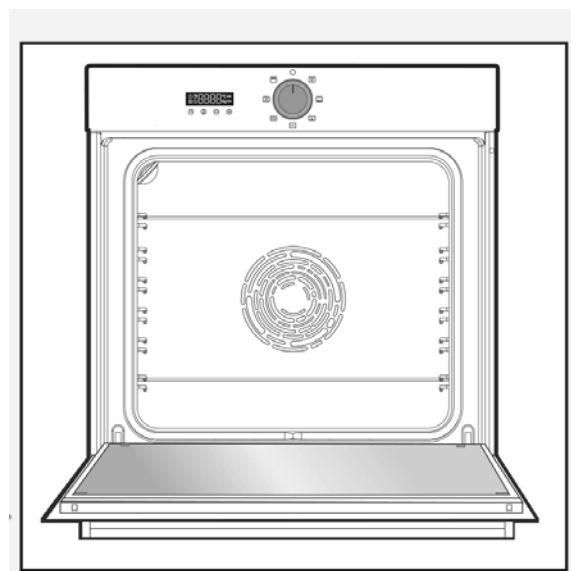


Brandt



DK Brugermanual

OVN

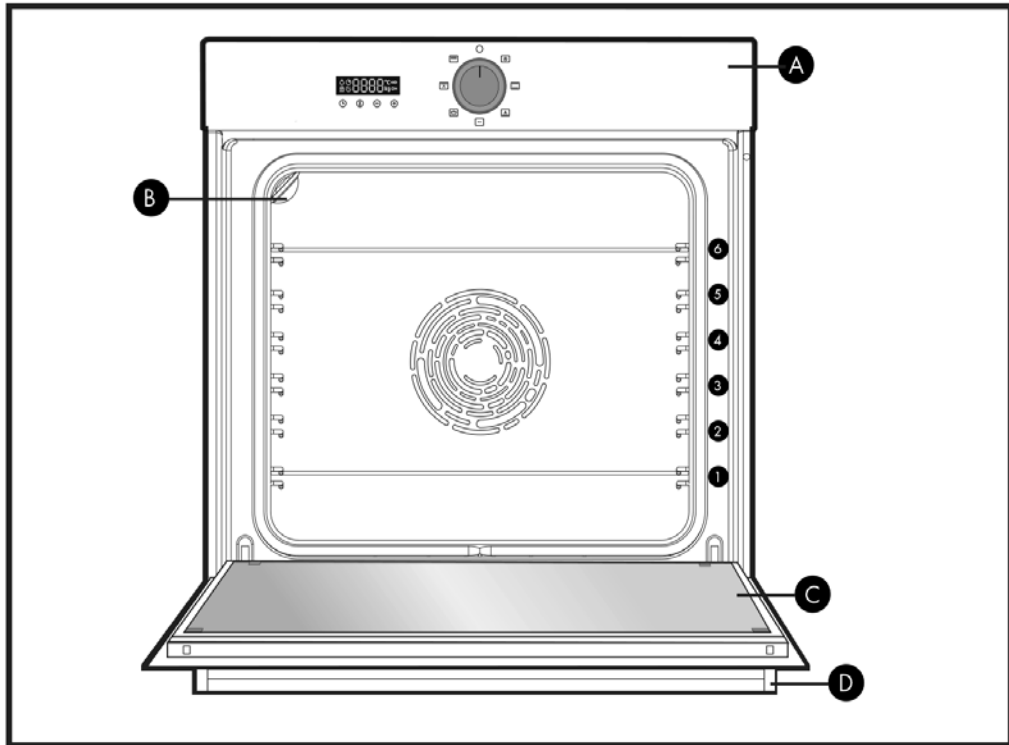


Vigtige sikkerhedsregler	S.9
Præsentation af ovne	S.11
Installation	S.11
Indstilling af klokken	S.12
Tilberedning	S.12
Rengøring	S.14
Indstillinger	S.15
Fejl og afhjælpninger	S.15
Miljø	S.16
Indgreb	S.16
Retter	S.17
Garanti	S.20
Service	S.21

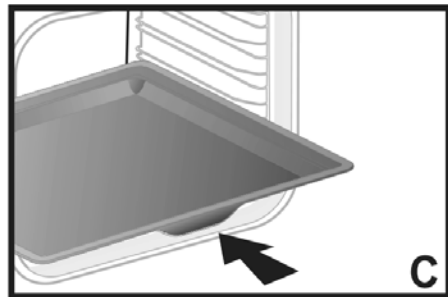
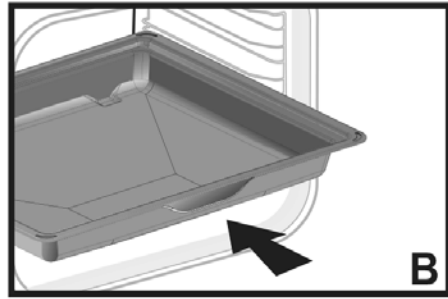
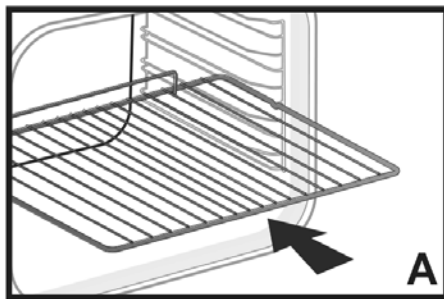
1



1.1

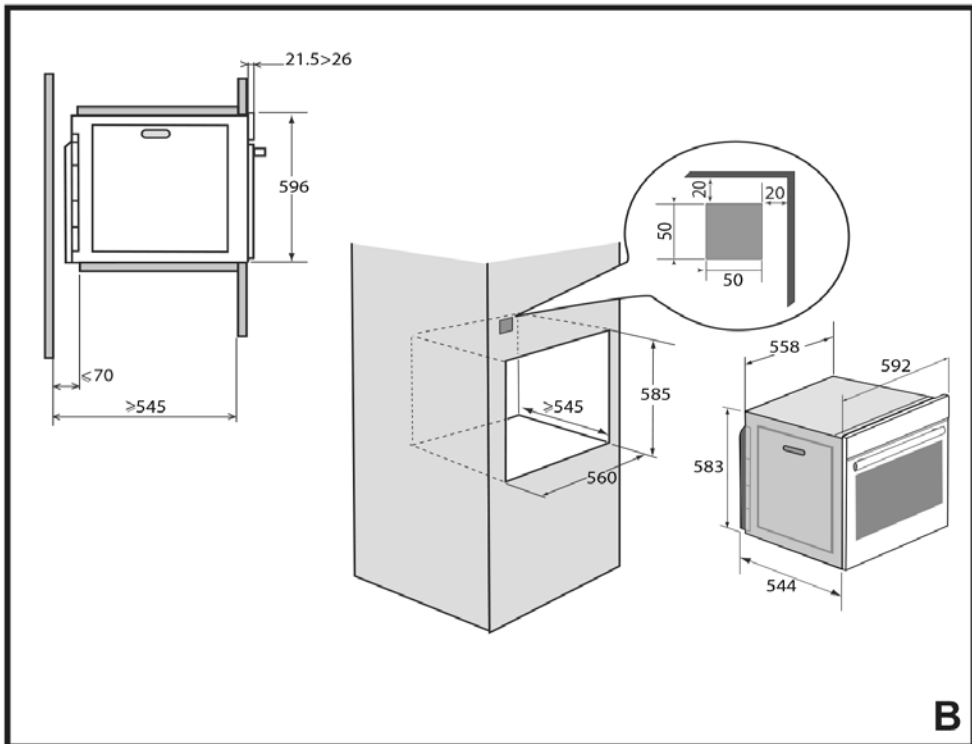
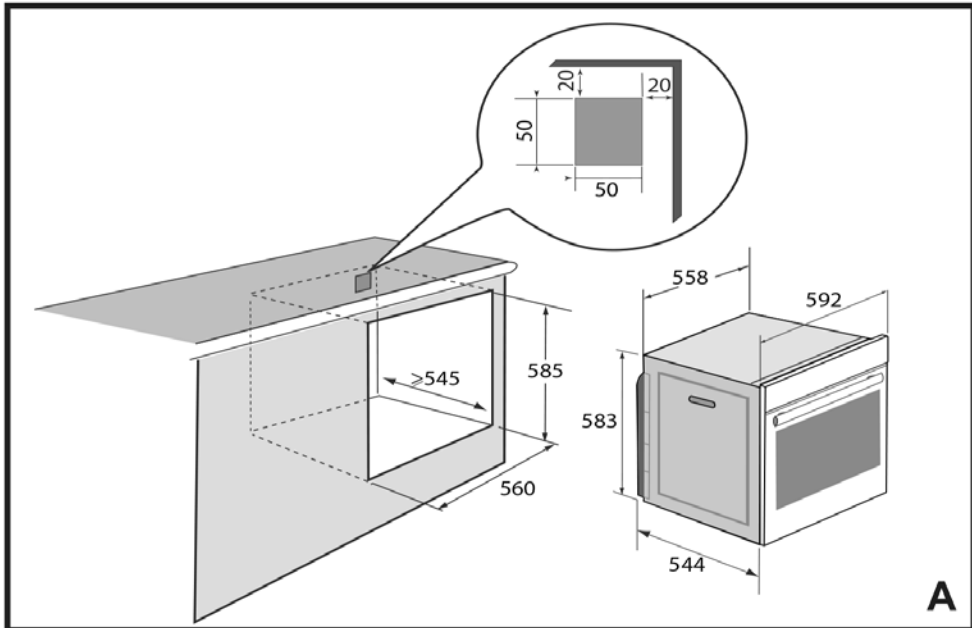


1.4

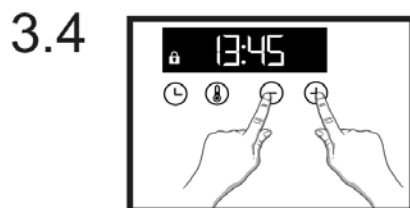
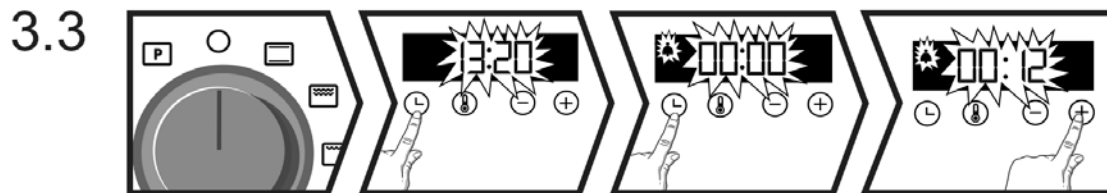
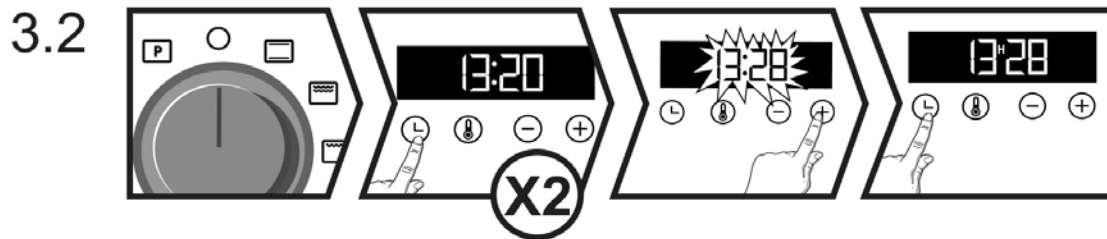
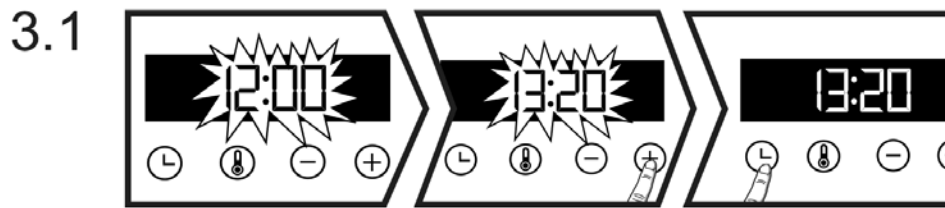


2

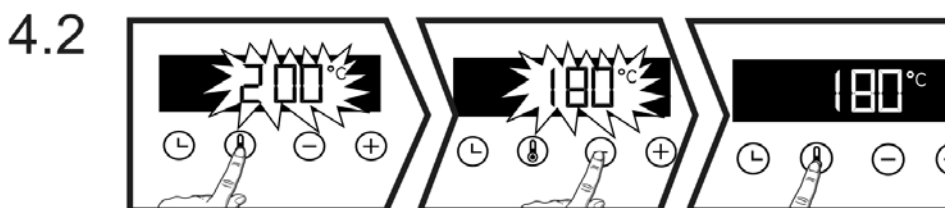
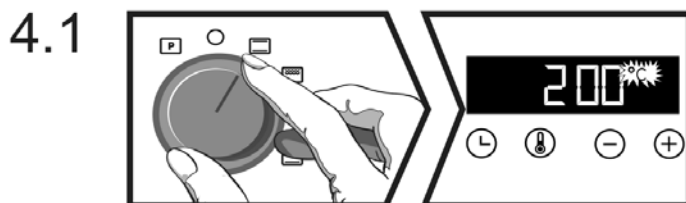
2.1



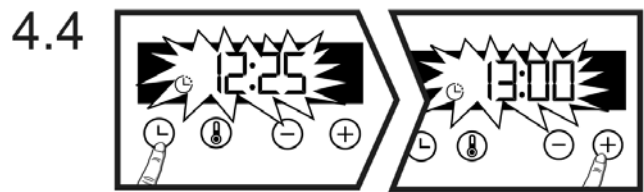
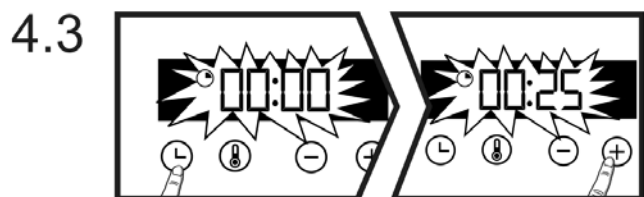
3



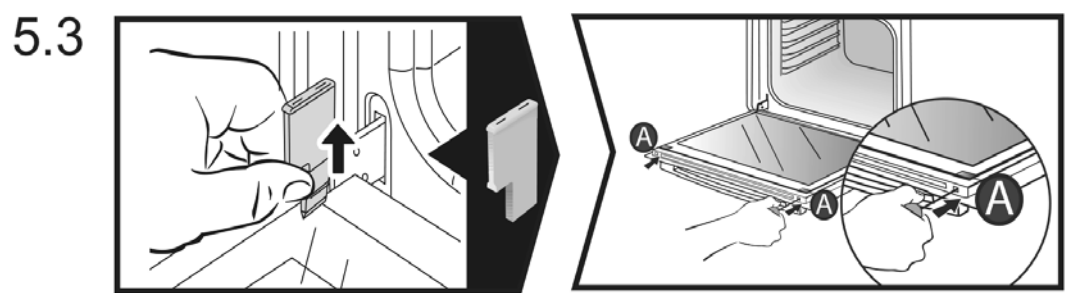
4



4



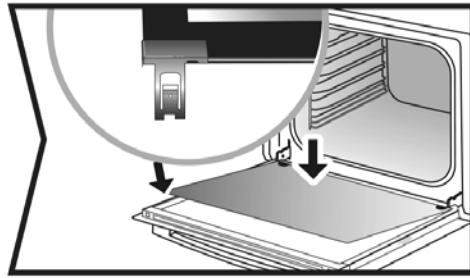
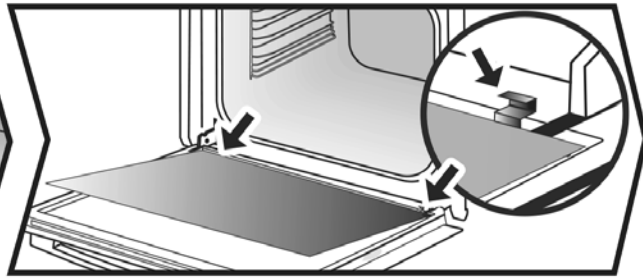
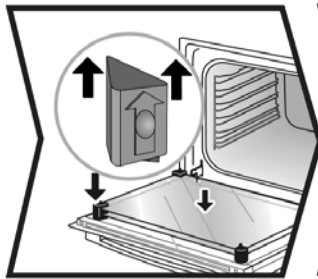
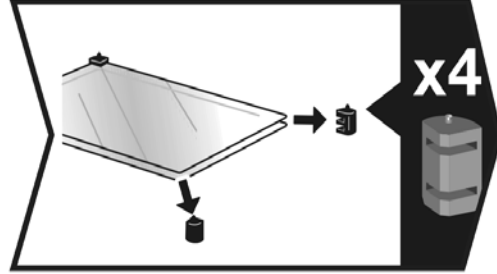
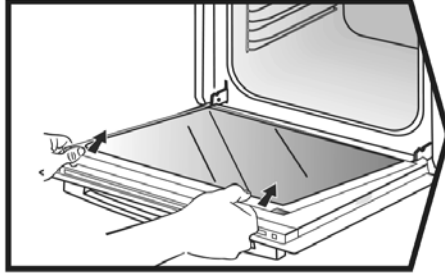
5



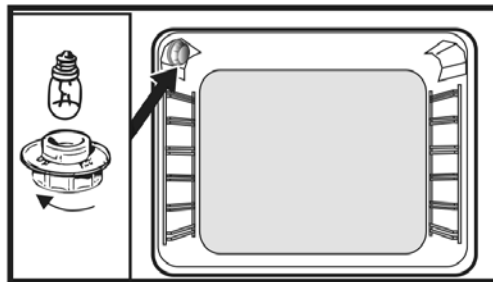
5



5.3



5.4



Kære kunde,

Du har lige anskaffet et BRANDT produkt, og vi takker for tilliden du viser os.

Vi har udviklet og fremstillet dette produkt med tanke på dig, din livsstil og dine behov, for at det på bedste måde skal imødekomme dine forventninger. Dette produkt har vi lagt vores knowhow, vores innovationsindsats og al den lidenskab, der har drevet os i mere end 60 år.

I vores utrættelige bestræbelser på altid at tilfredsstille vores kunders behov endnu bedre står vores kundeservice naturligvis til rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og lytte til dine forslag.

Du kan også gå ind på vores website på www.brandt.com, hvor du finder alle vores seneste innovationer, samt nyttige supplerende oplysninger.

BRANDT er glad for at følge dig i din hverdag og vi håber, at du vil få det bedste udbytte af dit køb.



Vigtigt: Inden opvaskemaskinen tages i brug, bør du læse denne installations- og brugsvejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i opvaskemaskinens funktioner.

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER, SOM SKAL LÆSES NØJE OG GEMMES TIL FREMTIDIG BRUG.

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

Vigtigt:

Når du modtager apparatet, skal du straks pakke den ud eller straks få den pakket ud. Kontrollér den generelle fremtoning. Få eventuelle forbehold noteret på fragtsedlen og behold en kopi af den. Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugervejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i ovnens funktioner. Opbevar denne brugervejledning sammen med apparatet. Hvis apparatet skal sælges eller overdrages til en anden person, skal du sørge for at brugsanvisningen medfølger. Læs venligst disse anvisninger, før du installerer og bruger apparatet. Vi har udarbejdet dem for din egen og andres sikkerhed.

— Dette apparat er designet til at blive brugt af private personer i deres hjem. Ovnens indeholder ikke asbestholdige dele.

— Apparatet er beregnet til normal brug i en almindelig husholdning. Det må ikke bruges til erhvervs-mæssige eller industrielle formål eller andre formål, som det ikke er designet til.

— Der må ikke foretages eller gøres forsøg på at foretage ændringer af apparatets egenskaber. Dette kan udgøre en fare.

— Sølvpapir må aldrig direkte

berøre ovnbunden (se kapitlet: Beskrivelse af ovnen), den akkumulerede varme kan beskadige emaljen.

— Når du åbner ovndøren, må du aldrig sætte noget tungt på den og du skal passe på, at børn ikke læner sig op ad den eller sætter sig på den.

— Brug aldrig ovnen som opbevaringssted for mad eller ting, når den ikke er i brug.

— Efter brug af ovnen skal du sikre, at alle betjeningsknapperne er i stopposition.

— Ovnens skal være standset, før ovnkammeret gøres rent.

— Lad apparatet køle af, inden du begynder at afmontere ruden.



Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensorielle eller mentale evner eller som er blottet for erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået forudgående instruktioner om en sikker anvendelse af apparatet og har forstået de risici, de udsætter sig for. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

— Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

ADVARSEL: Selve ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de er under konstant opsyn.

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovnlåge.


— Før du foretager en pyrolyse rengøring af ovnen, skal du tage alle tilbehørsdele ud og fjerne de værste overstækninger.


— I rengøringsfunktion kan ovnens overflader blive mere varme end under normal brug. Det anbefales at holde børn på afstand.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

— Inden bagvæggen tages ud, skal strømmen afbrydes. Efter rengøring skal bagvæggen sættes på plads igen i henhold til anvisningerne.

— Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller metalsvampe til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.

 **PAS PÅ!** Sørg for, at apparatet frakoblet strømforsyningen, før lampen udskiftes for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet. Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

 Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig. Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningsnettet, enten ved hjælp af en stikforbindelse eller ved at indbygge en afbryder i de permanente rørledninger i overensstemmelse med installationsreglerne.

Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificerede person for at undgå enhver fare.

— Dette apparat kan installeres på et køkkenbord eller indbygges i et møbel som angivet på installationsskemaet.

— Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale). For større stabilitet skal ovnen fastgøres med 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.

Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det kan give overophedning.

1 Præsentation af ovnen








1.1 PRÆSENTATION AF OVNE

- A** Betjeningspanel
- B** Lampe
- C** Låge
- D** Håndgreb

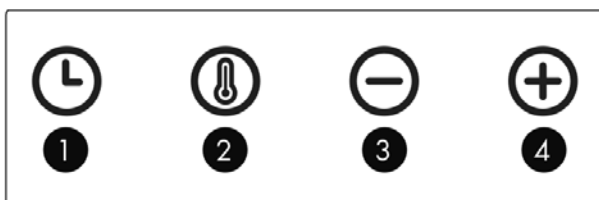
Denne ovn har 6 ribbe-positioner til tilbehørsdele: ribbe 1 til 6.

1.2 VISNING PÅ DISPLAY



-  Tilberedningstid
-  Slutning på tilberedning
-  Spærring af tastatur
-  Minutur
-  Temperaturindikator
-  Indikator for forvarmning
-  Låsning af låge

1.3 TASTER

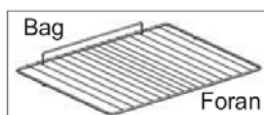


- 1** Indstilling af klokken og varighed
- 2** Indstilling af temperatur
- 3** - tasten
- 4** + tasten

1.4 TILBEHØR (ifølge modellen)

A • Sikker rist, der ikke kan vippe

Risten kan anvendes til at stille fade og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).




Risten, der er sikret mod vipning, skubbes ind i ovnen.


B • Universal bradepande 45 mm

Indsættes i ribberne under risten med håndgrebet mod ovnlågen. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.

C • Bageplade 20 mm

Indsættes i ribberne med håndgrebet mod ovnlågen. Meget god til bagning af cookies, småkager, tørkager, små kager i form. Dens hældende form gør det let at flytte dine tilberedninger til et fad. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt kød.

 **Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.**

 **Godt råd**
at forhindre at der opstår mados under tilberedning af fed kød anbefaler vi, at der tilsættes en lille smule vand eller olie i bunden af bradepanden.

2 Installation

2.1 VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING


Diagrammerne viser, hvilke mål et møbel skal have, for at ovnen kan sættes ind i det. Dette apparat kan installeres enten under en plade (**A**) eller i kolonne (**B**). Hvis møblet er åbent, skal åbningen være højst 70 mm bagpå.

Fastgør ovnen i møblet. For at gøre dette tages gummiholderne ud, og der forbores et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker. Fastgør ovnen ved hjælp af de to skruer. Sæt gummiholderne på plads igen.

 **Godt råd**
For at være sikker på, at installationen er lovlig, bør du kontakte en el-installatør.

ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen skal tilsluttes med et standard strømføringskabel med tre ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal være sluttet til elnet med 220~240 volt ved brug af et standard strømstik CEI 60083 eller en omnipolær afbryderanordning iht. gældende bestemmelser for installation.

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til apparatets klemskrue  og installationen skal have jordforbindelse. Installationens sikring skal være på 16 A.

Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse eller i tilfælde af ikke korrekt tilslutning.



OBS:


Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker. Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovenens sikring fjernes.

3






Indstilling af klokken


3.1 INDSTILLING AF KLOKKEN

Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00. Klokken indstilles med tasten + eller -. Godkend med tasten .

Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken.

3.2 ÆNDRING AF KLOKKEN


Funktionsvælgeren skal stå på position 0. Tryk på tasten , symbolet  vises tryk igen på . Justér urets indstilling med tasten + eller -.

Godkend med tasten .

Registrering af den justerede tid sker automatisk efter nogle sekunder.


3.3 MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

Tryk på tasten .

Symbolet blinker.



Indstil minuturet med tasten + eller -.

Tryk på tasten  for at godkende, og nedtællingen begynder.

Når tiden er udløbet, udsendes et lydssignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydssignalet. Klokken vises på displayet.

NB: Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen af minuturet. For at annullere skal du vende tilbage til menuen for minutur og indstille det på 00:00. Uden godkendelse vil registreringen automatisk bliver udført efter få sekunder

3.4 SPÆRRING AF TASTATUR

Tryk samtidigt på tasterne + og -, indtil symbolet  vises på skærmen. For at låse op trykkes samtidigt på tasten + og -, indtil  symbolet forsvinder fra skærmen.

4



Tilberedning

TILBEREDNINGSFUNKTIONER (ifølge modellen)

Følgende tilberedningsmåder:

, , , , , ,  er udstyret med en booster, der giver hurtig stigning i temperaturen. Se kapitlet for indstillinger for at deaktivere denne tilstand.



ROTTERENDE VARMLUFT*

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 250°C
Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.



TRADITIONEL VARMLUFT*

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.



KUN VARMLUFT

Min. temperatur 75°C, maks. temperatur 250°C
 Anbefales til fugtige retter (quiche, saftige frugttærter m.m.). • Dejen bliver mere sprød på undersiden. Anbefales til tilberedninger der hæver (kage, brioche, kouglof m.m) og til souffléer, som ikke bliver forhindret i at hæve af en skorpe oven på.



TRADITIONEL OVN

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
 Anbefales til en langsom og udsøgt tilberedning: Vildt steg m.m. Til at brune en oksesteg. Til langtidstegning i stegesko eller cocotte af gryderetter, som er startet på komfur (coq au vin, ragout).



ØKO*

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
 Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagningens kvalitet. Al tilberedning sker uden forvarmning.



KRAFTIG GRILL



MIDDEL GRILL

Min. temperatur 180°C, maks. temperatur 275°C
 Anbefales til at grille toasts, gratinere en ret, brune en crème brûlée m.m.



VARMLUFTS GRILL

Min. temperatur 100°C, maks. temperatur 250°C
 Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider.
 Stil bradepanden ind på nederste ribbe.
 Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekølle, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.



PIZZA

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
 For at garantere for et god resultat for dine pizzaer, skal de sættes i 3. ribbe i en varm ovn.




BOOST

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
 Giver hurtig temperaturstigning i ovnen.

**Anvendte sekvenser til skriftlig meddelelse på energi-mærkning i overensstemmelse med den europæiske standard EN 50304 og iht. det europæiske direktiv 2002/40/EC: I forhold til de forskellige ovnmodeller.*





Råd om energibesparelse

Når i drift  slukker lyset i ovnen automatisk efter 90 sekunder. Hold ovnlågen lukket under tilberedningen.



4.1 ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke.
 Stil funktionsvælgeren på den ønskede position. Temperaturstigningen starter straks. Ovnen anbefaler en temperatur, der kan ændres.
 Ovnen varmer, og indikatoren for temperatur blinker. Ovnen udsender en række bip, når ovnen har nået den programmerede temperatur.

4.2 ÆNDRING AF TEMPERATUREN

Tryk på .
 Juster temperaturen med + eller -.
 Godkend ved at trykke på .

4.3 PROGRAMMERING AF VARIGHED


Udfør en øjeblikkelig tilberedning, og tryk derefter på , tilberedningstiden  blinker, og indstillingen er nu mulig. Tryk på + eller - for at indstille tilberedningstiden.

Ovnen er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde.
 Se tabellen herunder:

TILBEREDNINGS FUNKTIONER (ifølge modellen)	ANBEFALINGER AF VARIGHED
 TRADITIONEL OVN	30 min.
 TRADITIONEL VARMLUFT	30 min.
 ROTERENDE VARMLUFT	30 min.
 KUN VARMLUFT	30 min.
 ØKO	30 min.
 MIDDEL GRILL	10 min.
 STÆRK GRILL	7 min.
 VARMLUFTS GRILL	15 min.
 PIZZA	15 min.
 BOOST	5 min.

Indlæsningen af tilberedningens varighed sker automatisk efter nogle sekunder. Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.

4.4 TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Følg samme fremgangsmåde som for programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningstiden trykkes på tasten , klokkeslæt for afslutning af tilberedning blinker. Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedning med + eller -.

Indlæsningen af slutning på tilberedningen sker automatisk efter nogle sekunder. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

5



Rengøring

RENGØRING AF OVNEN UDVENDIGT

Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

RENSNING MED PYROLYSE

Før du går i gang med en ovnrensning med pyrolyse, skal du fjerne evt. madrester og overkog. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig

svamp.

Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er umuligt at oplåse lågen under pyrolysen.





Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.

5.1 AFMONTERING AF RIBBER

Løft forreste del af ribberne opad, skub hele ribben, så forreste krog går ud af hullet. Træk derefter ribberne udad mod dig selv, så de bageste kroge kommer ud af hullerne. Begge ribber tages ud på denne måde.

5.2 ØJEBLIKkelig PYROLYSE

Programvælgeren skal vise dagens klokkeslæt, uden at blinke. Stil funktionsvælgeren på  for at aktivere pyrolyse. Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Symbolet  vises på displayet, og det er umuligt at oplåse lågen under pyrolysen. Ved slutningen af rensningen, viser displayet 0:00, og ovnlågen låses op.

Stil funktionsvælgeren tilbage på 0.

UDSKUDT PYROLYSE

Følg anvisningerne i afsnittet om "øjeblikkelig pyrolyse", og se kapitel 4.4. for at indstille tidspunktet for afslutningen af pyrolysen.

Efter disse trin er pyrolysens start udskudt således, at den slutter på det programmerede tidspunkt. Når pyrolysen er afsluttet, sættes funktionsvælgeren tilbage på 0.

5.3 RENGØRING AF GLASRUDERNE INDVENDIGT

Lågen afmonteres for at rengøre glasruderne indvendigt. Før afmonteringen af ruderne fjernes fedt på indersiden af glasset med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.



Advarsel

Der må aldrig anvendes skurepulver, svampe der ridser eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

AFMONTERING

Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af den røde plastkile i plastposen, der følger med apparatet.

Tag det første fastklipsede glas ud:

Tryk ved brug af et værktøj (skruetrækker) ned på placeringerne **A** for at afklipse glasset.

Tag glasset ud.

Alt efter modellen består lågen af to ekstra glasruder med et sort gummi mellemstykke i hvert hjørne. Tag dem ud for at rengøre dem, om nødvendigt.

Ruderne må ikke lægges i vand. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

GENMONTERING AF OVNLÅGEN

Efter rengøringen placeres de fire gummiholdere med pilen opad, og alle ruder sættes på plads.

Sæt den sidste rude i metalholderne, og klips den derefter fast med den skinnende side udad.

Tag den røde plastkile ud.

Nu er apparatet klar til brug igen.

5.4 UDSKIFTNING AF PÆREN

⚠ Advarsel:

Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampe for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet.

Pærens egenskaber:

15 W, 220-240 V~, 300°C, sokkel E14.

Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

6





Indstillinger

6.1 MENU

Du kan lave flere forskellige indstillinger på ovnen.





For at gøre dette:




Tryk på tasten , indtil "MENU" vises, for at komme til tilstand for indstilling. Tryk igen på tasten  for at gennemse de forskellige

indstillinger.

Aktiver eller deaktivér med tasterne + et - de forskellige parametre, se tabellen i det følgende:

	AUTO: Når i tilstand for tilberedning slukker lyset i oven efter 90 sekunder ON: Når i tilstand for tilberedning er lampen tændt hele tiden.
	Aktiver/deaktiver tasternes bip
	Aktiver/deaktiver indstilling for forvarme
	Aktiver/deaktiver indstilling for demo

For at komme ud af MENU, tryk på 

7



Fejl og afhjælpninger


Nogle problemer kan du selv løse:

Ovnen varmer ikke op. Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Øg den valgte temperatur.

Lampen i ovnen fungerer ikke. Udskift pæren eller sikringen. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen. Det er helt normalt, at ventilationen kan køre helt op til maks. 1 time efter tilberedning i ovnen. Det sker for at sænke temperaturen inde i ovnen. Hvis det fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.

Man kan ikke rense ovnen ved brug af pyrolyse. Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Hvis det drejer sig om en fejl ved lukning af lågen eller ved temperaturføleren, kontaktes kundeservice.

Symbolet  blinker på displayet. Fejl ved låsning af lågen, kontakt kundeservice.

8



Miljø

PAS PÅ MILJØET

Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.



Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

- Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EC om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Kontakt rådhuset/ kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

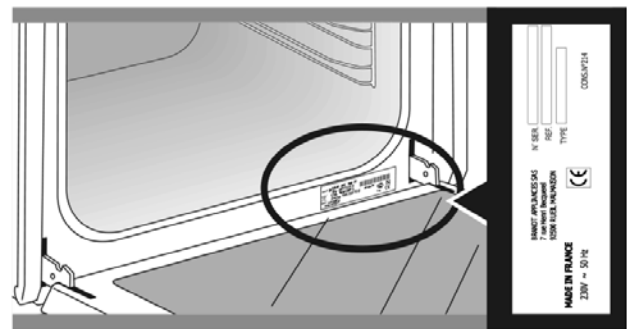
9



Indgreb

INDGREB

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret til at arbejde med mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (salgsartikel nr., servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	
E	F	
Nr. H		I

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer




ORIGINALDELE:

I forbindelse med reparationer skal du anmode om, at der kun anvendes *originaldele*.



RETTER	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *			
		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN	min	
Kød																
Svinesteg (1 kg)	200	2					180	2								60
Kalvesteg (1 kg)	200	2					180	2								60-70
Oksesteg	240	2														30-40
Lam (kølle, bov 2,5 kg)	220	1			220						200	2				60
Fjerkræ (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3				60
Fjerkræ, store dele	180	1														60-90
Kyllingelår					220	3					210	3				20-30
Svine/kalvekoteletter					210	3										20-30
Oksekoteletter (1 kg)					210	3					210	3				20-30
Fårekoteletter					210	3										20-30
Fisk																
Grillet fisk					275	4										15-20
Kogt fisk (havrude/brasen)	200	3					180	3								30-35
Indpakket fisk	220	3					200	3								15-20
Grøntsager																
Gratiner (tilberedte madvarer)					275	2										30
Kartoffelgratin	200	2					180	2								45
Lasagner	200	3					180	3								45
Farserede tomater	170	3					160	2								30
Kager																
Sukkerbrødsbage - Sandkage			180	2								180	2			35
Rullede småkager	220	3										180	2			5-10
Brioche	180	1	210									180	2			35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Cake - Pund-til-pund	180	1	180	1								180	2			45-50
Clafoutis	200	2					180	3								30-35
Cremer	165	2										150	2			30-40
Cookies - tørkager	175	3														15-20
Kugelhopf			180	2								180	2			40-45
Marengs	100	2										100	3			60-70
Madeleinekager	220	3					200	3								5-10

* afhængig af model

RETTER	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *			
		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN		TRIN	min	
Kager																
Madeleinekager	220	3					200	3								5-10
Vandbakkelser	200	3					180	3					180	3		30-40
Petit fours af butterdej	220	3					200	3								5-10
Savarinkage	180	3											175	3		30-35
Mørdej	200	1					195	1								30-40
Butterdej til tærte	215	1					200	1								20-25
Gærdej til tærte	210	1					200	1								10-30
Diverse																
Spyd	220	3			210	4										10-15
Postej	200	2					190	2								80-100
Pizzamørdej	200	2														30-40
Pizzagærdej																15-18
Quiche																35-40
Soufflé													180	2		50
Pie	200	2														40-45
Brød	220						200		220							30-40
Ristet brød	180				275	4-5										2-3
Lukket trykkoger (stuvning)	180	2											180	2		90-180

* afhængig af model



Alle T°C og tilberedningstider gælder for forvarmede ovne.

N.B. Før kødet stilles i ovnen, skal det have stået mindst en time ved stuetemperatur.

Indstillinger for temperaturforhold \longrightarrow °F / °C

Indstilling	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525
°Celsius	30	60	90	120	150	180	210	240	275

Opskrift med gær (ifølge modellen)

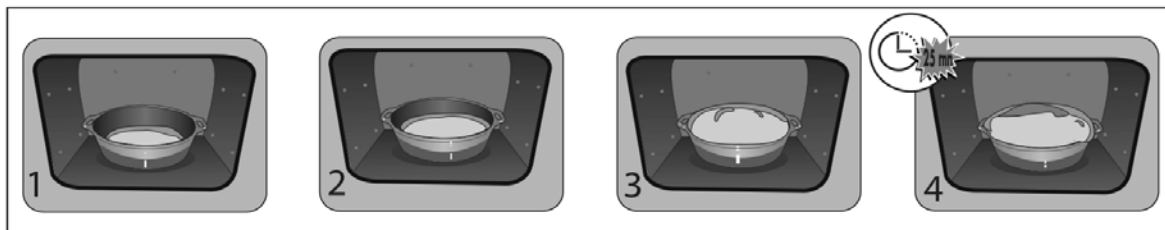
Ingredienser:

- Mel 2 kg • Vand 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørret gær




Rør dejen med mikser og dejkroge, og lad dejen hæve i ovnen .

Fremgangsmåde: For dejopskrifter med gær. Hæld dejen i et ildfast fad, tag holderne ud af ribberne, og sæt fadet i bunden.

Varm ovnen op med varmluftfunktionen til 40-50 °C i 5 minutter. Stands ovnen, og lad dejen hæve i 25-30 minutter i kraft af den overskydende varme.



TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN CEI 60350

MAD										FORVARME	TILBEHØR
	°C	HYLDE	TID	°C	HYLDE	TID	°C	HYLDE	TID		
Småkager (finskbrød) (8.4.1)	175	3	24min							NEJ	Bradepande
Små kager (8.4.2)	185	2	22min	160	3-1	42min				NEJ	Bradepande
Formkage (8.5.1)	180	1	30min	180	3-1	40min				NEJ	Form på rist
Æblekage (8.5.2)	185	2	35min 40min	180	2	50min 55min				NEJ	Rist
Gratineret overflade (9.2.2)							275	3	2-3min	Forvarm i 5min	Tilbered 2-3 min. på rist

GARANTI

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejds løn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

Garantien dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved reparation udført af ikke-fagmænd
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsvejledningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal

anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark kontaktes den butik, hvor produktet er købt.

Forbehold for trykfejl