

## INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>MONTERINGSVEJLEDNING.....</b>	<b>1</b>	SPECIALFUNKTIONER.....	13
<b>VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN .....</b>	<b>2</b>	HURTIG FORVARME .....	13
EU-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING .....	5	AUTOMATISK RENGØRING AF OVNE	14
OPLYSNINGER OM MILJØHENSYN.....	5	SMARTCLEAN™ RENGØRINGSCYKLUS .....	14
<b>INSTALLATION.....</b>	<b>6</b>	KØDTERMOMETER.....	15
FORBEREDELSE AF INDBYGNINGSNICHEN .....	6	OVNRUMMETS LYS.....	16
EL-TILSLUTNING.....	6	LÅSNING AF BETJENINGSPANELET (KEY-LOCK) ..	16
GENERELLE RÅD.....	6	<b>FUNKTIONSBESKRIVELSESTABEL.....</b>	<b>17</b>
<b>APPARATET .....</b>	<b>7</b>	<b>TILBEREDNINGSTABEL.....</b>	<b>19</b>
TILBEHØR.....	7	<b>AFPRØVEDE OPSKRIFTER .....</b>	<b>22</b>
INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNE	8	<b>RÅD .....</b>	<b>23</b>
AFTAGNING AF SIDEINDSATSER.....	8	<b>RENGØRING .....</b>	<b>24</b>
MONTERING AF SKYDEINDSATSER.....	8	<b>VEDLIGEHODELSE .....</b>	<b>25</b>
<b>BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET .....</b>	<b>9</b>	AFTAGNING AF OVNDØREN.....	25
KNAP OG TASTER .....	9	FLYTNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME .....	25
VENSTRE DISPLAY.....	9	UDSKIFTNING AF PÆREN.....	25
HØJRE DISPLAY.....	9	<b>FEJLFINDINGSOVERSIGT .....</b>	<b>26</b>
INDSTILLING AF URET .....	10	<b>SERVICEAFDELINGEN.....</b>	<b>26</b>
INDSTILLINGER.....	10	<b>BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER .....</b>	<b>26</b>
ON/OFF .....	10		
MARKERING AF EN FUNKTION .....	10		
QUICK START .....	11		
INDSTILLING AF TEMPERATUREN .....	11		
INDSTILLING AF GRILLNIVEAU .....	11		
FORVARMNINGSFASE .....	11		
INDSTILLING AF VARIGHED .....	12		
TILBEREDNINGSCYKLUS UDEN TIDSINDSTILLING..	12		
TIDSINDSTILLET TILBEREDNINGSCYKLUS .....	12		
INDSTILLING AF KLOKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDT START.....	12		
6 <sup>TH</sup> SENSE FUNKTIONER.....	13		

**VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN**

Disse anvisninger står desuden til rådighed på websitet: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

**DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG**

Denne brugsvejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.



Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre. Foran advarsler vedrørende sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:

**FARE**

**Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, forårsager alvorlige læsioner.**

**ADVARSEL**

**Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne forårsage alvorlige læsioner.**

Alle advarsler vedrørende sikkerhed giver specifikke detaljer om den mulige risiko og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skade og elektrisk stød som følge af forkert brug af apparatet. Overhold følgende anvisninger nøje:

- Opbevar disse anvisninger på et let tilgængeligt sted til eventuel senere brug.
- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Flytning og installation af apparatet skal foretages af to eller flere personer.
- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret el-installatør i overensstemmelse med producentens anvisninger og de lokale sikkerhedsforskrifter. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen.
- Strømforsyningskablet skal udskiftes af en autoriseret elektriker. Henvend dig til et autoriseret servicecenter.
- Dette apparat skal jordforbindes iht. forskrifterne.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en flerpolet kontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Anvend ikke forlængerledninger, multistikdåser.
- Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt, der kan betjenes via fjernbetjening eller timer.

- Træk ikke strømforsyningskablet ud.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Brug ikke induktionspladen og sluk for apparatet for at undgå elektrisk stød, hvis overfladen er revnet (angår kun modeller med induktionsfunktion).
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle skader på personer eller ting, hvis disse råd og forskrifter ikke overholdes.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på ikke at berøre varmelegemerne.
- Små børn (0-3 år) og børn i alderen 3-8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølet.
- Efter endt tilberedning skal apparatets låge åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp gradvist kan sive ud, inden retten tages ud. Når apparatets låge er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningerne må aldrig blokeres.
- Brug ovenhandsker til at fjerne bradepander og tilbehør, og pas på ikke at røre de opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis apparatet bliver tændt ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet. Det tryk, der udvikler sig inde i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer og apparatet beskadiges.

- Anvend aldrig beholdere af syntetisk materiale.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer.
- Hvis du tilsætter spiritus (f.eks. rom, cognac, vin osv.) under tilberedningen, skal du huske på, at spiritus fordamper ved høje temperaturer. Der kan gå ild i dampene, når de kommer i kontakt med det elektriske varmelegeme.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen, når der tilberedes mad med meget fedt, olie eller alkohol (f.eks. rom, cognac, vin).
- Anvend aldrig damprensere.
- Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklussen. Alt overskydende spild skal fjernes fra ovnrummet, før rensesprogrammet startes (angår kun ovne med pyrolysefunktion).
- Under og efter pyrolysecyklussen skal dyr holdes væk fra området, hvor apparatet er placeret (angår kun ovne med Pyrolysefunktion).
- Brug kun den temperaturføler, der anbefales til denne ovn.
- Brug ikke stærkt slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af ovndørens glasrude, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke aluminiumsfolie til at dække maden (angår kun ovne med medfølgende bradepande).

#### **Bortskaffelse af husholdningsapparater**


- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Før apparatet kasseres, skal netledningen skæres af.
- Kontakt de lokale myndigheder, renovationselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater.

**OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING** 

Dette produkt er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med den europæiske forordning (CE) nr. 1935/2004. Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i "Lavspændingsdirektivet" 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i "EMC-direktivet" 2004/108/EØF.

Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i Rådets forordning n. 65/2014 og n. 66/2014 i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-1.


**MILJØBESKYTTELSE****Bortskaffelse af emballagen**

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (). Emballagens forskellige dele bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

**Energispareråd**

- Ovnens skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften.
- Anvend mørklakerede eller emaljerede forme, da de absorberer varmen bedst.
- Sluk ovnen 10/15 minutter, før den indstillede tilberedningstid er gået. Tilberedningen af retter, der kræver lang tilberedning, fortsætter.

**Bortskaffelse af produktet**

- Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem u hensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
- Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres til et indsamlingscenter til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

## INSTALLATION

Kontrollér, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovndøren lukker korrekt.

Kontakt forhandleren eller serviceafdelingen, hvis der er problemer. For at undgå beskadigelser anbefales det, at ovnen ikke fjernes fra underlaget af polystyrenskum, før den skal installeres.

Læs alle sikkerhedsanbefalingerne på side 2, 3 og 4 før installation af apparatet.

Følg monteringsanvisningerne på side I, II og III, når apparatet installeres.

## FORBEREDELSE AF INDBYGNINGSNICHEN

- Alle tilstødende køkkenelementer skal være varmebestandige (min. 90° C).
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før ovnen installeres, og fjern omhyggeligt eventuelle træspåner og savsmuld.
- Der må ikke være adgang til ovnens nederste del efter installationen.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og ovnens øverste kant ikke spærres.

## TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Kontrollér, at spændingen på typeskilt svarer til forsyningsspændingen. Typeskiltet er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

- Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) må udelukkende udskiftes af en kvalificeret elektriker.

Henvend dig til et autoriseret servicecenter.

Ovnen er programmeret til at virke med et strømforbrug på over 2,5 kW (angivet med "16 A" i indstillingerne, som vist på side 10) hvilket stemmer overens med en husholdningsstrømforsyning på over 3 kW.

Hvis husstanden har en lavere strømforsyning, skal indstillingen sænkes ("13 A" i indstillingerne).

## GENERELLE RÅD

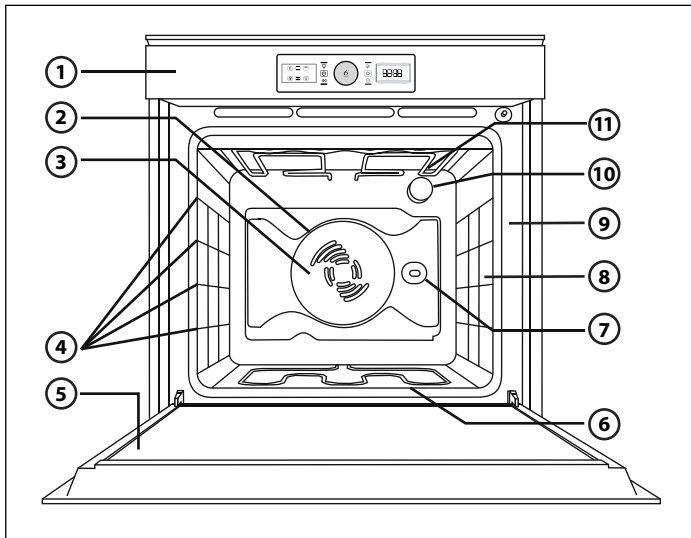
### Inden ibrugtagning:

- Fjern papemballage, beskyttelsesfilm og klæbemærkater fra tilbehøret.
- Tag tilbehøret ud af ovnen, og varm den op til 200° C i cirka en time, så lugten af beskyttelsesfedt og isoleringsmaterialer forsvinder.

### Under brug:

- Anbring ikke tunge genstande på ovndøren, da den kan tage skade.
- Hold ikke fast i ovndøren, og hæng ikke genstande på håndtaget.
- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Emaljebelægningen kan blive beskadiget.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Sørg for, at ledningerne på andre apparater ikke berører varme dele eller kommer i klemme i lågen.
- Ovnen må ikke udsættes for opløsningsmidler.

## APPARATET

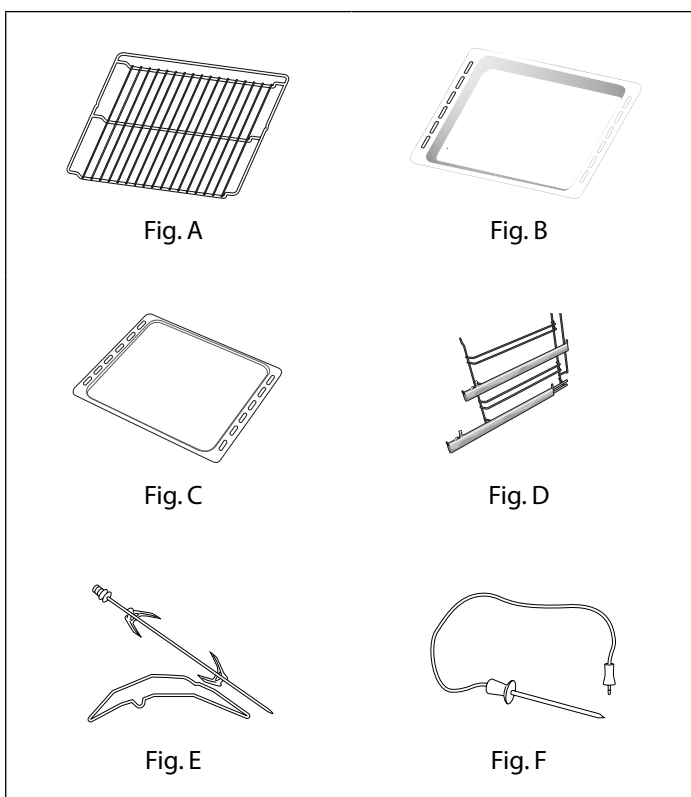


1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Sideindsatser (antallet af ribber er anført på forsiden af ovnrummet)
5. Ovindør
6. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
7. Drejespid (afhængigt af model)
8. Kødtermometerets isætningspunkt (afhængigt af model)
9. Typeskilt (må ikke fjernes)
10. Lys
11. Øverste varmelegeme/grill

## BEMÆRK:

- Ventilatoren aktiveres muligvis regelmæssigt under tilberedningen. Dette sker for at reducere energiforbruget.
- Når ovnen er slukket efter endt tilberedning, fortsætter ventilatoren muligvis med at køre i et stykke tid.
- Hvis ovndøren åbnes under tilberedningen, deaktiveres varmelegemerne.

## TILBEHØR



## A. Grillrist:

- Grillning
- understøtning af bageforme, kager, osv.

## B. Dryppebakke:

- opsamler fedtstænk
- tilberedning af kød, fisk, osv.

## C. Bageplade:

- brød og kager
- kød, fisk, osv.

## D. Sideindsatser (kun på visse modeller)

- til lettere håndtering af riste og plader.

## E. Drejespid (kun på visse modeller)

- til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ.

## F. Kødtermometer (kun på visse modeller):

- Til måling af madens kernetemperatur.

**Antallet af tilbehør kan variere alt efter den købte model.**

## TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

## INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNE

1. Før grillristen vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (Fig. 1).
2. Andet tilbehør, såsom dryppebakken og bagepladen, sættes i på samme måde som grillristen (Fig. 2).

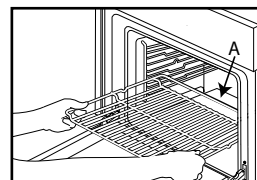


Fig. 1

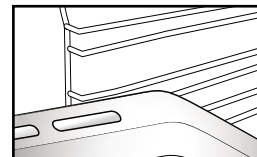


Fig. 2

## AFTAGNING AF SIDEINDSATSER

Før man kører en automatisk ovenrensning (jfr. afsnit 11) skal alt tilbehør tages ud af ovnrummet.

Se hvordan sidestøtterne og (om forudset) møtrikkerne, der fastholder samme, tages ud i billederne (Fig. 1, 2, 3).

**BEMÆRK:** Tilsidesættelse af disse anvisninger vil medføre en permanent beskadigelse af tilbehøret.

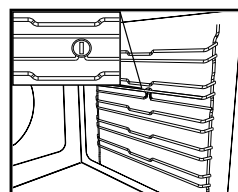


Fig. 1

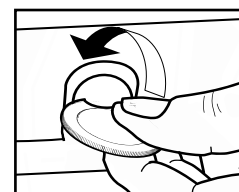


Fig. 2

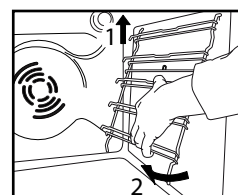


Fig. 3

## MONTERING AF SKYDEINDSATSERNE (OM FORUDSET)

Delvis og fuld udtrækning af skydeindsatserne letter håndtering af grillriste og plader.

1. Tag sidestativerne ud (Fig. 1) (med indsatse til fuldt udtræk skal fæsteskrue først skrues ud).
2. Fjern plastikbeskyttelsen på skydeindsatserne (Fig. 2).
3. Hægt glidestykkernes øvre del fast på sidestativet. Kontrollér, at teleskopudtrækket kan bevæge sig frit frem til ovns forsiden. Tryk herefter den nedre del af skydeindsatserne forsvarligt fast på sidestativet, indtil der lyder et bekræftende klik (Fig. 3).
4. Sæt sidestativerne på plads i ovnrummet igen (Fig. 4).
5. Sæt tilbehøret på glidestykket (Fig. 5, 6).

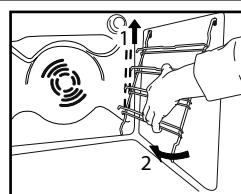


Fig. 1

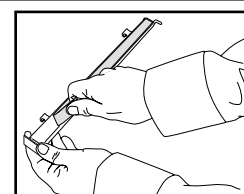


Fig. 2

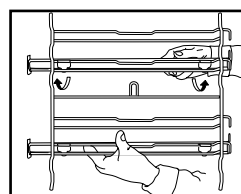


Fig. 3

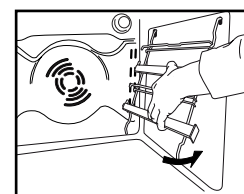


Fig. 4

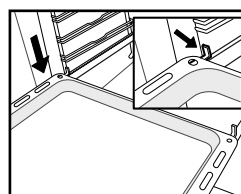


Fig. 5

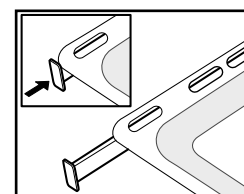
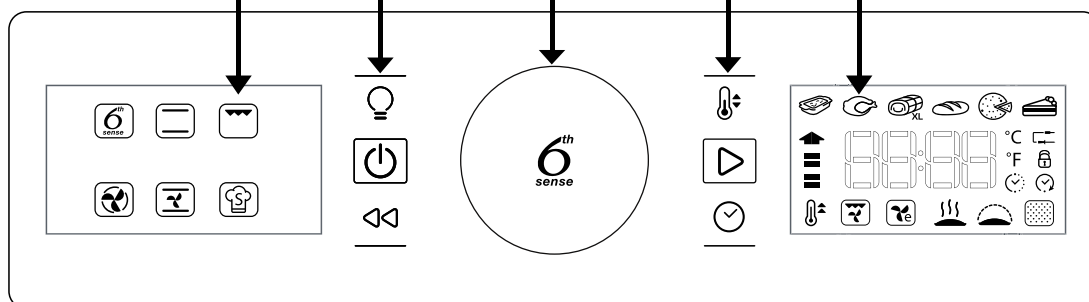


Fig. 6

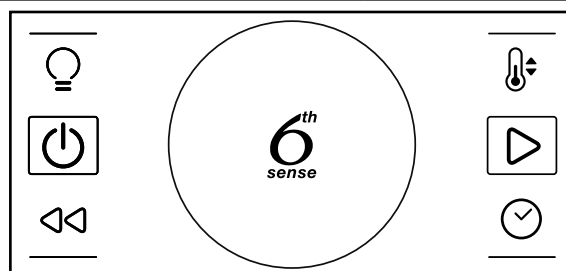


## BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

VENSTRE DISPLAY TRYKKNAPPER DREJEKNAP TRYKKNAPPER HØJRE DISPLAY



## KNAP OG TASTER



### DREJEKNAP

Drej herpå, for at browse gennem funktionerne og justere alle tilberedningsparametrene.



### 6<sup>TH</sup> SENSE KNAPE

Tryk, for at markere, indstille, tage adgang til eller bekræfte funktioner eller parametre, samt eventuelt starte tilberedningsprogrammet.



### LYS

til tænding/slukning af ovnens lys.



### TEMP

til regulering af temperaturen.



### TÆND/SLUK

til tænding/slukning af ovnen.



### START

til start af tilberedningsfunktioner.



### TILBAGE

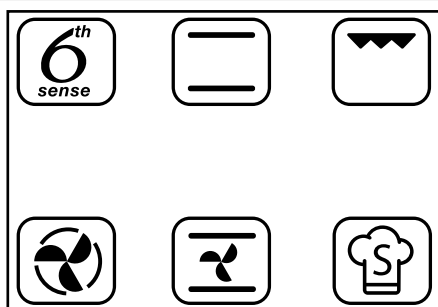
til tilbagevending til det foregående skærbillede.



### TID

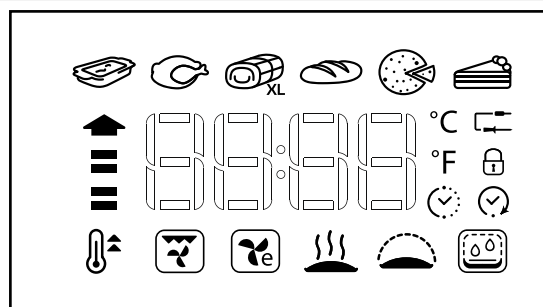
til indstilling af ur, tilberedningens varighed eller forlængelse af tilberedningens cyklusvarighed.

## VENSTRE DISPLAY



Dette display indeholder tilberedningens hovedfunktioner. Funktionen, der kan vælges, visualiseres klarere. Symboler angiver funktionen. Indhent den fulde beskrivelse i tabellen på side 17.

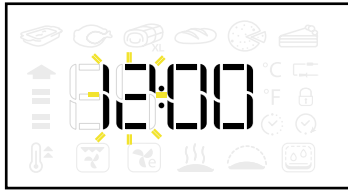
## HØJRE DISPLAY





Dette display viser uret, the grupperne for 6<sup>th</sup> Sense (6<sup>th</sup> Sense) og Specialfunktionerne (Specialfunktioner), alle funktionsdetaljerne og hjælp til justering af alle tilberedningsparametrene. Hvis det sidste højre ikon på gruppen Specialfunktioner ikke tænder er funktionen Automatisk rengøring ikke forudsat.

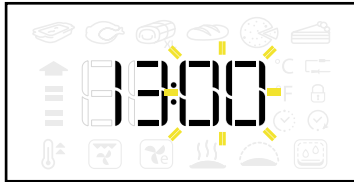
### 1.1 INDSTILLING AF UR


Uret skal indstilles når oven tændes for første gang.





Drej på , for at indstille timer.

Tryk på  for at bekræfte.




Drej på , for at indstille minutter.

Tryk på  for at bekræfte.


BEMÆRK: Hold  trykket i mindst 1 sekund, for at ændre tiden når ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger. Uret har også behov for indstilling efter et strømsvigt.


### 1.2 INDSTILLINGER

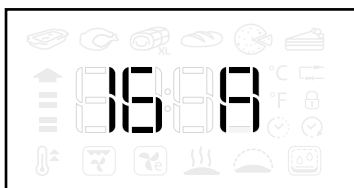
Temperaturens måleenhed og indstillingen af strømmen kan ændres fra defaultværdierne (°C og 16A).


Hold trykket i mindst 5 sekunder,  når oven er slukket (OFF - jfr. afsnit 1.3).




Drej på , for at vælge °C eller °F.

Tryk på  for at bekræfte værdien.



Drej på , for at markere strømstyrken (16A eller 13A).


Tryk på  for at bekræfte værdien.

BEMÆRK: Uret skal muligvis indstilles igen efter bekræftelse af indstillingerne.

### 1.3 TÆND/SLUK

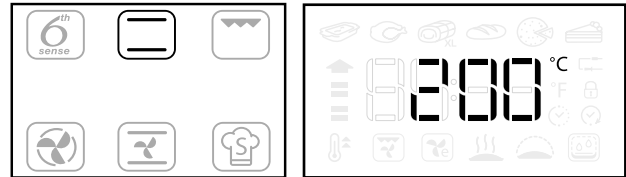
Når apparatet er slukket, vises kun 24-timers uret.




Tryk på , for at tænde for ovnen (hold i ½ sek).

Når ovnen er tændt er begge display aktive.

Drejeknappen og trykknapperne fungerer fuldt ud.





BEMÆRK: Tryk på , for altid at afslutte en aktiv tilberedningscyklus, ved at slukke for apparatet.

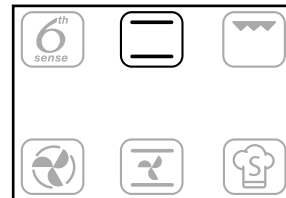
### 2 MARKERING AF EN FUNKTION

Til markering af tilberedningscykluser og yderligere funktioner.



Jfr. beskrivelserne i tabellen på side 17 og side 18.

Tryk på , for at tænde for ovnen.

Drej på , for at markere hovedfunktionen: Funktionen, der kan vælges, visualiseres klarere.




Tryk på  for at bekræfte markeringen.

BEMÆRK: Markér 6<sup>th</sup> Sense  funktionen eller Specialfunktioner  for at tage adgang til den tilsvarende gruppe i det højre display (jfr. der relevante afsnit (7, 8) på side 13).


**Forsæt som anført i afsnittet "quick start" (afsnit 3), for straks at starte tilberedningsfunktionen, eller for at gennemse den guidede tilstandsindstilling, som anført i afsnit 4, 5 og 6.**

### 3 QUICK START





Til at springe guidet tilstandsindstilling over og starte en tilberedningscyklus med det samme.

Tryk på , for straks at starte enhver funktion.

Ovnen vil køre en tilberedningscyklus uden tidsindstilling (jfr. afsnit 5.1) ved defaulttemperaturen, og displayet vil tælle op, for at angive det forløbne tidsrum.

Tryk på , for øjeblikkeligt at starte tilberedningscyklussen med de senest indstillede værdier.


### 4 INDSTILLING AF TEMPERATUR

Til justering af temperaturen for alle de forudsete tilberedningscyklusser, bortset fra Grill , Turbo Grill , Hold varm  og Hævning .



Tryk på , for at bekræfte den ønskede funktion.


°C/°F ikonet blinker.





Drej på , for at indstille den ønskede temperatur.



Tryk på , for at bekræfte og fortsætte til varighedens indstilling (jfr. afsnit 5) eller tryk på , for at aktivere Quick start.

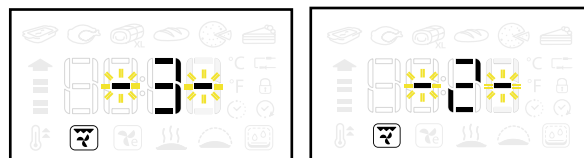
**BEMÆRK:** Drej på , for at justere temperaturen under en tilberedningscyklus.

### 4.1 INDSTILLING AF GRILLNIVEAU



Til indstilling af effektniveau til tilberedningsfunktionerne Grill  og Turbo Grill .


Der er 3 definerede effekt niveauer til grillstegning: -1- (lav), -2- (mid), -3- (høj).

Det højre display viser defaultværdien mellem to blinkende "- -".







Drej på , for at indstille det ønskede niveau.

Tryk på , for at bekræfte og fortsætte til varighedens indstilling (afsnit 5) eller tryk på , for at aktivere Quick start.

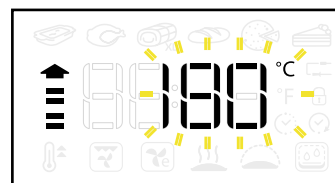
**BEMÆRK:** Drej på , for at justere grillniveauet under en tilberedningscyklus.

### 4.2 FORVARMNINGSFASE

Til visse funktioner (Konventionel , Forceret luft , Varmluftsbagning , Hurtig forvarmning ) er der forudset en forvarmningsfase, der starter automatisk og sørger for at den ønskede temperatur hurtigt kan opnås.



En pil, som blinker i loop ved siden af den indstillede temperatur angiver forvarmningsfasen. Der høres en summetone, når ovnen når op på den indstillede temperatur.



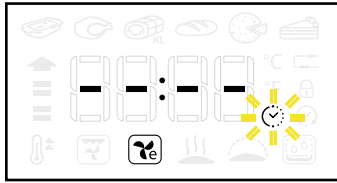
Sæt retten i ovnen og luk ovndøren: Ovnen starter automatisk den valgte tilberedningscyklus.



**BEMÆRK:** Isætning af mad i ovnrummet inden forvarmningsfasen kan påvirke tilberedelsens resultat.


## 5 INDSTILLING AFTID

Til indstilling af varigheden på en funktion, efter indstilling af temperaturen.



 Ikonet blinker.




Tryk på  eller  til at starte en tilberedningscyklus uden tidsindstilling (5.1).

Drej på , for at indstille varigheden.




Tryk på , for at bekræfte tilberedning med tidsindstilling (5.2) og fortsæt til indstillingen af sluttidspunkt eller tryk på , for aktivere Quick start.


**BEMÆRK:** Tryk på , for at justere varigheden under en tilberedningscyklus.

## 5.1 TILBEREDNINGSCYKLUS UDEN TIDSINDSTILLING

Under en tilberedningscyklus uden tidsindstilling viser det højre display varigheden med en stigende optælling af minutterne og ":" blinker.

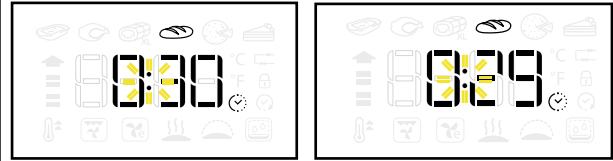



Tryk på , for at afslutte tilberedningscyklussen når som helst og slukke for ovnen.

**BEMÆRK:** Tryk på , for at Skifte fra cyklus uden tidsindstilling til cyklus med tidsindstilling og indstille afslutningstidspunktet.

## 5.2 TILBEREDNINGSCYKLUS MED TIDSINDSTILLING

Under en tilberedningscyklus med tidsindstilling viser det højre display varigheden med en nedtælling af minutterne og ":" blinker.



Tryk på , for når som helst at afslutte tilberedningscyklussen.


Når tilberedningens tid er gået visualiserer det højre display "End" og der høres en summetone.




**BEMÆRK:** Varigheden omfatter ikke tiden til forvarmningsfasen.

## 6 INDSTILLING AF KLOKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDT START

Til indstilling af det ønskede klokkeslæt for endt funktion.

Det højre display viser tidspunktet for tilberedningscyklussens afslutning og ikonet  blinker.



Drej på , for at indstille det ønskede afslutningstidspunkt.


Tryk på , for at bekræfte afslutningstidspunktet.



**BEMÆRK:** Tiden, som vises på displayet, omfatter den indstillede varighed. Under udsættelsen er det altid muligt at:

Drej på , for at forlænge afslutningstidspunktet.

Tryk på , for at justere temperaturniveauet.

Tryk på , for at justere varigheden.


Hvis funktionen har en forvarmningsfase vil denne blive skippet, når der er blevet indstillet en udsættelse.


## 7 6<sup>TH</sup> SENSE FUNKTIONER

Til valg mellem 6 forskellige specifikke tilberedningscyklusser med forindstillede værdier. Jfr. den fulde liste med funktionernes beskrivelse i tabellen på side 17.



Drej på , for at markere funktionen 6<sup>th</sup> Sense.



Tryk på  for at bekræfte.

Drej på , for at vælge den ønskede 6<sup>th</sup> Sense funktion.



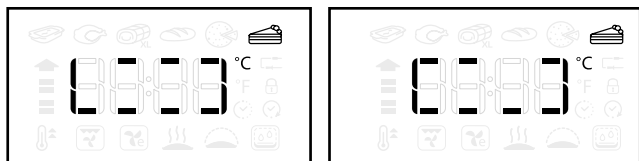
Tryk på , for at bekræfte og fortsætte til indstillingen af varighedens/afslutningstidspunktets værdier eller tryk på , for at aktivere Quick start.

**BEMÆRK:** Forvarmning af ovnen er ikke nødvendig for alle 6<sup>th</sup> Sense funktionerne. Jfr. tabellen på side 19 med de anbefalede tilberedningstemperaturer og -varigheder.

### 6<sup>TH</sup> SENSE TEMPERATURGENOPRETTELSE

Hvis temperaturen i ovnrummet falder under en 6<sup>th</sup> Sense tilberedningscyklus, fordi ovndøren er blevet åbnet, genopretter funktionen 6<sup>th</sup> Sense temperaturgenoprettelse automatisk den oprindelige temperatur.

Under 6<sup>th</sup> Sense temperaturgenoprettelsen viser displayet en "slangeanimation" indtil den fastsatte temperatur er oparbejdet.

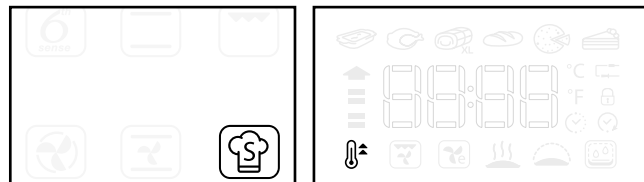



**BEMÆRK:** Under en cyklus med timer forlænges varigheden med det tidsrum ovndøren har været åbnet i, for at sikre tilberedelsens resultat.


## 8 SPECIALFUNKTIONER

Til valg mellem forskellige specifikke tilberedningscyklusser. Jfr. den fulde liste med funktionernes beskrivelse i tabellen på side 18.



Drej på , for at markere specialfunktionen.



Tryk på  for at bekræfte.

Drej på , for at vælge den ønskede specialfunktion.






Tryk på , for at bekræfte og indstille værdierne eller tryk på , for at aktivere Quick start.


### 8.1 HURTIG FORVARMNING



Til hurtig forvarmning af ovnen. Jfr. den fulde beskrivelse på side 18.

Tag adgang til specialfunktioner .

Drej på , for at markere .

Tryk på , for at bekræfte.

Drej på , for at markere den ønskede temperatur.

Tryk på , for at afvikle den hurtige forvarmingscyklus, eller tryk på , for at indstille varigheden på den følgende tilberedningscyklus.



Der høres en summetone, når ovnen når op på den indstillede temperatur.

Sæt retten i ovnen og luk ovndøren: Ovnen starter automatisk en tilberedningscyklus og opretholder den oparbejdede temperatur.

Sæt ikke fødevarer i ovnrummet, før den hurtige forvarmingscyklus er færdig.

## 9 AUTOMATISK OVNRENGØRING (KUN PÅ VISSE MODELLER)



Hvis det sidste højre ikon på gruppen Specialfunktioner ikke tænder er funktionen Automatisk rengøring ikke forudset.


### SMARTCLEAN™ RENGØRINGSCYKLUS (OM FORUDSET)

Indhent også en beskrivelse af denne funktion i listen med funktionernes beskrivelse i tabellen på side 18.



Fordel, for kold ovn, 200 ml vand i bunden af ovnrummet, og luk så ovndøren.

Tag adgang til specialfunktioner .

Drej på , for at markere .

Tryk på , for at bekræfte.



Tryk på , for straks at starte SMARTCLEAN™ cyklussen, eller tryk på , for at indstille afslutningstidspunkt/udskudt start (jfr. afsnit 6).

Fjern alt overskydende vand i ovnen, når cyklussen er fuldført, og begynd derefter at vaske af med en svamp, der er fugtet med varmt vand (rengøringseffekten kan blive forringet, hvis der ventes mere end 15 minutter).







Gentag SMARTCLEAN™ cyklussen og tilsæt et få par dråber af et mildt rensmiddel, når snavset vaskes af, for at eliminere særligt fastsiddende snavs.

**BEMÆRK:** Mere vand eller mindre vand kan medføre, at rengøringscyklussen ikke fungerer korrekt.

Rengøringscyklussens varighed kan ikke indstilles.

**KØDTERMOMETER (KUN PÅ VISSE MODELLER)**

Det medfølgende kødtermometer giver mulighed for at måle den nøjagtige, interne temperatur i maden under tilberedningen.

Kødtermometeret må kun anvendes til visse tilberedningsfunktioner (Konventionel , Forceret luft , Varmluftsbagning , Turbo Grill , 6<sup>th</sup> Sense Kød  og 6<sup>th</sup> Sense Maxicooking .

Det er meget vigtigt at placere kødtermometeret korrekt for at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Stik termometeret helt ind i den tykkeste del af kødstykket, og undgå kontakt med knogler og fedtvæv (fig. 1).

Ved fjerkræ skal termometeret stikkes ind på tværs i midten af brystet, og det må ikke ende med spidsen i et hulrum (fig. 2).

I forbindelse med kød med ujævn tykkelse skal tilberedningsgraden kontrolleres, før maden tages ud af ovnen. Slut kødtermometeret til i det tilhørende stik i ovnrummets højre væg.

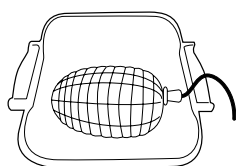


Fig. 1

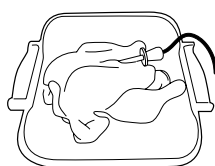




Fig. 2

**VIGTIGT:** Vær opmærksom på ovnrummets væg og maden, mens kødtermometeret sættes i: Disse kan være varme.

Når kødtermometeret er forbundet med stikket i ovnrummet, lyder der en summetone og ikonet  og den fastsatte temperatur vises på displayet.




Hvis kødtermometeret sættes i stikket under markering af en funktion, vil displayvisualiseringen skifte til kødtermometerets defaultindstillede temperatur.



Tryk på , for at starte indstillinger.

Drej på , for at indstille kødtermometerets indstillingstemperatur.



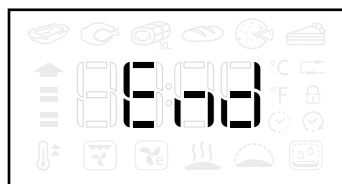
Tryk på , for at bekræfte.


Drej på , for at indstille ovnrummets temperatur.



Tryk på  eller , for at bekræfte og starte tilberedningscyklussen.


Under tilberedningscyklussen viser displayet kødtermometerets indstillede temperatur.


Når kødet når op på den indstillede temperatur, stopper tilberedningscyklussen og "End" vises på displayet.



Det er muligt at genstarte tilberedningscyklussen fra "End", ved at dreje på , for at justere kødtermometerets indstillede temperatur, som anført ovenfor.


Tryk på  eller , for at bekræfte og genstarte tilberedningscyklussen.

**BEMÆRK:** Under tilberedningscyklussen med kødtermometer, er det muligt at dreje på , for at ændre kødtermometerets indstillede temperatur.

Tryk på , for at justere ovnrummets temperatur.


Indhent oplysninger om den ideelle temperatur for de forskellige kødtyper i tabellen på side 19.


Kødtermometeret kan sættes i når som helst, også under en tilberedningscyklus. Det er i sådanne tilfælde nødvendigt, at genindstille tilberedningsfunktionens parametre.


Hvis kødtermometeret ikke kan anvendes med en funktion vil ovnen slukke for tilberedningscyklussen og udsende en advarende summetone. I sådanne tilfælde skal kødtermometeret slås fra, eller tryk på , for at indstille en anden funktion.

Start af den udsatte og forvarmede fase er ikke beregnet på brug af kødtermometer.

## 9 OVNDRUMMETS LYS

Tryk på , for at tænde eller slukke for ovnrummets lys.


Under funktionen Øko Varmluft  slukkes lyset efter 1 minut.

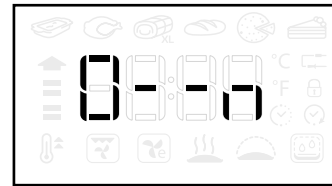
Det er ikke muligt at tænde for ovnrummets lys under Pyro-cyklussen  (om forudset).

Under en tilberedningscyklus med kødtermometer (om forudset) vil det altid være tændt.


## 10 TASTLÅS

*Til låsning af betjeningspanelets knapper.*

Hold  trykket i mindst 5 sekunder.














*Til inaktivering.*








Hold  trykket i mindst 5 sekunder.























*Af sikkerhedsårsager kan ovnen altid slukkes under en tilberedningscyklus, ved at trykke på knappen ON/OFF.*



FUNKTIONSBESKRIVELSESTABEL				
Traditionel funktion		<b>KONVENTIONEL</b>	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug den 2. ribbe. Denne funktion omfatter en automatisk forvarmningsfase. Afvent forvarmningsens afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen.	
		<b>GRILL</b>	Til grilning af entrecote, grillspyd, medisterpølse, gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovn døren skal holdes lukket under tilberedningen.	
		<b>VARMLUFT</b>	Til samtidig tilberedning på to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks.: fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Brug den 2. ribbe ved tilberedning på ét niveau. Brug den 1. og 3. ribbe ved tilberedning på to niveauer. Denne funktion omfatter en automatisk forvarmningsfase. Afvent forvarmningsens afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen.	
		<b>VARMLUFTSBAGNING</b>	Til tilberedning af kød og tærter med (krydret eller sødt) fyld på én ribbe. Denne funktion bruger diskontinuerlig, let ventilator, hvilket forhindrer for kraftig udtørring af fødevarer. Brug 2. ribbe. Denne funktion omfatter en automatisk forvarmningsfase. Afvent forvarmningsens afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen.	
6 <sup>th</sup> Sense funktioner			<b>6<sup>th</sup> Sense ILDFAST FAD</b>	Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til retter som indeholder pasta (lasagne, cannelloni, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Brug 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
			<b>6<sup>th</sup> Sense KØD</b>	Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til stegning af alle kødtyper (fjerkræ, oksekød, kalvekød, svinekød, lammekød, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Denne funktion bruger diskontinuerlig, let ventilator, hvilket forhindrer for kraftig udtørring af fødevarer. Brug 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
			<b>6<sup>th</sup> Sense MAXI COOKING</b>	Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør. Brug 1. eller 2. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
			<b>6<sup>th</sup> Sense BRØD</b>	Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til bagning af enhver brødtype (flute, boller, sandwichbrød, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Brug 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
			<b>6<sup>th</sup> Sense PIZZA</b>	Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til bagning af enhver pizzatype (tynd pizza, bradepandepizza, focaccia, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Brug 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
			<b>6<sup>th</sup> Sense KAGER</b>	Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til bagning af søde sager (småkager, skærekager, frugtærter, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Brug 2. eller 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

Specialfunktioner		 <b>HURTIG FORVARME</b>	Til hurtig forvarmning af ovnen. Efter endt forvarmning vælger ovnen automatisk den konventionelle funktion. Afvent forvarmnings afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen.
		 <b>TURBOGRILL</b>	Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Anvend en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovn døren skal holdes lukket under tilberedningen. Drejespiddet (hvis det findes) kan også bruges sammen med denne funktion.
		 <b>ØKO VARMLUFT</b>	Til tilberedning af steg og kødstykker på én ribbe. Denne funktion bruger diskontinuerlig, let ventilator, hvilket forhindrer for kraftig udtørring af fødevarer. Ved denne ØKO-funktion forbliver ovenlyset slukket under tilberedningen og kan midlertidigt tændes ved at trykke på knappen til bekræftelse. Hold så vidt muligt ovndøren lukket under tilberedningen for at maksimere energieffektiviteten. Det anbefales at bruge 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
		 <b>VARMHOLDNING</b>	Ideel til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde (f.eks. kød, stegte retter eller postejer). Anbring maden på midterste ribbe. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 65°C.
		 <b>DEJHÆVNING</b>	Til optimal hævnings af brød- og kagedej. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at værne om hævnings kvaliteten.
		 <b>SMARTCLEAN™ OVNRENGØRING (om forudset)</b>	Til at fjerne snavs fra tilberedningen ved hjælp af rengøring med lav temperatur. Den særlige emalje kombineret med den vanddamp, der frigives under cyklussen, gør det lettere at fjerne snavset. Hæld 200 ml vand i bundet af ovnrummet og aktivér funktionen, når ovnen er kold.

TILBEREDNINGSTABEL						
Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Tid (min.)	Tilbehør og bemærkninger
Skærekager		-	2	160 - 180	30 - 90	Tærteform på rist
		Ja	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Oste- og æbletærter, strudel		-	2	160 - 200	30 - 85	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		Ja	1 - 3	160 - 200	35 - 90	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Småkager		-	2/3	160 - 180	15 - 45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 3	150 - 170	20 - 45	Ribbe 3: Grillrist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Vandbakkelse		-	2 / 3	180 - 200	30 - 40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Marengs		Ja	2	90	110 - 150	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 3	90	130 - 150	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Pizza (bradepandepizza, tynd pizza, focaccia)		-	2	220 - 250	15 - 30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 3	220 - 240	20 - 40	Ribbe 3: Bageform eller bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Brød (sandwichbrød) 0,5/1kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Dryppebakke/bageplade eller rist
Brød (boller)		-	2	180 - 220	30 - 50	Dryppebakke/bageplade eller rist
Brød		Ja	1 - 3	180 - 200	30 - 60	Ribbe 3: Bageform eller bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageform eller bradepande på rist
		Ja	2	250	10 - 15	Dryppebakke/bageplade eller rist
Frossen pizza		Ja	1 - 3	250	10 - 20	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
		Ja	2	180 - 200	35 - 45	Tærteform på rist
Grøntsagstærter, quiche lorraine		Ja	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
		Ja	2	180 - 200	35 - 45	Tærteform på rist


Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Tid (min.)	Tilbehør og bemærkninger
Tarteletter/ butterdejsforretter		Ja	2	190 - 200	20 - 30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 3	180 - 190	20 - 40	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
Lasagne/Postejer		-	2	190 - 200	40 - 65	Dryppebakke eller bradepande på rist
Pastaretter/ Cannelloni		-	2	190 - 200	25 - 45	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		-	2	190 - 200	70 - 100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lammekølle/skank		-	2	200 - 230	60 - 90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Kylling/Kanin/And 1 kg		-	2	210 - 230	50 - 100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun/gås 3 kg		-	1 / 2	170 - 200	90 - 150	Dryppebakke eller bradepande på rist
Flæskesteg med svær 2 kg		-	2	170	140 - 180	Ribbe 2: dryppebakke
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	2	180 - 200	40 - 60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fylde grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	170 - 190	30 - 60	Bradepande på rist
Toast		-	4	3 (Høj)	2 - 5	Rist
Fiskekoteletter/- fileter		-	4	2 (Mid)	20 - 35	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Medisterpølse/ grillspyd/spareribs/ hakkebøf		-	4	2-3 (Mid - Høj)	15 - 40	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (Mid)	50 - 65	Ribbe 2: rist (vendes, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	3 (Høj)	60 - 80	Ribbe 2: Drejespid (afhængigt af model)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør og bemærkninger
<b>Roastbeef - rød 1kg</b>		-	2	2 (Mid)	35 - 50	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
<b>Ovnstegte kartofler</b>		-	2	2 (Mid)	35 - 50	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
<b>Grøntsagsgratin</b>		-	2	3 (Høj)	10 - 15	Bradepande på rist
<b>Lasagne &amp; kød</b>		Ja	1 - 3	200	50 - 100*	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
<b>Kød og kartofler</b>		Ja	1 - 3	200	45 - 100*	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
<b>Fisk og grøntsager</b>		Ja	1 - 3	180	30 - 50*	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
<b>Komplet måltid: Lasagne (Ribbe 4) Kød (Ribbe 2) Tærte (Ribbe 1)</b>		Ja	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 2: Bageplade
						Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
<b>Fylde stegt kød</b>		-	3	200	80 - 120*	Dryppebakke eller bradepande på rist
<b>Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)</b>		-	3	200	50 - 100*	Dryppebakke eller bradepande på rist


\* Tilberedningstiden er vejledende. Maden kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængig af personlig præference.

Opskrifter med kødtermometer*	
Udskårne kødstykker	Kødets afsluttende kerntemperatur (°C)
Oksesteg - rød	48
Oksesteg - medium	60
Oksesteg - gennemstegt	68
Stegt kalkun	75
Stegt kylling	83
Flæskesteg	75
Kalvesteg	68

\* Kun på visse modeller

AFPRØVEDE OPSKRIFTER (I OVERENSSTEMMELSE MED IEC 60350-1:2011-12)						
Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tilbehør* og bemærkninger
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Småkager af mørdej		-	3	150	25 - 35	Dryppebakke/bageplade
		Ja	3	150	20 - 30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 3	150	30 - 45	Ribbe 3: Bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Mindre kager		-	3	170	20 - 30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	3	160	20 - 30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1 - 3	160	25 - 35	Ribbe 3: Bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/ bageplade
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Lagkagebunde uden fedtstoffer		-	2	170	30 - 40	Tærteform på rist
		Ja	2	160	25 - 35	Tærteform på rist
		Ja	1 - 3	160	35 - 45	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 Æbletærte		-	2	185	60 - 80	Tærteform på rist
		Ja	2	175	60 - 80	Tærteform på rist
		Ja	1 - 3	175	70 - 90	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Toast		-	4	3 (Høj)	3 - 5	Rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hakkebøf (Burgers)		-	4	3 (Høj)	20 - 30	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) Ribbe 3: dryppebakke med vand

\* Hvis tilbehøret ikke medfølger kan det købes hos vores eftersalgsservice.

\*\* 6<sup>th</sup> Sense KAGER  funktionen anvender kun de øvre og nedre varmeelementer, uden forceret luftcirkulation.  
Funktionen kræver ikke forvarmning.

**Indikationerne i tabellen er uden brug af skydeindsatsene. Afprøv resultaterne uden disse.**

**Forvarmning af den tomme ovn (i overensstemmelse med IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): Test funktionerne KONVENTIONEL , FORCERET LUFT , HURTIG OPVARMNING .**

**Energieffektivitetsklasse (i henhold til EN 60350-1:2013-07): For at foretage testen skal den dedikerede tabel anvendes.**

## RÅD

### Sådan læses tilberedningstabellen

Tabellen angiver, hvilken funktion det er bedst at bruge til en bestemt madvare, der skal tilberedes på én ribbe eller flere ribber samtidigt. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Temperaturerne og tilberedningstiderne er kun vejledende, og de afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bradepander af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det medfølgende tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

### Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

Når funktionen "VARMLUFT" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks. fisk eller grøntsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

### Dessert

- Tilbered desserter med den konventionelle funktion på én ribbe. Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.
- Brug en tandstikker til at kontrollere, om kagen er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.
- Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.
- Hvis bagværket falder sammen under tilberedningen, skal der tilberedes ved en lavere temperatur næste gang. Desuden kan der bruges mindre væske, og dejen kan omrøres mere forsigtigt.

- Anvend funktionen "VARMLUFTSBAGNING", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt eller ostetærter). Hvis kagens bund er for svampet, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys kagebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

### Kød

- Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.
- Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid.

Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grillstegningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

Ved grilning af kød anbefales det at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

### Drejespid (kun i nogle modeller)

Dette tilbehør bruges til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt kødet på spiddet (bind fjerkræ sammen med kødsnor), og sørg for, at det sidder godt fast, før spiddet sættes på plads på ovnens forvæg og anbringes, så det hviler på støtten.

Det anbefales at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand på første ribbe, så dannelse af os undgås, og kødsaften opsamles. Spiddet er forsynet med et greb af plast, der skal fjernes inden tilberedningen. Plastgrebet bruges efter endt tilberedning for at undgå forbrændinger, når maden tages ud af ovnen.

### Pizza

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

### Funktionen Dejhævning

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C). Hævningen af 1 kg pizzadej varer ca. 1 time.

## RENGØRING

### ADVARSEL

- Anvend aldrig damprensere.
- Apparatet skal være koldt, når det rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

### Ovnens yderside

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Hvis ydersiden er meget snavset, skal den rengøres med en opløsning af vand og få dråber opvaskemiddel. Tør efter med en tør klud.

Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter skulle komme i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

### Ovnens inderside

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den, mens den stadig er lun, så ophobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. retter med et stort indhold af sukker).
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren. Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOLDELSE) kan sænkes (afhængigt af model), så ovnloftet kan rengøres.

*BEMÆRK: Der kan forekomme kondens på indersiden af døren og på tætningen under lange tilberedninger af madvarer (f.eks. pizza, grøntsager osv.). Når ovnen er kølet af, skal kondensen tørres af med en klud eller en svamp.*

*Brug ikke skuresvampe, metalsvampe eller skraber. De kan med tiden ødelægge emaljerede overflader og ovnruden.*

### Tilbehør

- Vask altid tilbehøret med opvaskemiddel straks efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret er varmt.
- Madrester fjernes let med en børste eller svamp.

### Rengøring af bagbeklædningen og de katalytiske sidepaneler (afhængigt af model):

- Varm den tomme ovn op til 200° C, og lad den stå på denne temperatur i ca. en time med varmluftsfunktionen
- Når apparatet er kølet af, fjernes eventuelle madrester med en fugtig svamp.

Anvend ikke slibemidler, grove børster, grydesvampe eller ovnrens, da den katalytiske overflade kan blive beskadiget, så den ikke længere er selvrensende.



## VEDLIGEHOJDELSE


**ADVARSEL**

- Brug beskyttelseshandsker.
- De angivne indgreb skal udføres, når ovnen er kold.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

## AFTAGNING AF OVNDØREN

1. Luk ovndøren helt op.
2. Løft låsene på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (fig. 1).
3. Luk ovndøren så meget som muligt (A), løft den (B) og drej den (C), til den frigøres (D) (fig. 2).

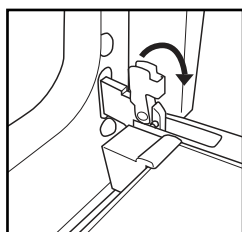


Fig. 1

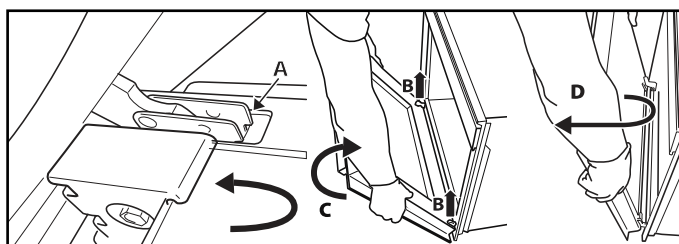


Fig. 2

**Genmontering af ovndøren:**

1. Sæt hængslerne på plads.
2. Luk ovndøren helt op.
3. Sænk de to låse.
4. Luk ovndøren.

**FLYTNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME  
(AFHÆNGIGT AF MODEL)**

1. Tag tilbehørets sidestativ ud.
2. Træk let ud i varmelegemet (fig. 3), og sænk det (fig. 4).
3. Varmelegemet sættes på plads igen ved at hæve det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmelegemet anbringes korrekt i sidestøtten.

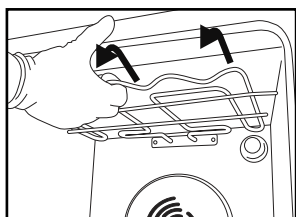


Fig. 3

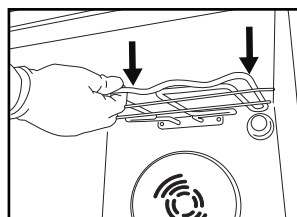


Fig. 4

## UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære:

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af (fig. 6), skift pæren ud (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

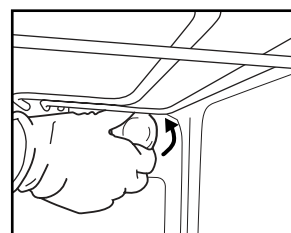


Fig. 6

**BEMÆRK:**

- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Kommissionens Forordning (EF) No 244/2009).
- Pærerne kan købes hos serviceafdelingen.

**VIGTIGT:**

- Halogenpærer må ikke håndteres med bare hænder, da de kan blive beskadiget af fingeraftryk.
- Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er sat på plads igen.

## FEJLFINDINGSOVERSIGT

### Ovnen varmer ikke op

- Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten.
- Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

### Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke

- Hvis bogstavet "F" vises på displayet efterfulgt af et tal, kontaktes serviceafdelingen.

Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

### Døren er blokeret

- Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

## SERVICEAFDELINGEN

### Før Serviceafdelingen kontaktes

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

**Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, når de ovenstående kontroller er udført, kontaktes serviceafdelingen.**

Angiv altid:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Ovntype og -model.

- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen) er anbragt på højre kant af ovnrummet (synlig når døren er åben). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Dit fulde navn og adresse
- Telefonnummer.

*BEMÆRK: Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret servicecenter (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).*

**SERVICE** 0000 000 00000



## BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Gør apparatet ubrugeligt ved at klippe el-kablet af.
- Kontakt de lokale myndigheder, renovationselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater.