

DA Brugs- og vedligeholdelsesanvisninger



SENSING THE DIFFERENCE

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

Disse anvisninger vil også stå til rådighed på hjemmesiden: 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 autoriserede servicecentre.
- 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 sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en stikkontakt til installationen, med en afstand på mindst 3 mm.
- Anvend ikke forlængerledninger, multistikdåser.
- Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt, der kan betjenes via fjernbetjening eller timer.

- Ryk 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. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele.
- 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 fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, hvis disse personer 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. Overskydende spild skal fjernes fra ovnrummet, før selvrensingsprogrammet startes (kun for ovne med funktionen selvrens).
- 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 stærke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre 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 mad (kun for ovne, som leveres med tilberedningsudstyr).

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, renovationsselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater.

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.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGSNICHEN

- Alle tilstødende køkkenelementer skal være varmebestandige (min. 90° C).
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før ovnen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
- 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 typepladen svarer til forsyningsspændingen i hjemmet. Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når lågen er åben).

- Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må udelukkende udskiftes af en servicetekniker/el-installatør. Henvend dig til autoriserede servicecentre.

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.

MILJØBESKYTTELSE

Bortskaffelse af emballagen

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

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 på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

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

EU-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING C €

- Maskinen er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med følgende Europæiske direktiver: LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU og RoHS 2011/65/ EU.
- Apparatet er beregnet til at komme i kontakt med madvarer og overholder EU-direktiv C € nr. 1935/2004.
- Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i Rådets forordninger nr. 65/2014 og nr. 66/2014 i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-1.

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.

Døren er blokeret:

- Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
- **VIGTIGT:** Ovindøren kan ikke åbnes under selvrensningen. Vent, til låsen udløses automatisk (se afsnittet "Rengøring af ovnen med funktionen selvrens").

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:

- Kontakt det nærmeste servicecenter, hvis "F" vises på displayet efterfulgt af et tal. Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

SERVICEAFDELING

Før serviceafdelingen kontaktes:

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

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, 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.

SERVICE 0000 000 00000



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

RENGØRING



ADVARSEL

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

Ovnens yderside

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

- 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.

Ovnens inderside

VIGTIGT: Brug ikke skuresvampe, metalsvampe eller skrabere. De kan med tiden ødelægge emaljerede overflader og ovnruden.

- Lad ovnen køle af efter hver 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 udelukkende specielle ovnrensninger, og følg producentens anvisninger.
- 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.

NB: 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.

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):

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

- 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.

Rengøring af ovnen med pyrolysefunktionen (afhængigt af model):

- ⚠ ADVARSEL** - Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.
- Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklussen.

Denne funktion brænder de fedtstænk, der forekommer i ovnen under tilberedningen, ved en temperatur på ca. 500°C. Ved denne høje temperatur bliver madrester til en let aske, der let kan tørres af med en fugtig klud, når ovnen er kold. Pyrolysefunktionen skal ikke aktiveres efter hver tilberedning, men kun når ovnen er meget snavset, eller når der dannes os og ubehagelige lugte under både forvarmning og tilberedning.

- Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningen (pyrolysen).
- Før pyrolysefunktionen aktiveres, skal alt tilbehør tages ud af ovnen (også sideindsatserne).
- Før at opnå en optimal rensning af ovndøren skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før pyrolysefunktionen anvendes.

Apparatet er udstyret med 2 pyrolysefunktioner:

1. Økonomisk program (HURTIG/ØKO PYRO): Bruger ca. 25% mindre energi end standardprogrammet. Aktivér programmet regelmæssigt (når der er tilberedt kød mindst 2-3 gange i træk).
 1. Standardprogram (PYRO): Sørger for en effektiv rensning af en meget snavset ovn.
- Efter et vist antal tilberedninger og afhængigt af graden af snavs bliver der under alle omstændigheder vist en meddelelse på displayet, når det anbefales at foretage en selvrens.

NB: Ovndøren kan ikke åbnes under en selvrens. Den forbliver låst, indtil temperaturen i ovnen er nået ned til et acceptabelt sikkert niveau.

VEDLIGEHOLDELSE

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

FJERNELSE AF DØREN

Sådan fjernes ovndøren:

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

Genmontering af ovndøren:

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

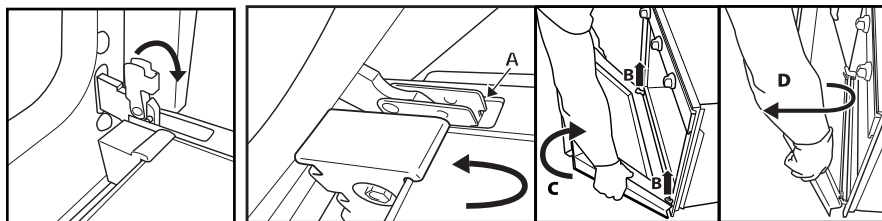


Fig.1

Fig.2

FJERNELSE AF OVNRIBBERNE I SIDERNE

På visse modeller er ovnribberne i siderne forsynet med to fastgørelsesskruer (Fig.3), så de sidder mere stabilt.

1. Fjern skruerne og skiverne til højre og venstre ved hjælp af en mønt eller et redskab (Fig.4).
2. Fjern ribberne ved at løfte dem (1) og dreje dem (2) som vist i Fig.5.

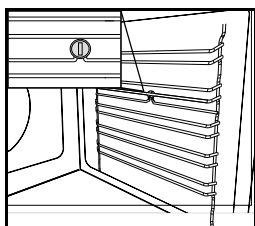


Fig.3

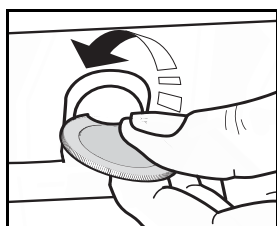


Fig.4

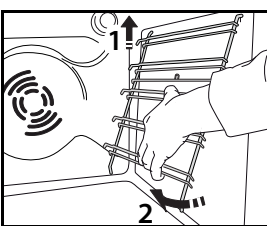


Fig.5

SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

1. Fjern ovnribberne i siderne.
2. Træk let ud i varmelementet (Fig.6), og sænk det (Fig.7).
3. Varmelegemet sættes på plads igen ved at hæve det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmelegemet anbringes korrekt på siderne.

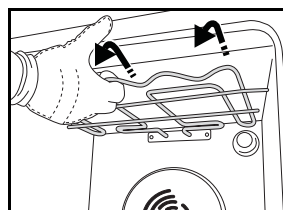


Fig.6

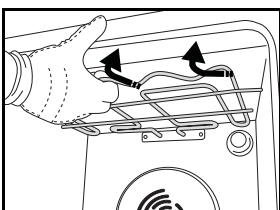


Fig.7

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af (Fig.8), skift pæren ud (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Udskiftning af pæren i sidevæggen (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern ovnribberne i siderne (afhængigt af model).
3. Skub forsigtigt lampeglasset af med en skruetrækker.
4. Skift pæren ud (se bemærkningen angående type).
5. Sæt lampeglasset på igen, og tryk det imod ovnvæggen, indtil det klikker på plads.
6. Monter ovnribberne i siderne igen.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.

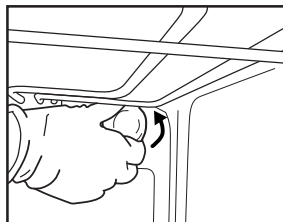


Fig.8

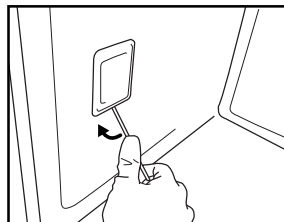


Fig.9

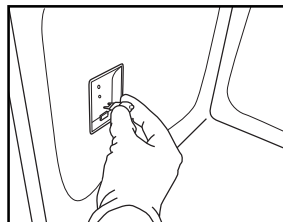


Fig.10

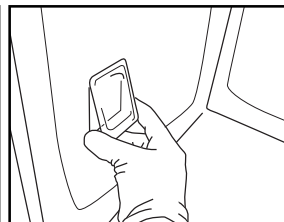


Fig.11

BEMÆRK:

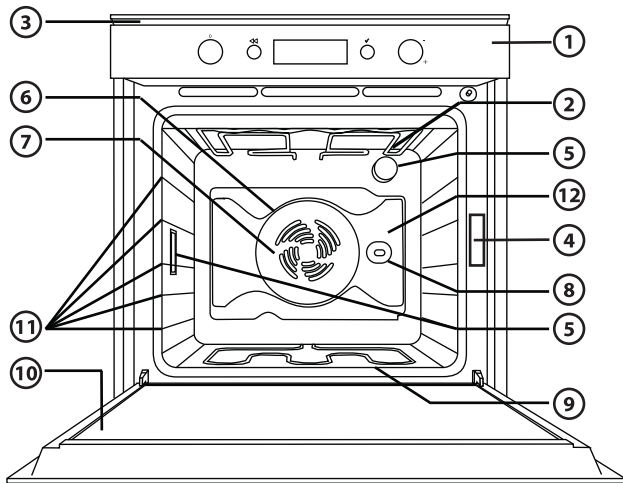
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Kommissionens Forordning (EF) No 244/2009).
- Pærerne kan købes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

VEJLEDNING I BRUG AF OVNEN

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Ventilator (ikke synlig)
4. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Lys
6. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
7. Ventilator
8. Drejespid (afhængigt af model)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
10. Ovnlåge
11. Ribbernes placering (ribbens nummer er angivet på ovns forkant)
12. Bagbeklædning

NB:

- 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 ovnlågen åbnes under tilberedningen, inaktiveres varmelegemerne.

MEDFØLGENDE TILBEHØR

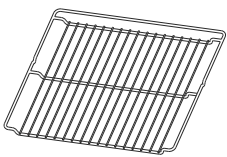


Fig.A

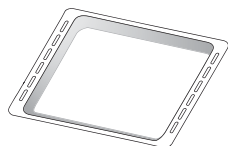


Fig.B

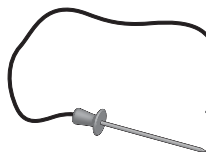


Fig.C

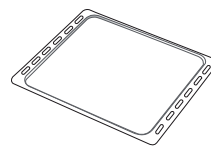


Fig.D

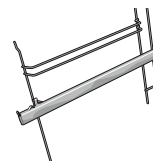


Fig.E

- A . RIST:** Risten anvendes til grilning af mad eller som en støtte for gryder, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.
- B . BRADEPANDE:** Bradepanden anvendes til opsamling af fedt, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, fisk, grøntsager, focciaboller el. lign.
- C . KØDTERMOMETER:** Kødtermometeret måler madvarens kernetemperatur under tilberedningen.
- D . BAGEPLADE:** Kan bruges til at tilberede brød og tærter, men også steg, fisk i fad, etc.
- E . GLIDESKINNER:** gør det lettere at indsætte og udtage tilbehør.

Antallet af tilbehør kan variere alt efter, hvilken model der er købt.

TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNE

1. Før risten 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).

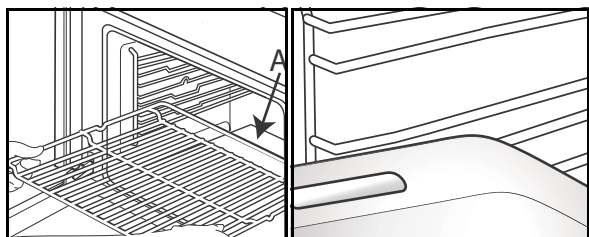
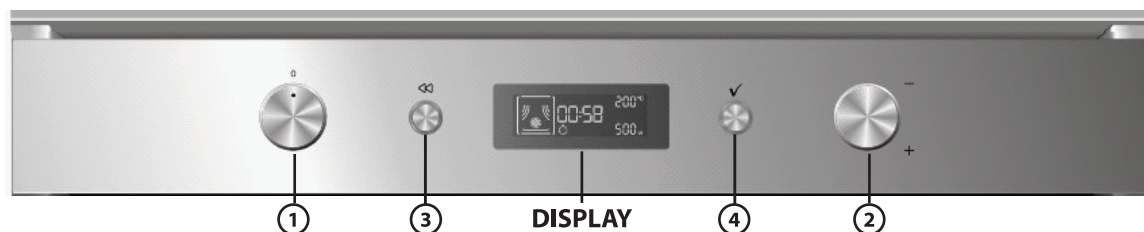


Fig.1

Fig.2

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

ELEKTRONISK PROGRAMMERINGSFUNKTION



1. **FUNKTIONSKNAP:** tænding/slukning og valg af funktioner
 2. **NAVIGERINGSKNAP:** navigering i menuen, regulering af forudindstillede værdier
- NB: De to knapper er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.**
3. **TASTEN** ⏪: til at vende tilbage til det foregående skærbillede
 4. **TASTEN** ✓: til at vælge og bekræfte indstillingerne

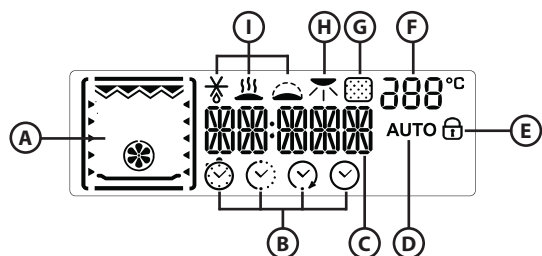
LISTE OVER FUNKTIONER

Når funktionsknappen drejes, aktiveres ovnen: Displayet viser funktionerne eller de tilhørende undermenuer for den enkelte funktion.

Undermenuerne aktiveres og kan markeres ved at dreje på knappen til funktionerne GRILL, SPECIAL, INDSTILLINGER, BRØD/PIZZA, AUTOMATISK RENGØRING AF OVNE.

NB: Se tabellen på side 16 vedrørende listen over og beskrivelsen af funktionerne.

BESKRIVELSE AF DISPLAYET



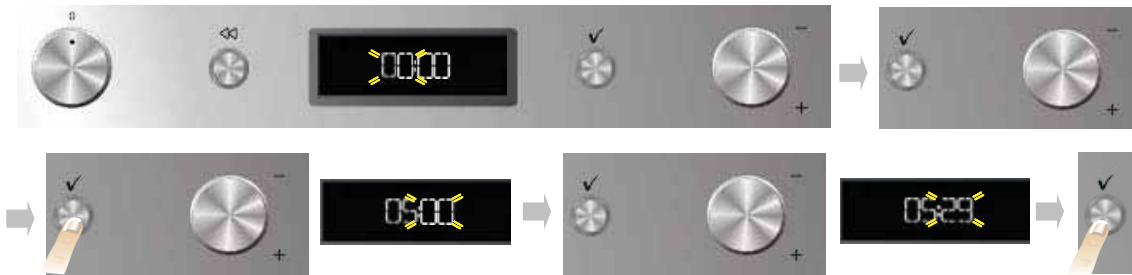
- A. Visning af de aktive varmeelementer for de forskellige funktioner
- B. Symboler for tidsfunktioner: timer, tilberedningens varighed, tidspunktet for endt tilberedning, klokkeslæt
- C. Informationer om de valgte funktioner
- D. Auto-funktionen BRØD/PIZZA valgt
- E. Angivelse af, at ovndøren er låst under den automatiske rengøring (pyrolyse)
- F. Ovntemperatur
- G. Funktionen "Pyro"
- H. Bruning
- I. Specialfunktioner: Optøning, Hold varm, Hævning, Eco Forced Air (Øko-varmluft)

TÆNDING AF OVNE - INDSTILLING AF SPROG

Ved første tænding af ovnen viser displayet ENGLISH.

Drej navigeringsknappen, indtil det ønskede sprog vises og tryk på ✓ for at vælge det.

INDSTILLING AF KLOKESLÆT



Efter indstilling af sprog skal klokkeslættet indstilles på uret. På displayet blinker de to timetal.

1. Drej navigeringsknappen, til det korrekte timetal vises.
2. Tryk på knappen ✓ for at bekræfte. På displayet blinker de to minuttal.
3. Drej navigeringsknappen, til det korrekte minuttal vises.
4. Tryk på tasten ✓ for at bekræfte.

Se det følgende afsnit (INDSTILLINGER) vedrørende ændring af klokkeslættet, f.eks. efter en strømafbrydelse.

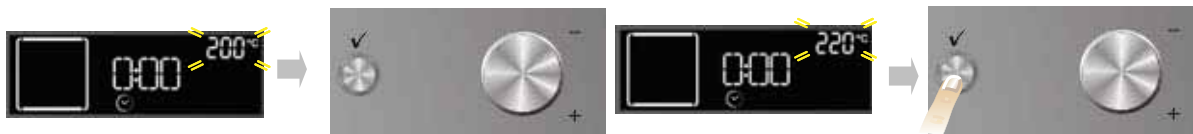
VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER



1. Drej funktionsknappen til den valgte funktion: Tilberedningsindstillingerne vises på displayet.
2. Hvis de foreslåede parametre svarer til de ønskede værdier, trykkes der på tasten ✓. Gå frem på nedenstående måde, hvis de skal ændres.

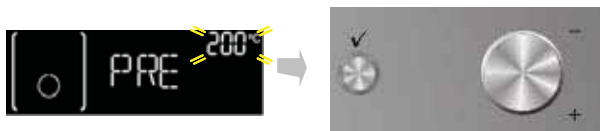
INDSTILLING AF TEMPERATUR/GRILLEFFEKT

Gå frem på følgende måde for at ændre temperaturen eller grilleffekten:



1. Drej navigeringsknappen, til den ønskede værdi vises.
2. Tryk på tasten ✓ for at bekræfte.

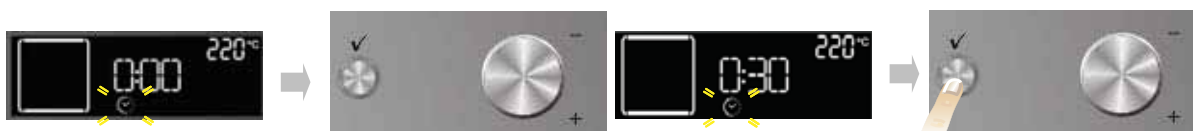
HURTIG FORVARME



1. Vælg funktionen Hurtig forvarme ved at dreje funktionsknappen, til den befinder sig ud for symbolet ⏩.
2. Bekræft ved at trykke på ✓: Indstillingerne vises på displayet.
3. Hvis den foreslåede temperatur svarer til den ønskede, trykkes der på knappen ✓. Gå frem som beskrevet i de foregående afsnit, hvis temperaturen skal ændres. Displayet viser meddelelsen **PRE**. Når den valgte temperatur er nået, vises den valgte værdi (f.eks. 200°C) på displayet, og der lyder et lydsignal. Efter endt forvarmning vælger ovnen automatisk funktionen Over-/undervarme □.
4. Hvis der ønskes en anden tilberedningsfunktion, drejes funktionsknappen, og den ønskede funktion vælges.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

Denne funktion gør tilberedning mulig i et bestemt tidsrum, der kan vare fra 1 minut til det maksimale tidsrum for den valgte funktion. Når den valgte tid er gået, slukker ovnen automatisk.



1. Når temperaturen er bekræftet, blinker symbolet ⌚.
2. Drej reguleringsknappen, til den ønskede tilberedningstid vises.
3. Bekræft tilberedningstiden med tryk på tasten ✓.

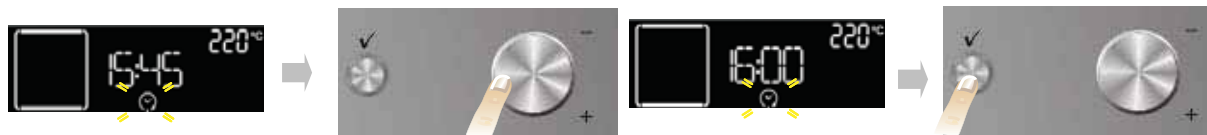
INDSTILLING AF KLOKKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDT START

VIGTIGT: Indstilling af udskudt start er mulig for følgende funktioner: **HURTIG FORVARME, BRØD/PIZZA.**

NB: Med denne indstilling nås den valgte temperatur gradvist. Tilberedningstiderne er derfor lidt længere end angivet i tilberedningstabellen.

Det er muligt at indstille klokkeslættet for endt tilberedning, så tilberedningens start udskydes i op til 23 timer og 59 minutter i forhold til det aktuelle klokkeslæt. Dette er kun muligt, når tilberedningens varighed er indstillet.

Når tilberedningens varighed er indstillet, viser displayet klokkeslættet for endt tilberedning (f.eks. 15:45), og symbolet (✓) blinker.



Gå frem på følgende måde, for at udskyde tilberedningens afslutning, og dermed også tilberedningens start:

1. Drej navigeringsknappen til det klokkeslæt, tilberedningen ønskes afsluttet (f.eks. 16:00).
2. Bekræft valget med tryk på tasten (✓): De to prikker i klokkeslættet for endt tilberedning blinker for at angive, at indstillingen er udført korrekt.
3. Ovnen udsætter automatisk tilberedningens start, så retten er færdig på det indstillede klokkeslæt.

De indstillede værdier (temperatur, grilleffekt, tilberedningstid) kan ændres til enhver tid. Brug tasten (⏪) til at vende tilbage, navigeringsknappen til at ændre værdierne og tasten (✓) til at bekræfte.

MINUTUR



Denne funktion kan kun bruges, når ovnen er slukket. Minuturet kan for eksempel anvendes til at kontrollere tilberedningstiden for pasta. Den maksimale indstilling er 23 timer og 59 minutter.

1. Stil funktionsknappen på nul, og drej navigeringsknappen, til den ønskede tid vises.
2. Tryk på tasten (✓), for at starte nedtællingen. Når den indstillede tid er udløbet, viser displayet "END", og der høres et lydsignal. Tryk på tasten (✓) for at afbryde det (displayet viser det aktuelle klokkeslæt).

VALG AF SPECIALFUNKTIONER

Når mærket på funktionsknappen anbringes ud for symbolet (☺), får man adgang til en undermenu, der indeholder specialfunktioner.

Gå frem på følgende måde for at se, vælge og starte en af disse funktioner:



1. Drej funktionsknappen til symbolet (☺): Displayet viser "DEFROST" (optøning) sammen med symbolet for denne funktion.
2. Drej navigeringsknappen for at bladre i funktionslisten: OPTØNING, VARMHOLDNING, DEJHÆVNING, ØKØ VARMLUFT.
3. Tryk på tasten (✓) for at bekræfte.


BRUNING

For visse funktioner foreslår displayet, efter endt tilberedning, at der udføres en efterbruning af retten. Denne funktion kan kun aktiveres, hvis der blev indstillet en tilberedningstid.




Efter endt tilberedningstid viser displayet: "PRESS ✓ TO BROWN" (tryk på tasten for ekstra bruning). Hvis der trykkes på tasten ✓, starter ovnen efterbruning med en varighed på 5 minutter. Funktionen kan udføres to gange.

VALG AF FUNKTIONEN BRØD/PIZZA

Drej funktionsknappen over på symbolet , for at tage adgang til undermenuen, der indeholder de automatiske bagefunktioner for "brød" og "pizza".


Bread (Brød)



1. Drej funktionsknappen, til den står ud for symbolet : Displayet viser "BREAD" (brød) og AUTO.
2. Tryk på ✓ for at vælge funktionen.
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede temperatur (mellem 180° C og 220° C), og bekræft med tasten ✓.
4. Drej navigeringsknappen for at indstille tilberedningens varighed, og tryk på ✓ for at starte tilberedningen.

Pizza



1. Drej funktionsknappen, til den står ud for symbolet : Displayet viser "BREAD" (brød). Gå frem på følgende måde for at vælge funktionen "PIZZA":
2. Drej navigeringsknappen: Der vises "PIZZA" på displayet.
3. Tryk på ✓ for at vælge funktionen.
4. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede temperatur (mellem 220° C og 250° C), og bekræft med tasten ✓.
5. Drej navigeringsknappen for at indstille tilberedningens varighed, og tryk på ✓ for at starte tilberedningen.

STEGETERMOMETER (TERMOMETER)

Det medfølgende stegetermometer giver mulighed for at måle den nøjagtige temperatur (op til 100°C) under tilberedningen for at sikre den optimale tilberedning.

Det er muligt at programmere den ønskede kerntemperatur afhængigt af den pågældende ret.

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.

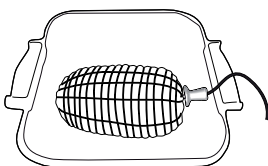


Fig.1

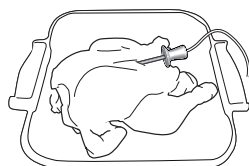


Fig.2

Kødtermometerets tilberedningsfunktion

Når kødtermometeret er isat, styres temperaturen i hulrummet som angivet for den valgte funktion, men tilberedningsprocessen afsluttes, når den målte temperatur, når til det ønskede resultat valgt af kunden. Der findes ikke en specificeret menu for kødtermometerets tilberedningsfunktioner, men det er altid muligt at skifte fra en traditionel funktion til en "kødtermometerfunktion". Dette sker, når kødtermometeret isættes.

Der høres et lydssignal, når stegetermometeret registreres, og "TERMOMETER" vises på displayet i 3 sekunder. Derefter vider displayet den aktuelle information igen.



Hvis funktionsknappen ikke er drejet til Standby eller Ovnlys, viser displayet de generelle oplysninger om tilberedningsfunktioner og den valgte temperatur for stegetermometeret.



Hvis stegetermometeret indsættes og registreres i begyndelsen af en funktion (hurtig forvarmning, grill, specialfunktioner, bruning) uden at det aktiveres, starter tilberedningen ikke, før stegetermometeret fjernes. Der lyder et alarmsignal, og følgende meddelelse vil blive vist:



Da afslutningen af tilberedningen afhænger af den indstillede temperatur for stegetermometeret, kan der ikke indstilles en nedtællingstimer for funktionen, og kan der ikke indstilles en tilberedningsfunktion med udskudt start.

Når der er valgt en tilberedningsfunktion, skal ovntemperaturen justeres (øverst til højre i displayet), ved at dreje på knappen +/- og bekræfte med tasten . Den værdi, der skal vælges for stegetermometeret (nederst til højre i displayet), kan nu ændres: Drej knappen +/- og bekræft med tasten , for at starte tilberedningen. Ovn- og stegetermometertemperaturen kan ændres når som helst under tilberedningen. Drej blot på knappen (+/-), for at ændre ovnens temperatur. Tryk to gange på tasten , for at ændre stegetermometerets temperatur, drej på knappen +/-, for at indstille værdien, og bekræft med tasten . Kødtermometerets standardværdi er 70°C, og den kan reguleres i trin af mindst 1°C.

Når stegetermometeret registreres ved starten af eller under en funktion, skippes alle forvarmningsfaserne og den første tilberedningsfase i den markerede funktion afvikles. Lyset forbliver tændt, indtil stegetermometeret frakobles og ikke længere registreres.

Hvis stegetermometeret fjernes under tilberedningen, viser displayet minutterne for tilberedning og uret øger værdien, indtil brugeren standser funktionen eller isætter stegetermometeret igen.

Når tilberedningen er færdig, viser displayet et blinkende "END".

INDSTILLING

Når mærket på funktionsknappen anbringes ud for symbolet får man adgang til en undermenu, der indeholder fem displayindstillinger, der kan ændres.

Sprog

1. Drej navigeringsknappen, til "LANGUAGE" (sprog) vises.
2. Tryk på for få adgang til indstillingen.
3. Drej navigeringsknappen, indtil det ønskede sprog vises og tryk på knappen til bekræftelse .


Ur

Drej navigeringsknappen, til "CLOCK" (ur) vises. Se det foregående afsnit (INDSTILLING AF KLOKKESLÆT) vedrørende ændring af klokkeslættet.

Eco



Når ECO-funktionen er aktiveret (ON), reduceres displayets lysstyrke og uret vises, når ovnen er i en standby-position i 3 minutter. Tryk på en af tasterne, eller drej på en af knapperne for at se oplysningerne på displayet.

1. Drej navigeringsknappen, til "ØKO" vises.
2. Tryk på tasten for at få adgang til indstillingerne (ON/OFF).

3. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft med tasten .
4. Når der er valgt en tilberedningsfunktion og Eco-funktionen er aktiveret, slukkes ovenlyset, når der er gået 1 minut af tilberedningstiden og genaktiveres ved hver brugerhandling.



Lydsignal

Lydsignalet aktiveres eller deaktiveres således:

1. Drej navigeringsknappen, til "SOUND" (lyd) vises.
2. Tryk på tasten  for at få adgang til indstillingerne (ON/OFF).
3. Drej "navigeringsknappen" for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft med tasten .

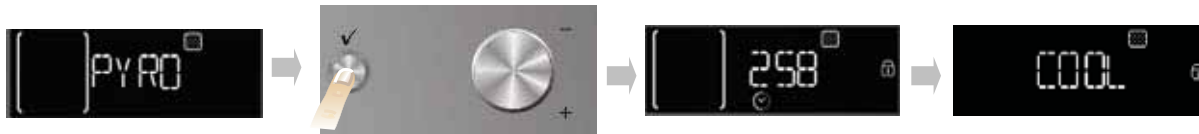
Lysstyrke

Gå frem på følgende måde for at ændre lysstyrken på displayet:



1. Drej navigeringsknappen, til "BRIGHTNESS" (lysstyrke) vises.
2. Tryk på tasten : Displayet viser tallet 1.
3. Drej på navigeringsknappen for at øge eller mindske lysstyrken, og bekræft med tasten .


AUTOMATISK RENGØRING AF OVNEN



Indhent en beskrivelse af denne funktion i kapitlet RENGØRING og funktionstabellen på side 16.





Gå frem på følgende måde for at starte en automatisk rengøring (pyrolyse) af ovnen:

1. Drej funktionsknappen til symbolet : Displayet viser ordet PYRO.
2. Tryk på tasten  for at bekræfte dit valg og starte pyrolyserengøringen.

Drej navigeringsknappen for at vælge ECO rengøring: Displayet nederst til højre viser ECO. Tryk på tasten  for at starte det korte program.



Under pyrolyserengøringen blokeres ovenlågen automatisk, og symbolet  vises på displayet. Ovenlågen forbliver blokeret efter endt rengøring: Displayet viser "COOL" (AFKØLING) for at angive ovns afkølingsfase. Når ovnen afkøles til en sikker temperatur, slukkes symbolet  og displayet viser "END".

NB: Hvis den automatiske kontrolprocedure for dørlås ikke udføres korrekt, vises symbolet  på displayet. Hvis døren derimod forbliver låst pga. en fejl i låsesystemet, vises symbolet  sammen med "DOOR LATCHED" (dør låst) på displayet. Hvis dette er tilfældet, skal kundeservice kontaktes.













LÅSNING AF BETJENINGSPANELET (KEY-LOCK)






Denne funktion gør det muligt at blokere for brugen af taster og knapper på betjeningspanelet.

Funktionen aktiveres ved at trykke samtidigt på  og  i mindst 3 sekunder. Hvis funktionen er aktiveret, er tasterne blokerede, og der vises en nøgle på displayet. Funktionen kan også aktiveres under tilberedning. Gentag ovenstående for at inaktivere funktionen. Når låsningen af betjeningspanelet er aktiveret, kan der slukkes for ovnen ved at dreje knappen til 0 (nul). I dette tilfælde skal den tidligere valgte funktion dog indstilles igen.





















TABEL MED FUNKTIONSBESKRIVELSER












| FUNKTIONSKNAP | | | |
|--|-------------------------|---|--|
|  | SLUKNING | Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen. | |
|  | OVNLYS | Til tænding/slukning af ovnlyset. | |
|  | SPECIAL |  OPTØNING | Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud. |
| | |  VARMHOLDNING | Til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde (f.eks.: kød, friturestegte retter, postejer). Anbring maden på midterste ribbe. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 65°C. |
| | |  DEJHÆVNING | Til optimal hævnning 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 hævnningens kvalitet. |
| | |  ØKO VARMLUFT | Til tilberedning af steg og kød med fyld på én ribbe. Denne funktion bruger diskontinuerlig, let ventilator, hvilket forhindrer for kraftig udtørring af fødevarer. Ved denne ØKO-funktion forbliver ovnlyset slukket under tilberedningen og kan midlertidigt tændes ved at trykke på knappen til bekræftelse. Ved brug af ECO (ØKO) cyklus, for at spare på energien, bør ovnlågen ikke åbnes før tilberedningen er fuldført. Det anbefales at anvende 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. |
|  | OVER-/UNDERVARME | Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 3. ribbe. Til tilberedning af pizza og tærter med fyld bruges derimod 1. eller 2. ribbe. Forvarm ovnen, før maden sættes ind. | |
|  | VARMLUFTSBAGNING | Til tilberedning af kød og tærter med fyld (salte eller søde) på én ribbe. Brug 3. ribbe. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen. | |
|  | VARMLUFT | 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. Det anbefales at bruge 2. ribbe ved tilberedning på én ribbe. Ved tilberedning på to ribber anbefales det at bruge 1. og 4. ribbe efter at have forvarmet ovnen. | |
|  | GRILL | Til grilning af entrecote, grillspyd, medisterpølse, gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. eller 5. 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. eller 4. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen. | |
| | TURBO GRILL | 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. Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen. Drejespiddet (hvis det findes) kan også bruges sammen med denne funktion. | |
|  | INDSTILLINGER | Til indstilling af displayet (sprog, klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalets styrke, energibesparelse). | |






FUNKTIONSKNAP (Fortsat)

| | | |
|---|--------------------------------------|---|
|  | BRØD/PIZZA | Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Denne funktion omfatter to programmer med forudindstillede indstillinger. Angiv ganske enkelt de krævede værdier (temperatur og tid), og ovnen udfører automatisk en optimal bagning. Anbring dejen på 2. ribbe efter at have forvarmet ovnen. |
|  | AUTOMATISK RENGØRING AF OVNEN | Fjerner det snavs, der dannes under tilberedningen, ved hjælp af en rengøringsfunktion med meget høj temperatur (ca. 500°C). Der kan vælges to automatiske rengøringsfunktioner: en komplet funktion (PYRO) og en reduceret funktion (ØKO). Det anbefales, at den komplette funktion kun bruges, når ovnen er meget snavs, og at anvende den reducerede funktion, hvis rengøringsfunktionen udføres regelmæssigt. |
|  | HURTIG FORVARME | Til hurtig forvarmning af ovnen. |

TILBEREDNINGSTABELLER

| Opskrift | Funktion | Forvarmning | Ribbe (fra bunden) | Temp. (° C) | Tid (min) | Tilbehør og bemærkninger |
|--|--|-------------|--------------------|-------------|-----------|---|
| Kager med hævemiddel |  | Ja | 2/3 | 160-180 | 30-90 | Tærteform på rist |
| |  | Ja | 1-4 | 160-180 | 30-90 | Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist |
| Fyldte tærter (oste- og æbletærter, strudel) |  | Ja | 3 | 160-200 | 30-85 | Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist |
| |  | Ja | 1-4 | 160-200 | 35-90 | Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist |
| Småkager / Tarteletter |  | Ja | 3 | 170-180 | 15-45 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-4 | 160-170 | 20-45 | Ribbe 4: rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| Æbleskiver |  | Ja | 3 | 180-200 | 30-40 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-4 | 180-190 | 35-45 | Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| Marengs |  | Ja | 3 | 90 | 110-150 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-4 | 90 | 130-150 | Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| Brød/pizza/focacciaboller |  | Ja | 1/2 | 190-250 | 15-50 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-4 | 190-250 | 20-50 | Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| Brød |  (Bread (Brød)) | Ja | 2 | 180-220 | 30-50 | Dryppebakke/bageplade eller rist |
| Pizza |  (Pizza) | Ja | 2 | 220-250 | 15-30 | Dryppebakke/bageplade |
| Frossen pizza |  | Ja | 3 | 250 | 10-15 | Ribbe 3: dryppebakke/bageplade på rist |
| |  | Ja | 1-4 | 250 | 10-20 | Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| Grønsagstærter, quiche lorraine |  | Ja | 2/3 | 180-190 | 40-55 | Tærteform på rist |
| |  | Ja | 1-4 | 180-190 | 45-60 | Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist |
| Vol-au-vent/butterdejssnitter |  | Ja | 3 | 190-200 | 20-30 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-4 | 180-190 | 20-40 | Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |

| Opskrift | Funktion | Forvarmning | Ribbe (fra bunden) | Temp. (° C) | Tid (min) | Tilbehør og bemærkninger |
|--|---|-------------|--------------------|------------------|-----------|--|
| Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/postejer |  | Ja | 3 | 190-200 | 45-65 | Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Lam/kalv/okse/svin 1 kg |  | Ja | 3 | 190-200 | 80-110 | Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Kylling, kanin, and 1 kg |  | Ja | 3 | 200-230 | 50-100 | Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Kalkun/gås 3 kg |  | Ja | 2 | 190-200 | 80-130 | Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Fisk i fad (filet, hel) |  | Ja | 3 | 180-200 | 40-60 | Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Fyldte grønsager (tomater, courgetter, auberginer) |  | Ja | 2 | 180-200 | 50-60 | Bradepande på rist |
| Toast |  | - | 5 | 3 (Høj) | 3-6 | Rist |
| Fiskekoteletter/-fileter |  | - | 4 | 2 (Middel) | 20-30 | Ribbe 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) |
| | | | | | | Ribbe 3: Dryppebakke med vand |
| Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf |  | - | 5 | 2-3 (Middel-Høj) | 15-30 | Ribbe 5: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) |
| | | | | | | Ribbe 4: Dryppebakke med vand |
| Stegt kylling 1-1,3 kg |  | - | 2 | 2 (Middel) | 55-70 | Ribbe 2: rist (vendes, når 2/3 af tilberedningstiden er gået) |
| | | | | | | Ribbe 1: Dryppebakke med vand |
| | | | | 3 (Høj) | 60-80 | Ribbe 2: Drejespid (afhængigt af model) |
| | | | | | | Ribbe 1: Dryppebakke med vand |
| Oksesteg - rød 1 kg |  | - | 3 | 2 (Middel) | 35-50 | Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået) |
| Lammekølle/skank |  | - | 3 | 2 (Middel) | 60-90 | Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået) |
| Ovnstegte kartofler |  | - | 3 | 2 (Middel) | 45-55 | Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået) |
| Grønsagsgratin |  | - | 3 | 3 (Høj) | 10-25 | Dryppebakke eller bradepande på rist |

| Opskrift | Funktion | Forvarmning | Ribbe (fra bunden) | Temp. (° C) | Tid (min) | Tilbehør og bemærkninger |
|---|---|-------------|--------------------|-------------|-----------|---|
| Lasagne og kød |  | Ja | 1-4 | 200 | 50-100* | Ribbe 4: Bradepande på rist |
| | | | | | | Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Kød og kartofler |  | Ja | 1-4 | 200 | 45-100* | Ribbe 4: Bradepande på rist |
| | | | | | | Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Fisk og grøntsager |  | Ja | 1-4 | 180 | 30-50* | Ribbe 4: Bradepande på rist |
| | | | | | | Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Fylt steg |  | - | 3 | 200 | 80-120* | Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam) |  | - | 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.

PROGRAMMEREDE OPSKRIFTER (i overensstemmelse med bestemmelse IEC 60350-1:2011-12 og DIN 3360-12:07:07)

| Opskrift | Funktion | Forvarmning | Ribbe (fra bunden) | Temp. (° C) | Tid (min) | Tilbehør og bemærkninger |
|------------------------------------|---|-------------|--------------------|-------------|-----------|--|
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2 | | | | | | |
| Småkager af mørdej |  | Ja | 3 | 170 | 15-25 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-4 | 150 | 25-40 | Ribbe 4: bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3 | | | | | | |
| Mindre kager |  | Ja | 3 | 170 | 20-30 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-4 | 160 | 25-35 | Ribbe 4: bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1 | | | | | | |
| Lagkagebunde uden fedtstoffer |  | Ja | 2 | 170 | 30-40 | Tærteform på rist |
| |  | Ja | 1-4 | 160 | 35-45 | Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2 | | | | | | |
| To æbletærter (Two apple pies) |  | Ja | 2/3 | 185 | 70-90 | Tærteform på rist |
| |  | Ja | 1-4 | 175 | 75-95 | Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.2 | | | | | | |
| Toast ** |  | - | 5 | 3 (Høj) | 3-6 | Rist |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.3 | | | | | | |
| Hakkebøf (Burgers) ** |  | - | 5 | 3 (Høj) | 18-30 | Ribbe 5: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) Ribbe 4: Dryppebakke med vand |
| | | | | | | |
| DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3 | | | | | | |
| Æbletærte, bradepandekage |  | Ja | 3 | 180 | 30-40 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-4 | 160 | 55-65 | Ribbe 4: bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| DIN 3360-12:07 § 6.6 | | | | | | |
| Flæskesteg |  | - | 2 | 190 | 150-170 | Ribbe 2: dryppebakke |
| DIN 3360-12:07 bilag C | | | | | | |
| Flad tærte |  | Ja | 3 | 170 | 35-45 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-4 | 160 | 40-50 | Ribbe 4: bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |

Tilberedningstabellen foreslår de optimale funktioner og temperaturer, så der opnås det bedste resultat for hver opskriftstype. Når der tilberedes med varmluft på én ribbe, anbefales det at bruge den 2. ribbe og den temperatur, der foreslås for "VARMLUFT" på flere ribber.

Indikationerne i tabellen er uden brug af skinner. Foretag test uden skinner.

**Når grillen anvendes, anbefales det at holde en afstand på 3-4 cm fra grillens forkant, så det er lettere at trække maden ud.

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 og grønsager) 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 tærten 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.
- Når der tilberedes frugt- eller ostetærter, skal funktionen "VARMLUFTSBAGNING" anvendes. Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden 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 grilningen. 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 ovnsens 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 dej varer ca. en time.



Trykt i Italien

4000 108 67061



Whirlpool® er et registreret varemærke, der tilhører Whirlpool, USA.