

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

Disse instruktioner skal også være tilgængelige på hjemmesiden: www.whirlpool.eu

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIG

Denne brugervejledning 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:

- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Strømforsyningskablet skal udskiftes af en autoriseret elektriker. Henvend dig til autoriserede servicecentre.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes jævnfør stærkstrømsreglementet.
- 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 afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser, hvis ovnen er udstyret med et stik.
- Brug ikke forlængerledninger.
- 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 (kun for modeller med induktionsfunktion), hvis overfladen er revnet.
- 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). Producenter fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller for forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- 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 eller indvendige overflader 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 ovndøren åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp kommer ud gradvist, inden retten tages ud. Når ovndøren er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningen må aldrig blokeres.
- Brug ovnhandsker til at fjerne gryder og tilbehør, og pas på ikke at røre opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis ovnen bliver tændt ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet. Det tryk, der udvikler sig inden i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer, så 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 let ved høje temperaturer. Der kan gå ild i dampene, når de kommer i kontakt med det elektriske varmelegeme.
- Anvend aldrig damprensere.
- Rør ikke ved ovnen under selvrensningsprogrammet. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under selvrensningsprogrammet. Overskydende spild skal fjernes fra ovnrummet, før selvrensningsprogrammet 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 strømforsyningskablet skæres af.
- For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater skal du henvende dig til de lokale myndigheder, renovationselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt.

INSTALLATION

Kontrollér, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovndøren lukker korrekt. Kontakt forhandleren eller Service, hvis der er problemer. For at undgå beskadigelser anbefales det, at ovnen ikke fjernes fra underlaget af polystyrenskum, før den skal installeres.

Brug det håndtag, der medfølger i tilbehørspakken, til at flytte ovnen på en sikker måde.

1. Sæt håndtaget helt ind i de aflange huller (fig. 1)
2. Løft håndtaget opad som vist i fig. 2

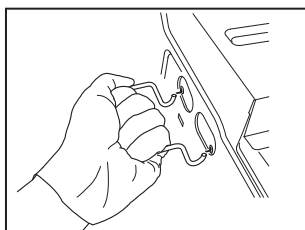


Fig. 1

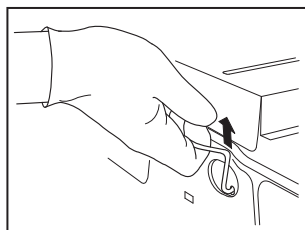


Fig. 2

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

- 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 bund efter opstillingen.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og ovnens øverste kant ikke spærres.

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN (kun i nogle modeller)

Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til forsyningsspændingen i hjemmet. Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

- Strømforsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må udelukkende udskiftes af en servicetekniker/elinstallatør. Henvend dig til autoriserede servicecentre.
- Ovnens programmeret til drift med et strømforbrug på over 2,5 kW (angivet med "HØJ" i indstillingerne), hvilket passer til en strømforsyning i hjemmet på over 3 kW. Hvis der er en lavere strømforsyning i hjemmet, skal indstillingen sænkes ("LAV" i indstillingerne). I tabellen nedenfor vises den anbefalede strømforsyningsindstilling for de forskellige lande.

Land	Indstilling
Tyskland	Høj
Spanien	Lav
Finland	Høj
Frankrig	Høj
Italien	Lav
Holland	Høj
Norge	Høj
Sverige	Høj
Storbritannien og Irland	Lav
Belgien	Høj

GENERELLE RÅD

Før ovnen tages i brug:

- Fjern papemballage, beskyttelsesfilm og klæbemærkater fra tilbehør, induktionsplade og tilberedningsudstyr.
- Fjern tilbehøret fra ovnen. Placer induktionspladen på tredje ribbe, og tilslut den. Placer tilberedningsudstyret på induktionspladen, og fyld det med 200 g vand. Vælg funktionen Sprød top, og lad ovnen være tændt i cirka en time, så lugt og dampe fra isoleringsmaterialer og beskyttelsesfedt forsvinder.

Under brug:

- Anbring ikke tunge genstande på døren, da de kan beskadige døren.
- Hold ikke fast i døren, 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 ovndøren.
- Ovnens må ikke udsættes for opløsningsmidler.
- Hæld aldrig vand på induktionspladen, når den er sat i ovnen, eller når den er varm. Det kan beskadige glasset eller emaljebelægningen.
- Isæt og udtag induktionspladen forsigtigt, så glasset og/eller stikket ikke beskadiges.
- Før ovnen bruges med standardfunktionen (uden induktion), skal induktionspladen tages helt ud af ovnen. Induktionspladen kan blive beskadiget, hvis den efterlades i ovnen.

Efter brug:

- Lad induktionspladen køle af, før den tages ud, hvis der er behov for at rengøre den. Når induktionspladen tages ud af ovnen, skal det sikres, at det medfølgende stikdæksel bruges til at forhindre, at der kommer snavs ind i stikkontakten (fig. 1).

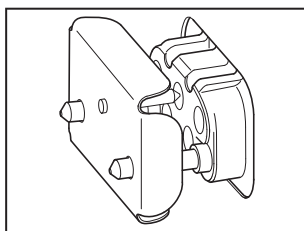



Fig. 1

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 i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EF, 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.

Tips om energisparere

- Ovnen skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften. Induktionsfunktioner kræver ikke forvarmning.
- Brug det medfølgende energibesparende tilberedningsudstyr ved tilberedning med induktionsfunktionen.
- Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedst.
- Med standardfunktionen (ikke-induktion) kan ovnen slukkes 10-15 minutter, før den indstillede tilberedningstid er gået. Tilberedningen af retter, der kræver lang tilberedning, fortsætter.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING (CE)

- Dette produkt er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med 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 i de europæiske forordninger for øko-design 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 for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:

- Hvis der vises "F" på displayet efterfulgt af et tal, kontaktes Service. Oplys det tal, der kommer efter bogstavet "F".

Induktionspladen fungerer ikke:

- Induktionspladen må kun benyttes på tredje ribbe. Kontrollér, at den er placeret korrekt og er sat helt ind i stikkontakten.
- Sluk for ovnen, og tænd for den igen. Kontrollér, om fejlen er afhjulpet.

SERVICE

Før Service 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 Service.

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Ovntype og -model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen), der er anbragt på højre kant af ovnrummet (synligt når døren er åben). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Fulde navn og adresse.
- Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, bedes du kontakte et **autoriseret servicecenter**, da dette er en 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 nogen af disse produkter ved et uheld kommer i kontakt med apparatet, skal det omgående rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

- 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: STARCLEAN™-rengøring

VIGTIGT: Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Undgå at bruge slibesvampe, metalskrabere eller andre skuresvampe end den medfølgende svamp. De kan med tiden ødelægge de emaljerede overflader. Brug kun ikke-slibende svampe til at rengøre dørens glasrude.

Ovnrummet er belagt med en særlig emalje (nikkelfri), der er let at rengøre kun med vand og den medfølgende klud. Kluden kan vaskes og bruges igen, til den er slidt op. En ny kan købes via Kundeservice. Det frarådes at vaske kluden i en vaskemaskine og tørre den i en tørretumbler.

STARCLEAN™-rengøring

Ovnen vedligeholdes bedst, hvis STARCLEAN™-rengøringen foretages efter hver brug. Rengøringen tager 35 minutter inklusive afkølingstid og skal foretages på denne måde:

1. Ovnen skal være kold.
2. Fugt den medfølgende klud under rindende vand, og vrid den, så den ikke drypper.
3. Åbn ovndøren, og tag det emaljerede tilbehør ud.
4. Dæk bunden af ovnen helt med kluden.
5. Fordel 350 ml vand jævnt på kluden. Mere vand eller mindre vand kan medføre, at rengøringen ikke fungerer korrekt.
6. Luk ovndøren.
7. Vælg symbolet  med funktionsknappen: Displayet viser ordet STARCLEAN™.
8. Tryk på tasten  for at bekræfte dit valg og starte rengøringen. Åbn ikke døren under rengøringen, så der slipper damp ud.
9. Efter endt rengøring fjernes kluden og eventuelt restvand i ovnen.
10. Begynd derefter at vaske af med den medfølgende svamp, der er fugtet med varmt vand (rengøringseffekten kan blive forringet, hvis der ventes mere end 15 minutter).

Fastsiddende snavs

I tilfælde af fastsiddende snavs kan STARCLEAN™-rengøringen gentages, og der kan tilsættes nogle få dråber neutralt opvaskemiddel, når snavset vaskes af.

Rengøring af glasrudens inderside

Indersiden af dørens glasrude har en særlig belægning, der letter rengøringen.

Dørens glasrude vedligeholdes bedst, hvis glasruden renses med vand og en ikke-slibende svamp efter hver STARCLEAN™-rengøring.

Fedtrester kan fjernes, ved vandet tilsættes nogle få dråber neutralt opvaskemiddel,

BEMÆRK:

- Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOLDELSE) kan sænkes, så ovnloftet kan rengøres.
- **Der kan forekomme kondens på indersiden af døren og på tætningen under langvarig tilberedning af madvarer, der indeholder meget vand (f.eks. pizza, grøntsager osv.). Aftørres med en klud eller en svamp, når ovnen er kold.**

Tilbehør:

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

Induktionsplade:

- Når udstyret er kølet af, bruges en svamp og et egnet flydende rengøringsmiddel beregnet til ovne eller kogeplader. Induktionspladen må ikke vaskes i opvaskemaskine.

Indvendig stikkontakt:

- Tag metalstikdækslet af, og brug en fugtig svamp til at rengøre stikket. Brug ikke skarpe redskaber eller metalredskaber.

Tilberedningsudstyr:

- Kan vaskes i opvaskemaskine. I stedet kan bruges en svamp og et egnet flydende rengøringsmiddel.

VEDLIGEHOLDELSE

! ADVARSEL

- **Brug beskyttelseshandsker.**
- **De angivne indgreb skal udføres, når ovnen er kold.**
- **Tag apparatets strømstik ud.**

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 så meget som muligt (A), løft den (B), og drej den (C), til den frigøres (D) (fig. 2).

Genmontering af døren:

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

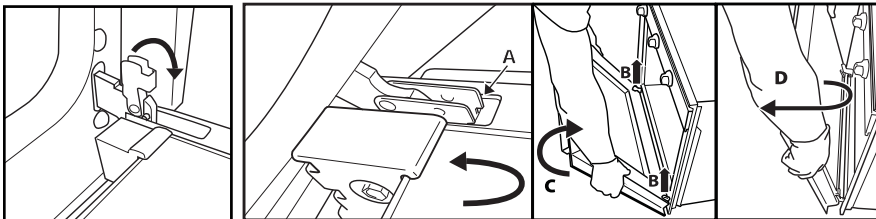


Fig. 1

Fig. 2

FJERNELSE AF OVNRIBBERNE I SIDERNE

Ovnribberne er forsynet med to fastgørelsesskruer (fig. 1), så de sidder mere stabilt.

1. Fjern skruerne og fastgørelsesbeslagene i højre og venstre side ved hjælp af en mønt eller et redskab.
2. Fjern ribberne ved at løfte dem (1) og dreje dem (2) som vist i fig 3.

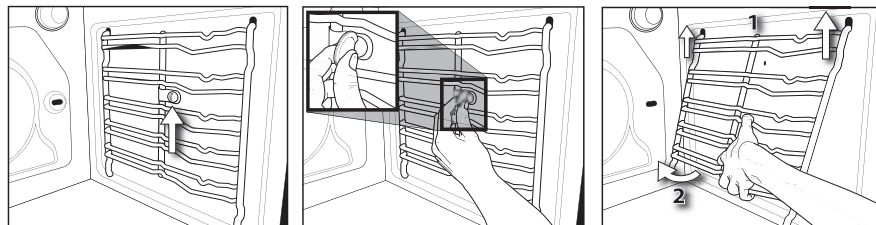


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

1. Fjern ovnribberne i siderne (fig. 4).
2. Træk varmelegemet lidt ud (fig. 5), og sænk det (fig. 6).
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.

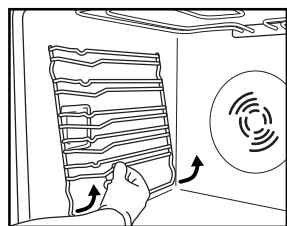


Fig. 4

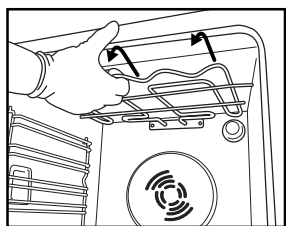


Fig. 5

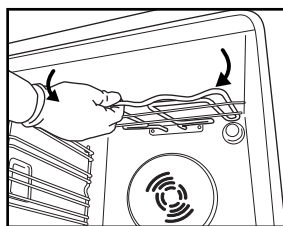


Fig. 6

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af (fig. 7), 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) (fig. 4).
3. Skub forsigtigt lampeglasset af med en skruetrækker (fig. 8).
4. Skift pæren ud (se bemærkningen angående type) (fig. 9).
5. Sæt lampeglasset på igen, og tryk det imod ovnvæggen, indtil det klikker på plads (fig. 10).
6. Monter ovnribberne i siderne igen.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.

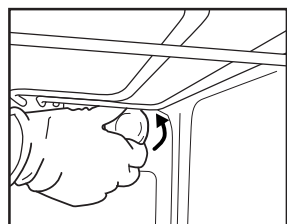


Fig. 7

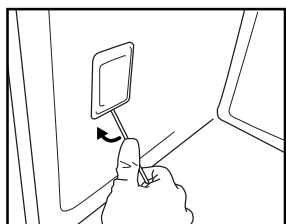


Fig. 8

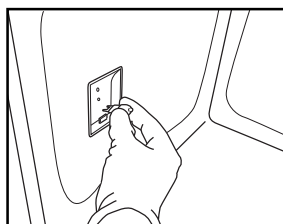


Fig. 9

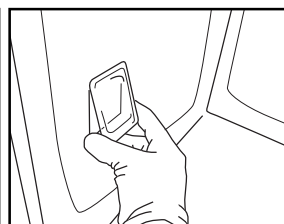


Fig. 10

NB:

- 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) Nr. 244/2009).
- Pærerne kan købes hos Service.

VIGTIGT:

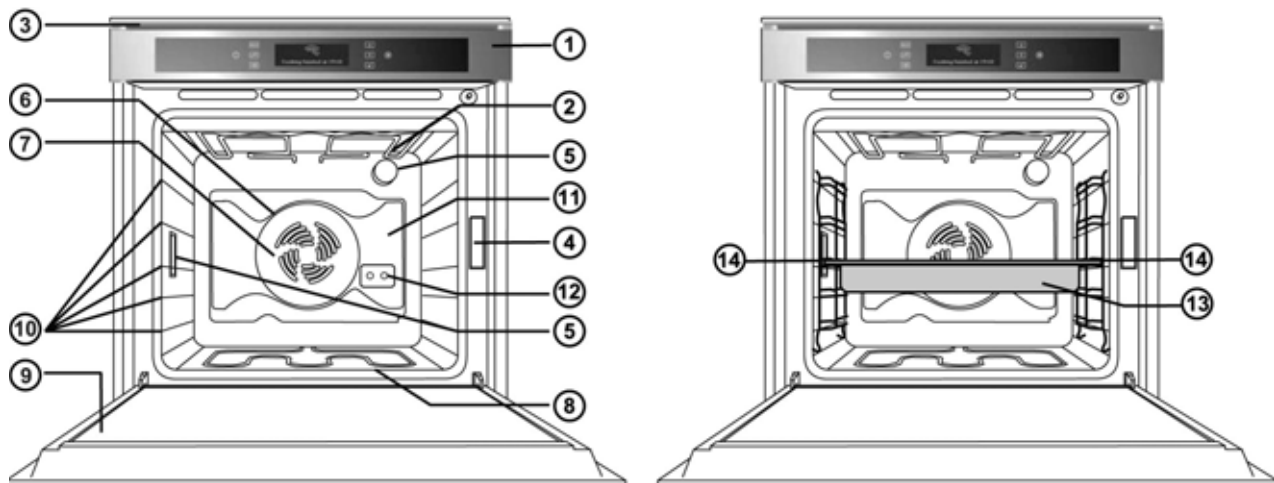
- **Halogenpærer må ikke håndteres med bare hænder, da de kan blive beskadiget af fingeraftryk.**
- **Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er sat på plads igen.**

VEJLEDNING I BRUG AF OVNE

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Induktionsovnen er udstyret med en stikkontakt på ovnens bagbeklædning, der leverer strøm til varmelegemet inden i induktionspladen, når den er sat i stikkontakten.

Induktionspladen er beregnet til brug sammen med det induktionstilberedningsudstyr, der følger med ovnen. Brug af tilberedningsudstyret og induktionspladen kan forbedre tilberedningsresultatet og energiforbruget.



1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Ventilator (ikke synlig)
4. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Lamper
6. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
7. Ventilator
8. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
9. Luge
10. Ribbernes placering (ribbens nummer er angivet på ovnens forkant)
11. Bagbeklædning
12. Stikkontakt (i ovnen)
13. Induktionsplade
14. Induktionspladens position

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 ovndøren åbnes under tilberedningen, deaktiveres varmelegemerne.

MEDFØLGENDE TILBEHØR

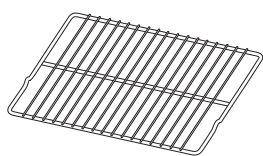


Fig. A

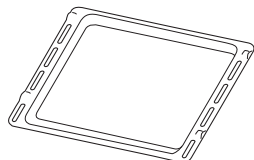


Fig. B

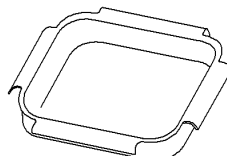


Fig. C

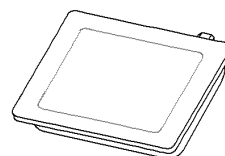


Fig. D

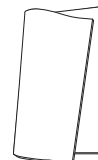


Fig. E

- A. RIST:** risten anvendes til grilning af mad eller som en støtte for gryder, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.
- B. DRYPPEBAKKE:** dryppebakken 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. TILBEREDNINGSDUDSTYR:** Tilberedningsudstyret er beregnet til brug sammen med induktionspladen og skal placeres som markeret på induktionspladens glasplade.

D. INDUKTIONSPLADE: Må kun bruges med induktionsfunktionen og skal placeres på tredje ribbe med stikket sat helt ind i stikkontakten i ovnen (se "Indsætning af riste og andet tilbehør i ovnen").

E. KLUD: Bruges til STARCLEAN™-rengøringen.

VIGTIGT: Brug kun den medfølgende klud.

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

TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Service.

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNE

1. Før risten vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (Fig.1).
2. Det øvrige tilbehør, f.eks. dryppebakken og bagepladerne, sættes ind med den hævede del på den flade del "B" vendt opad (Fig.2).

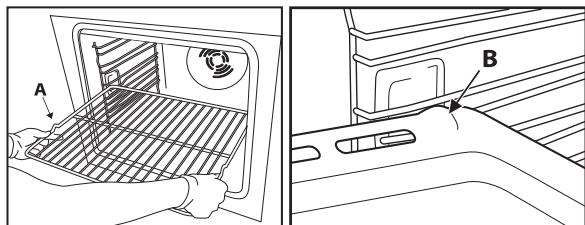


Fig.1

Fig.2

INDUKTIONSPLADE:

Induktionspladen skal placeres på tredje ribbe, så stikket kan indføres i stikkontakten i ovnen.

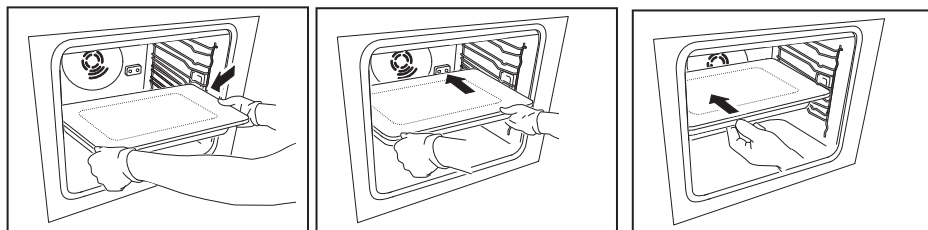


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

1. Brug begge hænder til at placere induktionspladen korrekt på tredje ribbe (fig. 1).
2. Brug begge hænder til at skubbe induktionspladen ind til stikkontakten (fig. 2).
3. Tryk på induktionspladen, til stikket er helt inde i stikkontakten (fig. 3).

TILBEREDNINGSDUSTYR:

Anbring tilberedningsudstyret på induktionspladen, så udstyrets bund er inden for de rektangulære markeringer på induktionspladens glas.

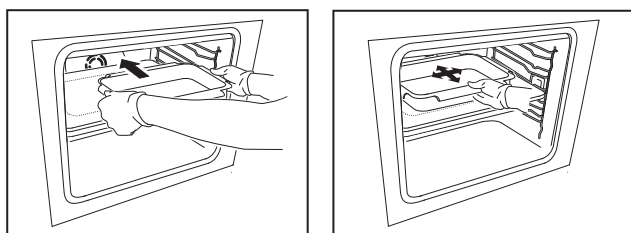


Fig. 4

Fig. 5

1. Brug begge hænder til at placere tilberedningsudstyret på induktionspladen (fig. 4).
2. Anbring tilberedningsudstyret midt mellem markeringerne på glasset (fig. 5).

UDTAGNING AF TILBEREDNINGSUDSTYR OG INDUKTIONSPLADE

UDTAGNING AF TILBEREDNINGSUDSTYR:

VIGTIGT: Induktionstilberedningsudstyret kan blive meget varmt. Brug altid ovnhandsker til at håndtere udstyret.

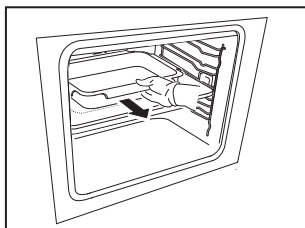


Fig. 1

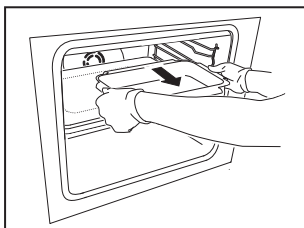


Fig. 2

1. Tag fat i det forreste håndtag med begge hænder, og træk tilberedningsudstyret delvist ud (fig. 1).
2. Brug derefter håndtagene i siderne til at få bedre fat, og løft tilberedningsudstyret helt ud (fig. 2).

UDTAGNING AF INDUKTIONSPLADE:

VIGTIGT: Induktionspladen sidder godt fast for at sikre en god elektrisk forbindelse, og der skal bruges lidt kræfter til at frigøre den. Udtag ikke induktionspladen, når tilberedningsudstyret eller andet tilbehør er placeret i ovnen.

Brug altid ovnhandsker, når induktionspladen og/eller ovnen er varm.

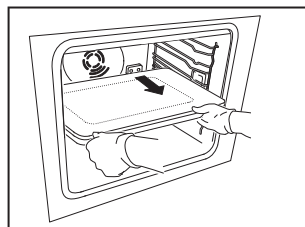


Fig. 3

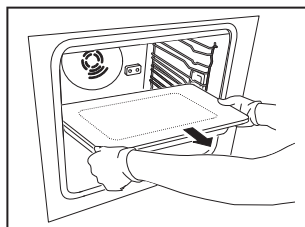


Fig. 4

1. Tag fat i induktionspladen med begge hænder, og træk den ud. Der skal bruges lidt kræfter til at frigøre pladen fra stikkontakten (fig. 3).
2. Træk induktionspladen helt ud med begge hænder, og læg den væk. Pas på ikke at støde den mod noget, der kan beskadige glasset eller stikket (fig. 4).

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



SOFTTOUCHTASTER: De bruges ved at trykke let på det tilsvarende symbol (der skal ikke trykkes hårdt).
⓪ On/Off (når du trykker på on/off-tasten for at slukke for ovnen, lyder der et lydsignal, der ikke kan slås fra).

for at åbne hovedmenuen eller vende tilbage til startskærbilledet

for at gå direkte til induktionsmenuen

for at vende tilbage til det foregående skærbillede

for at se funktionerne/valgmulighederne og justere de forudindstillede værdier

for at vælge og bekræfte indstillingerne

for at starte tilberedningen

LISTE OVER FUNKTIONER

Når ovnen er aktiveret, viser displayet følgende angivelse, når der trykkes på symbolet ⓪.

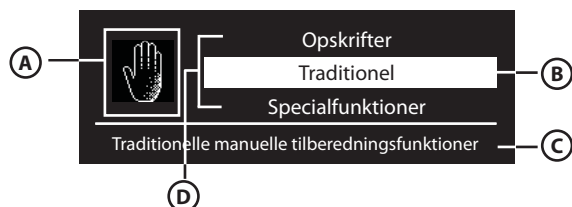


Tryk på en vilkårlig tast for at springe over meddelelsen.

BEMÆRK: Den første advarsel for induktion kan slås til og fra i menuen Indstillinger.

Hvis induktionspladen er korrekt isat, når der tændes for ovnen, vises den første advarsel for induktion ikke.

Når den første advarsel for induktion er sprunget over, vises følgende angivelse:



A. Symbol for den fremhævede funktion

B. Fremhævet funktion kan vælges med tryk på

C. Beskrivelse af den fremhævede funktion

D. Andre tilgængelige oplysninger, der kan vælges

DETALJER OM FUNKTIONEN

Når den ønskede funktion er valgt, viser displayet yderligere indstillinger og detaljer for den valgte funktion, når der trykkes på tasten .










Brug piletasterne og til at navigere gennem de forskellige zoner: Markøren flyttes til de værdier, der kan ændres, i ovenstående rækkefølge. Tryk på for at vælge værdien, vælg en ny værdi med , og bekræft værdien med tasten .

BEMÆRK: Når induktionsfunktionen er aktiveret, kan kun zone 3 og zone 4 ændres.

FØRSTE GANGS BRUG - VALG AF SPROG OG INDSTILLING AF KLOKKESLÆT




Første gang der tændes for ovnen, skal det ønskede sprog vælges, og klokkeslættet skal indstilles, for at ovnen kan fungere korrekt.

Gå frem på følgende måde:

1. Tryk på : Displayet viser listen over de første tre tilgængelige sprog.
2. Tryk på tasterne  og  for at bladere gennem listen.
3. Når det ønskede sprog vises, trykkes på  for at vælge det. Når sproget er valgt, blinker 12:00 på displayet.
4. Indstil klokkeslættet ved at trykke på tasterne  og . Tallene skifter hurtigere, når tasten holdes inde.
5. Tryk på  for at bekræfte indstillingen: Displayet viser listen over funktioner.



VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER



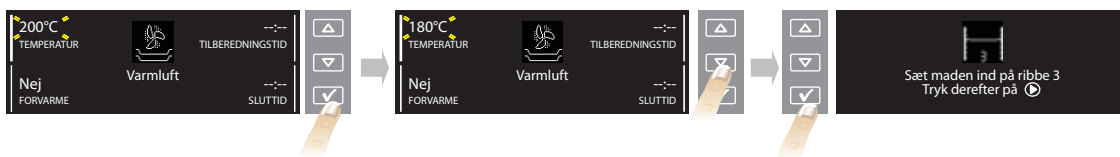
1. Hvis oven er slukket, skal du trykke på knappen , hvorefter displayet viser tilberedningsfunktionerne.
2. Se de forskellige tilgængelige muligheder med tryk på tasterne  : Den valgte funktion bliver fremhævet i hvidt midt på displayet.

NB: Se tabellen på side 76 og side 81 vedrørende listen over og beskrivelsen af funktionerne. Hvis induktionspladen allerede er korrekt isat, eller induktionspladen isættes, er der kun adgang til induktionsfunktioner og induktionsindstillinger via hovedmenuen. Hvis induktionspladen ikke er sat i ovnen, er der både adgang til standardfunksionsmenuen og induktionsfunksionsmenuen. Når induktionspladen isættes eller udtages, vises en meddelelse om korrekt tilslutning eller frakobling på displayet.











3. Vælg funktionen med tryk på tasten : Tilberedningsindstillingerne vises på displayet. Hvis de forvalgte værdier svarer til de ønskede værdier, trykkes der på startknappen . Ellers skal der gås frem som beskrevet ovenfor for at ændre værdierne.

INDSTILLING AF TEMPERATUR/GRILLEFFEKT (kun standardfunktioner)

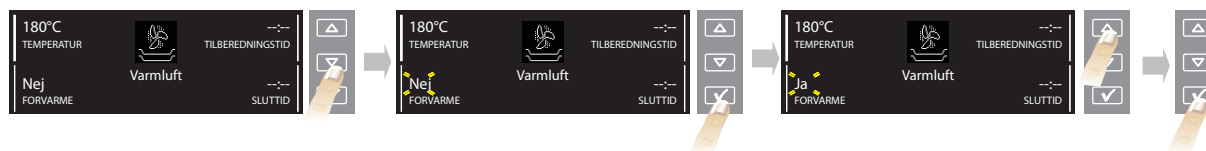


Gå frem på følgende måde for at ændre temperaturen eller grilleffekten:

1. Kontrollér, at markøren er placeret ud for temperaturværdien (zone 1). Tryk derefter på tasten  for at vælge den parameter, der skal ændres: Værdierne for temperatur blinker.
2. Værdien ændres med tasterne  , til den ønskede værdi vises.
3. Tryk på tasten  for at bekræfte, og tryk derefter på . Displayet foreslår, hvilken ribbe der skal bruges.
4. Tryk på  for at starte tilberedningen. Den indstillede temperatur kan også ændres under tilberedningen som beskrevet herover.
5. Der vises en meddelelse, når tilberedningen er færdig. Der kan nu slukkes for ovnen med tryk på tasten , eller tilberedningstiden kan forlænges ved at trykke på . Når der slukkes for ovnen, viser displayet afkølingssøjlen, der angiver temperaturen i ovnrummet.

Bemærk: Når induktionsfunktionen er aktiveret, reguleres temperaturen automatisk af ovnen og skal ikke indstilles manuelt.

FORVARMNING AF OVNE (kun standardfunktioner)

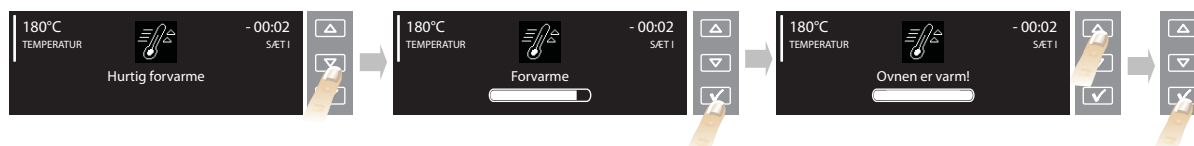


Hvis ovnen skal forvarmes, før retten sættes i ovnen, skal forvalget for ovnen ændres således:

1. Med tasterne og anbringes markøren ud for Forvarme.
2. Tryk på tasten for at vælge indstillingen: "Nej" blinker på displayet.
3. Indstillingen ændres ved at trykke på tasten eller : Displayet viser "Ja".
4. Tryk på tasten for at bekræfte valget.

Bemærk: Der er ikke behov for forvarmning, når induktionsfunktionen er aktiveret. Al tilberedning med induktion skal starte med en kold ovn.

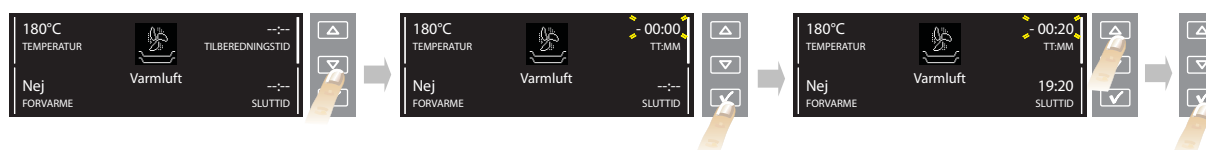
HURTIG FORVARME (kun standardfunktioner)



Gå frem på følgende måde, hvis ovnen skal forvarmes hurtigt, inden retten sættes i ovnen:

1. Vælg funktionen Hurtig forvarme med tasterne .
2. Bekræft med tasten : Indstillingerne vises på displayet.
3. Hvis den foreslåede temperatur svarer til den ønskede temperatur, trykkes der på tasten . Hvis temperaturen ønskes ændret, skal det gøres som beskrevet i de foregående afsnit. Der høres et lydssignal, når den ønskede temperatur er nået.
Efter endt forvarmning vælger ovnen automatisk funktionen Over-/undervarme .
4. Hvis der ønskes en anden tilberedningsfunktion, trykkes der på , og den ønskede funktion vælges.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

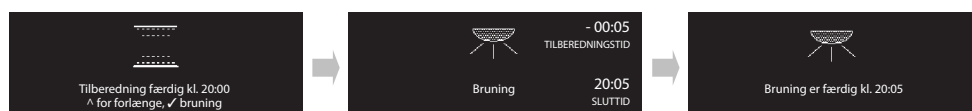


Denne funktion gør tilberedning mulig i et bestemt tidsrum, der kan vare fra 1 minut til det maksimale tidsrum for den valgte funktion. Når den valgte tid er gået, slukker ovnen automatisk.

1. Indstil funktionen ved at anbringe markøren ud for tilberedningstiden ved hjælp af tasterne .
2. Tryk på tasten for at vælge indstillingen. "00:00" blinker på displayet.
3. Værdien ændres med tasterne og , til den ønskede tilberedningstid vises.
4. Bekræft valget med tryk på tasten .

BRUNING (kun standardfunktioner)

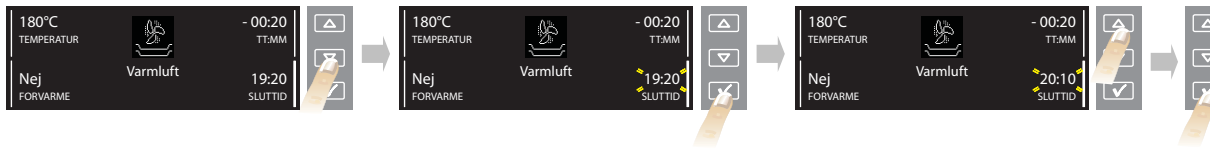
For visse funktioner viser displayet efter endt tilberedning, at der kan udføres en efterbruning af retten. Denne funktion kan kun aktiveres, hvis der blev indstillet en tilberedningstid.



Efter endt tilberedningstid viser displayet "^ for forlængelse, ✓ for bruning". Hvis der trykkes på tasten , starter ovnen efterbruning med en varighed på 5 minutter. Denne funktion kan kun udføres én gang efter tilberedningen.

INDSTILLING AF KLOKESLÆTTET FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDT START

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. **Udskudt start er kun mulig, hvis den valgte funktion ikke omfatter forvarmning af ovnen.**



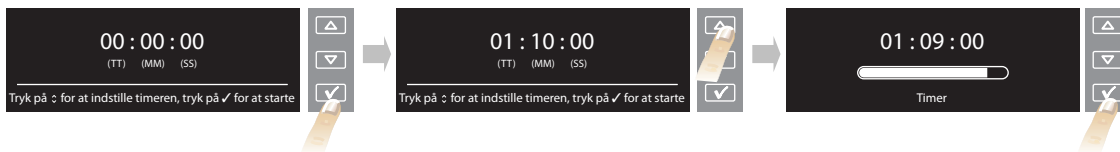
Når tilberedningens varighed er indstillet, viser displayet klokkeslættet for endt tilberedning (f.eks. 19:20). Gå frem på følgende måde for at udskyde tilberedningens afslutning og dermed også tilberedningens start:

1. Anbring markøren ud for tilberedningens sluttid ved hjælp af tasterne .
2. Tryk på tasten for at vælge indstillingen: Klokkeslættet for tilberedningens sluttid blinker.
3. Udskyd klokkeslættet for tilberedningens sluttid til den ønskede værdi ved hjælp af tasterne og .
4. Bekræft valget med tryk på tasten .
5. Tryk på tasten . Displayet foreslår, hvilken ribbe der skal bruges.
6. Tryk på tasten for at aktivere funktionen. Ovnen beregner, hvornår tilberedningen skal starte, så den er færdig på det indstillede klokkeslæt (eksempel: Hvis retten skal tilberedes i 20 minutter, og tilberedningens sluttid er indstillet til kl. 20:10, starter ovnen tilberedningen kl. 19:50).

NB: Det er muligt at starte tilberedning i ventetiden ved at trykke på tasten .

De indstillede værdier (temperatur, grilleffekt, tilberedningstid) kan ændres til enhver tid ved hjælp af tasterne og tasten som beskrevet i de foregående afsnit.

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 1 time og 30 minutter.

1. Tryk på tasten , når ovnen er slukket: Displayet viser "00:00:00".
2. Tryk på tasterne og for at vælge den ønskede tid.
3. Tryk på tasten for at starte nedtællingen. Når den indstillede tid er udløbet, viser displayet "00:00:00", og der høres et lydssignal. Herefter kan tidsrummet forlænges som beskrevet herover, eller minuturet kan deaktiveres med tryk på tasten (displayet viser klokkeslættet).

OPSKRIFTER

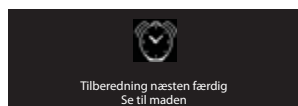
Takket være teknologien 6th Sense er det muligt at bruge 30 opskrifter, der allerede er indstillet med den optimale tilberedningstemperatur.

Følg blot anvisningerne i opskriften vedrørende ingredienserne til og forberedelsen af retten. Gå herefter frem således:



1. Vælg "OPSKRIFTER" med tasterne , og bekræft med .
2. Vælg den ønskede ret på listen med forslag.
3. Bekræft den valgte ret med tasten .
4. Vælg den ønskede opskrift med tasterne .
5. Bekræft med tasten : Displayet viser den omtrentlige tilberedningstid.

- Sæt retten i ovnen, og tryk på tasten . Displayet foreslår, hvilken ribbe der skal bruges.
- Tryk på tasten for at starte tilberedningen. Hvis tilberedningen ønskes udskudt: Se afsnittet om udskudt start.



NB: Visse retter skal vendes eller omrøres efter halvdelen af tilberedningstiden: Ovnens afgiver et lydsignal, og displayet viser typen af handling.

Den viste tilberedningstid i starten er kun vejledende. Den kan blive forlænget automatisk under tilberedningen.

Kort før tilberedningstidens afslutning beder ovnen om, at man kontrollerer, om retten har opnået den ønskede tilberedningsgrad. Hvis dette ikke er tilfældet, kan tilberedningstiden forlænges manuelt med tasterne .

INDUKTIONSFUNKTIONER

Takket være induktionsvarmeteknologien har ovnen flere tilberedningsfunktioner (se Tabel med funktionsbeskrivelser), som giver et godt tilberedningsresultat kombineret med meget hurtig tilberedning og lavt energiforbrug.

Det bedste resultat opnås ved at bruge induktionspladen sammen med det medfølgende tilberedningsudstyr i rustfrit stål (se **Indsætning af riste og andet tilbehør i ovnen** for at få oplysninger om isætning af såvel induktionspladen som tilberedningsudstyret).

Brug hovedmenuen til at starte induktionsfunktionerne (se **Valg af tilberedningsfunktioner**, eller tryk på symbolet, der giver direkte adgang til induktionsfunktionerne).

Induktionspladen skal være sat korrekt i ovnen, før der er adgang til induktionsfunktionerne fra displayet. Hvis der skal bruges induktionstilberedning, og induktionspladen eller tilberedningsudstyret ikke er isat, registreres det af apparatet, som oplyser, at de skal indsættes, før der kan fortsættes:



- Vælg Induktionsfunktioner med tasterne , og bekræft med , eller tryk på .
- Vælg kategorien for den ret, der skal tilberedes, på listen med forslag, og bekræft med .
- Afhængigt af kategorien kan der vælges en underkategori og/eller en vægt for retten ved at rulle i undermenuen med og bekræfte med .
- Tryk på tasten for at bekræfte.
- Sæt retten i ovnen, og tryk på .

6th Sense-induktionsfunktioner





Til nogle tilberedningsfunktioner (Stegt kød, Stegt fjerkræ og Fisk) anvendes 6th Sense-teknologien. Ud fra rettens vægt foreslår 6th Sense-teknologien tilberedningstiden. Tilberedningstiden kan reguleres efter personlige ønsker og for visse kødkategorier, som skal tilberedes på en særlig måde (der er flere detaljer i tilberedningstabellerne for induktionsovnen).

INDSTILLINGER

- Nogle af displayindstillingerne kan ændres ved at vælge "INDSTILLINGER" i hovedmenuen med tasterne .
- Bekræft med tasten : Displayet viser de indstillinger, der kan ændres (sprog, klokkeslæt, lydsignalet styrke, displayets lysstyrke, energibesparelse, effekt, første advarsel for induktion).
- Vælg den indstilling, der skal ændres, med tasterne .
- Tryk på tasten for at bekræfte.
- Følg anvisningerne på displayet for at ændre indstillingerne.
- Tryk på . Displayet viser en bekræftelse af ændringen.

NB: Når ovnen er slukket, slukker displayet efter nogle få minutter og viser uret, hvis ØKO-FUNKTION (energibesparelse) er aktiveret (ON). Tryk blot på en af tasterne, eller drej på en af knapperne for at se oplysningerne på displayet og tænde lyset igen. Når der er valgt en tilberedningsfunktion, og ØKO-FUNKTION er aktiveret, slukkes ovenlyset, når der er gået et minut af tilberedningstiden og tændes igen ved hver brugerhandling. Hvis funktionen derimod ikke er aktiveret (OFF), reduceres kun displayets lysstyrke efter et par minutter.

LÅSNING AF BETJENINGSPANELET (KEY-LOCK)

Denne funktion gør det muligt at blokere for brugen af alle taster på betjeningspanelet. Funktionen aktiveres ved at trykke samtidigt på tasterne  og  i mindst 3 sekunder. Hvis funktionen er aktiveret, er tasterne blokeret, og der vises en meddelelse samt symbolet  på displayet. Funktionen kan også aktiveres under tilberedning. Gentag ovenstående for at deaktivere funktionen. Når låsningen af betjeningspanelet er aktiveret, kan der slukkes for ovnen med tasten .

STARCLEAN™-RENGØRING

Ovnen vedligeholdes bedst, hvis **STARCLEAN™**-rengøringen foretages efter hver brug. Rengøringen tager 35 minutter inklusive afkølingstid og skal foretages på denne måde:

Se afsnittet RENGØRING og funktionstabellen på side 76 vedrørende en beskrivelse af denne funktion.

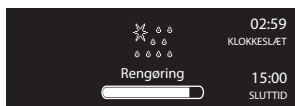
1. Ovnen skal være kold.
2. Fugt den medfølgende klud under rindende vand, og vrid den, så den ikke drypper.
3. Åbn ovndøren, og tag emaljeret tilbehør, tilberedningsudstyr og induktionsplade ud.
4. Monter stikdækslet på stikkontakten (se Generelle råd for at få flere oplysninger).
5. Dæk bunden af ovnen helt med kluden.
6. Fordel 350 ml vand jævnt på kluden. Mere vand eller mindre vand kan medføre, at rengøringen ikke fungerer korrekt.
7. Luk ovndøren.



Start rengøringen af ovnen på denne måde:

1. Vælg STARCLEAN™ i hovedmenuen med tasterne  og .

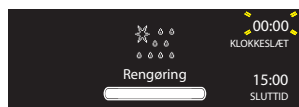


2. Tryk på tasten . Displayet viser:



3. Tryk på tasten : Der vises en hjælpedeelse. Tryk på tasten  for at bekræfte, hvorefter rengøringen starter.

VIGTIGT: Åbn ikke døren under rengøringen, så der slipper damp ud.









4. Efter endt rengøring fjernes kluden og eventuelt restvand i ovnen.
5. Begynd derefter at vaske af med den medfølgende svamp, der er fugtet med varmt vand (rengøringseffekten kan blive forringet, hvis der ventes mere end 15 minutter).

Fastsiddende snavs








I tilfælde af fastsiddende snavs kan STARCLEAN™-rengøringen gentages, og der kan tilsættes nogle få dråber neutralt opvaskemiddel, når snavset vaskes af.

TABEL MED FUNKTIONSBESKRIVELSER


HOVEDMENU


	INDSTILLINGER	Til indstilling af displayet (sprog, klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalets styrke, energibesparelse).
	OPSKRIFTER	Til valg af 30 forskellige, forudindstillede opskrifter (se den medfølgende opskriftsbog). Ovnen indstiller automatisk den optimale temperatur, funktion og tilberedningstid. Det er vigtigt, at opskriftsbogens råd vedrørende forberedelse, tilbehør og ribbeniveau følges nøjagtigt.
	STARCLEAN™	Til at fjerne snavs fra tilberedningen ved hjælp af rengøring med lav temperatur. Den særlige emalje kombineret med det vand, der frigives af kluden under rengøringen, gør det lettere at fjerne snavset. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres.
	TRADITIONEL	Se TRADITIONELLE FUNKTIONER.
	SPECIAL	Se SPECIALFUNKTIONER.
	INDUKTIONS-FUNKTIONER	Se INDUKTIONSFUNKTIONER.
TRADITIONELLE FUNKTIONER		
	HURTIG FORVARME	Til hurtig forvarmning af 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. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	GRILL	Til grilning af bøffer, grillspyd, medisterpølse, til 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. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen.
	TURBOGRILL	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. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen. Drejespiddet (hvis det findes) kan også bruges sammen med denne funktion.
	UNDER. TERMOVARMLUFT	Til samtidig tilberedning på flere ribber (maks. tre) af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks.: fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Brug 2. ribbe til tilberedning på én ribbe, 1. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber og 1., 3. og 5. ribbe til tilberedning på tre ribber. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	VARMLUFTS- BAGNING	Brug 3. ribbe til tilberedning af kød og tærter med fyld på én ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

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. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 40° C, da højere temperaturer påvirker hævnningen. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.	
	FÆRDIGRETTER	Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køledisk (småkager, tærtefyld, muffins, forretter og bagværk). Denne funktion tilbereder retterne hurtigt og skånsomt. Funktionen kan også bruges til at opvarme allerede tilberedte retter. Følg anvisningerne på pakningen. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.	
	MAXI TILBEREDNING	Til tilberedning af store stege (mere end 2,5 kg). Brug 1. eller 2. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. 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.	
	FROSSEN MADRET	Lasagne	Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Brug 2. eller 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
		Pizza	
		Strudel	
		Pommes frites	
		Brød	
	Tilpasset	Det er muligt at vælge en temperatur mellem 50 og 250° C for at tilberede andre produkttyper.	
	ØKO VARMLUFT	Til tilberedning af stege med fyld og kødstykker 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. 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.	

INDUKTIONSFUNKTIONER

	MAD-KATEGORIER	Stegt kød	Oksesteg 4 trin: fra 0,6 til 2 kg	Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for forskellige vægtkategorier (se ovnens display). Alle typer kød kan steges (f.eks. okse, kalv, svin, ribben, lam osv.). Med funktionen "Sprød top" kan der opnås en god bruning af overfladen.
			Stegt kød 3 trin: fra 1 til 4 kg	
			Skive / stykke	
		Stegt fjerkræ	Hel 5 trin: fra 0,6 til 3 kg	Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for forskellige vægtkategorier (se ovnens display). Alle typer fjerkræ kan steges (f.eks. kylling, kalkun, and osv.). Med funktionen "Sprød top" kan der opnås en god bruning af overfladen.
			Skive / stykke	
		Fisk	Hel 3 trin: fra 0,2 til 1 kg	Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for forskellige vægtkategorier (se ovnens display). Alle typer fisk kan tilberedes (f.eks. sværdfisk, havaborre, brasen osv.).
			Skive / stykke	
		Grøntsager	Stegte grøntsager	Denne funktion er velegnet til tilberedning af forskellige slags grøntsager og giver mulighed for at stege eller tilberede grøntsager fyldt med andre ingredienser som f.eks. kød, ost, bechamelsovs osv.
			Fyldte grøntsager	
		Småkager/ Muffins	Muffins	Denne funktion er velegnet til småkager eller muffins lige fra klassiske tørre småkager til små kager fyldt med marmelade, chokolade eller andet. Vælg funktionen "Muffins", når der skal være en hævefase.
			Småkager	
		Kager	Søde kager	Denne funktion er velegnet til tilberedning af søde kager, tærter og postejer. Lige fra en klassisk frugtærte til mange forskellige madtærter, f.eks. Quiche Lorraine.
			Madtærte/postej	
		Pizza	Pizza med tynd bund	Denne funktion er velegnet til tilberedning af alle slags pizza.
Deep pan pizza				
Tradionel brod			Denne funktion er velegnet til tilberedning af alle slags brod.	
Gryderet/Hovedret			Denne funktion er velegnet til tilberedning af forskellige pastaretter med sovs, fløde, kød eller grøntsager (f.eks. lasagne).	
TILPASSET	Lav effekt		Denne funktion er velegnet til tilberedning af emner uden for de angivne madkategorier. Funktionen er inddelt i tre effektrin, så du kan vælge mellem lav, medium og høj effekt for kombinationen af grill og plade. Der når som helst skiftes mellem lavt, medium og højt effektrin under tilberedningen.	
	Medium effekt			
	Høj effekt			

	OPVARMER	-		Denne funktion er velegnet til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde og kan også bruges til at genopvarme tidligere tilberedte retter forsigtigt ved lav varme.
	FÆRDIGGØR	Sprød top	Lav grill	Disse funktioner er velegnede til færdiggørelse af retter, der kræver grill- eller gratintilberedning. Denne tilberedningsfunktions effekt eller hastighed kan styres med tre forskellige grilltrin. Pladen er ikke virksom under funktionen Sprød top.
			Medium grill	
			Høj grill	
	FÆRDIGGØR	Sprød bund	Lav effekt	Disse funktioner er velegnede til færdiggørelse af alle retter, der kun skal varmes i bunden. Effekt eller hastighed for funktionen Sprød bund kan styres med tre forskellige effekttrin for induktionspladen. Grillen er ikke virksom under funktionen Sprød bund.
			Medium effekt	
Høj effekt				

Opskrift med tilberedningsudstyr (medfølger)	Funktion	For-varme	Pladeribbe	Temperatur	Tidsinterval (min.-maks.) LAV*		Tidsinterval (min.-maks.) HØJ*	
Lasagne	Gryderet/ Hovedret	Nej	3	Automatisk	30	45	30	45
Pasta pasticciata/ cannelloni		Nej	3	Automatisk	30	45	30	45
Oksesteg rød 48° (0,6-0,8 kg)	Oksesteg	Nej	3	Automatisk	30	35	25	35
Oksesteg rød 48° (0,9-1,2 kg)		Nej	3	Automatisk	40	55	30	40
Oksesteg rød 48° (1,3-1,5 kg)		Nej	3	Automatisk	40	65	45	55
Oksesteg rød 48° (1,6-2 kg)		Nej	3	Automatisk	65	80	55	70
Flæske/kalvesteg (1-2 kg)	Stegt kød – hel	Nej	3	Automatisk	60	80	55	70
Flæske/kalvesteg (2-3 kg)		Nej	3	Automatisk	65	85	60	75
Flæske/kalvesteg (3-4 kg)		Nej	3	Automatisk	70	90	65	80
Ribben	Stegt kød – skive/stykke	Nej	3	Automatisk	25	45	25	35
Stegt kylling (0,6-0,8 kg)	Stegt fjerkræ – hel	Nej	3	Automatisk	35	45	25	35
Stegt kylling (0,9-1,2 kg)		Nej	3	Automatisk	65	80	40	50
Stegt kylling (1,3-1,5 kg)		Nej	3	Automatisk	75	95	55	70
Stegt kylling (1,6-2 kg)		Nej	3	Automatisk	85	110	65	120
Stegt kylling (2-3 kg)		Nej	3	Automatisk	120	155	105	130

















Opskrift med tilberedningsudstyr (medfølger)	Funktion	Forvarme	Pladeribbe	Temperatur	Tidsinterval (min.-maks.) LAV*		Tidsinterval (min.-maks.) HØJ*	
Kyllingelår	Stegt fjerkræ – skive/stykke	Nej	3	Automatisk	35	50	30	35
Kyllingelår med kartofler		Nej	3	Automatisk	35	50	30	35
Ørred (0,2-0,4 kg)	Fisk – hel	Nej	3	Automatisk	35	35	15	25
Ørred (0,5-0,8 kg)		Nej	3	Automatisk	35	45	25	35
Ørred (0,8-1,0 kg)		Nej	3	Automatisk	45	45	35	45
Torskefisk	Fisk – skive / stykke	Nej	3	Automatisk	20	35	20	30
Ovnstegte kartofler	Stegte grøntsager	Nej	3	Automatisk	35	45	25	35
Blandede grøntsager		Nej	3	Automatisk	35	45	25	35
Fyldte squash	Fyldte grøntsager	Nej	3	Automatisk	20	30	20	30
Fyldte tomater		Nej	3	Automatisk	20	30	20	30
Små kager	Småkager/ Muffins	Nej	3	Automatisk	25	35	25	35
Tørre småkager/Sablè	Småkager	Nej	3	Automatisk	15	25	15	25
Frugttærte	Bagværk	Nej	3	Automatisk	30	40	25	35
Quiche Lorraine	Madtærter	Nej	3	Automatisk	35	45	25	35
Traditionelt brød	Brød	Nej	3	Automatisk	30	40	30	40
Hjemmelavet pizza	Pizza med tyk bund	Nej	3	Automatisk	30	40	25	30
Sprød pizza	Pizza med tynd bund	Nej	3	Automatisk	20	25	15	20

* Når tilberedningen starter, vises en vejledende tid. Tilberedningstiden kan ændres efter personlige ønsker og for visse typer kød og fisk. For Stegt kød – Roastbeef gælder den angivne tilberedningstid for en rød roastbeef.

Vælg det passende tidsinterval (i henhold til effektindstillingen LAV/HØJ) ved at se i tabellen. Der er flere oplysninger i afsnittet Tilslutning til strømforsyningen. Hvis indstillingen Tilslutning til strømforsyningen ikke er tilgængelig, bruges effektindstillingen HØJ som standard.

Land	Indstilling
Tyskland	Høj
Spanien	Lav
Finland	Høj
Frankrig	Høj
Italien	Lav
Holland	Høj
Norge	Høj
Sverige	Høj
Storbritannien og Irland	Lav
Belgien	Høj

TILBEREDNINGSTABEL















Opskrift	Funktion	For-varme	Ribbe (nede-fra og op)	Temp. (° C)	Forberedelses-tid: (min)	Tilbehør og bemærkninger
Kager med hævemiddel		-	2/3	160-180	30-90	Tærteform på rist
		-	1-4	160-180	30-90	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Tærter (oste- og æbletærter, strudel)		-	3	160-200	35-90	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		-	1-4	160-200	40-90	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Småkager		-	3	170-180	20-45	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	160-170	20-45	Ribbe 4: Rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Ribbe 5: Bageplade på rist Ribbe 3: Bageplade på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade
Vandbakkelse		-	3	180-200	30-40	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	180-190	35-45	Ribbe 4: Bageplade på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Ribbe 5: Bageplade på rist Ribbe 3: Bageplade på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade
Marengs		-	3	90	110-150	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	90	140-160	Ribbe 4: Bageplade på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	90	140-160*	Ribbe 5: Bageplade på rist Ribbe 3: Bageplade på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade
Brød/pizza/focacciaboller		-	1/2	190-250	15-50	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	190-250	20-50	Ribbe 4: Bageplade på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Ribbe 5: Bageplade på rist Ribbe 3: Bageplade på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade

Opskrift	Funktion	For-varme	Ribbe (nede-fra og op)	Temp. (° C)	Forberedelses-tid: (min)	Tilbehør og bemærkninger
Grøntsagstærter, quiche lorraine		-	3	180-190	40-55	Tærteform på rist
		-	1-4	180-190	45-70	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Ribbe 5: Tærteform på rist Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade + tærteform
		-	3	190-200	20-30	Dryppebakke eller bageplade
Vol-au-vent/ buttedejsnitter		-	1-4	180-190	20-40	Ribbe 4: Bageplade på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Ribbe 5: Bageplade på rist Ribbe 3: Bageplade på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade
		-	3	190-200	45-65	Dryppebakke eller bageplade på rist
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/postejer		-	3	190-200	45-65	Dryppebakke eller bageplade på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		-	3	190-200	80-110	Dryppebakke eller bageplade på rist
Kylling, kanin, and 1 kg		-	3	200-230	50-100	Dryppebakke eller bageplade på rist
Kalkun/gås 3 kg		-	2	190-200	80-130	Dryppebakke eller bageplade på rist
Fisk i fad (filet, hel)		-	3	180-200	40-60	Dryppebakke eller bageplade på rist
Fylde grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		-	2	180-200	50-60	Bageplade på rist
Toast		-	5	Høj	3-6	Rist
Fiskekoteletter/-fileter		-	4	Middel	20-30	Ribbe 4: Rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: Dryppebakke med vand
Pølser/grillspyd/spareribs/Hamburgere		-	5	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	Middel	55-70	Ribbe 2: Rist (vendes, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
		-	2	Høj	60-80	Ribbe 1: Dryppebakke med vand
		-	2	Høj	60-80	Ribbe 2: Drejespid (afhængigt af model)
						Ribbe 1: Dryppebakke med vand

Opskrift	Funktion	For-varme	Ribbe (nede-fra og op)	Temp. (° C)	Forberedelses-tid: (min)	Tilbehør og bemærkninger
Oksesteg - rød 1 kg		-	3	Middel	35-50	Bageplade på rist (vendes efter behov, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	3	Middel	60-90	Dryppebakke eller bageplade på rist (vendes efter behov, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Bagte kartofler		-	3	Middel	45-55	Dryppebakke eller bageplade (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Gratinerede grøntsager		-	3	Høj	10-25	Dryppebakke eller bageplade på rist
Lasagne og kød		-	1-4	200	50-100*	Ribbe 4: Bageplade på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade på rist
Kød og kartofler		-	1-4	200	45-100*	Ribbe 4: Bageplade på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade på rist
Fisk og grøntsager		-	1-4	180	30-50*	Ribbe 4: Bageplade på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade på rist
Komplet måltid: Tærte (ribbe 5)/ Lasagne (ribbe 3)/ Kød (ribbe 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Ribbe 5: Bageplade på rist
						Ribbe 3: Bageplade på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade på rist
Frossen pizza		-	3	Auto	10-15	Dryppebakke/bageplade på rist
			1-4	Auto	15-20	Ribbe 4: Bageplade på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bageplade
			1-3-5	Auto	20-30	Ribbe 5: Bageplade på rist Ribbe 3: Dryppebakke eller bageplade
						Ribbe 1: Bageplade på rist
			1-3-4-5	Auto	20-30	Ribbe 5: Bageplade på rist Ribbe 4: Dryppebakke eller bageplade Ribbe 3: Dryppebakke eller bageplade
						Ribbe 1: Bageplade på rist
Stegt kød med fyld		-	3	200	80-120*	Dryppebakke eller bageplade på rist
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50-100*	Dryppebakke eller bageplade på rist

* Tilberedningstiden er omtrentlig. 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	Betjening	For-opvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Forberedelsestid: (min)	Tilbehør og bemærkninger
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Småkager af mørdej (Shortbread)		-	3	170	15-30	Dryppebakke/bageplade
		-	1-4	160	25-40	Ribbe 4: bageplade Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Mindre kager (Small cakes)		-	3	170	25-35	Dryppebakke/bageplade
		-	1-4	160	30-40	Ribbe 4: bageplade Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Lagkagebunde uden fedtstoffer (Fatfree sponge cake)		-	2	170	30-40	Tærteform på rist
		-	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)		-	2/3	185	70-90	Tærteform på rist
		-	1-4	175	75-95	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	Høj	3-6	Rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hakkebøf**		-	5	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 (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Dryppebakke/bageplade
		-	1-4	160	55-65	Ribbe 4: bageplade Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Flæskesteg (Roast pork)		-	2	170	110-150	Ribbe 2: dryppebakke
DIN 3360-12:07 bilag C						
Flad tærte		-	3	170	35-45	Dryppebakke/bageplade
		-	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 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.

Energiforbrug og forvarmningstid

Vælg funktionen og foretag kun testen med "Forvarmning" aktiveret ("Forvarmning Ja").

Kontroltest

Vælg funktionen og foretag kun testen med "Forvarmning" deaktiveret (når forvarmning aktiveres, skaber ovnkontrollen med vilje en svingning i temperaturen).

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 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 over-/undervarme 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.

Pizza

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

Dejhævningsfunktion

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

Tilberedning med induktionsfunktion

- Placer altid tilberedningsudstyret midt på induktionspladen, så tilberedningsvarmen fordeles jævnt.
- Induktionspladen kan trækkes ud, hvis der skal ses til retten eller røres i den. Døren kan holdes åben imens.
- Det anbefales at bruge bagepapir til kød- og fiskeretter, da det ikke blot giver det bedste tilberedningsresultat, men også gør det lettere at rengøre induktionspladen, især når der indgår sovs i retten.
- Det er ikke nødvendigt at vende kødet, når funktionerne Stegt kød og Stegt kylling – hel anvendes.
- **For "Roastbeef"-funktionen: Efter tilberedning i 15 minutter anbefales det, at kødet vendes for at opnå jævn bruning. Når oksekødet er tilberedt efter din smag, skal det tages ud af ovnen og hvile.**
- Det tilrådes at prikke dejbunden til kagetærter og andre sarte retter for at undgå, at der dannes luftbobler. Det anbefales også at lade retten køle af i tilberedningsudstyret.
- Pizzafyld bør lægges på i en mængde, der passer til dejbundens højde og den anvendte mængde sovs.
- Pizzaer med meget tynd bund og en beskeden mængde fyld kan tilberedes samlet fra starten, men ellers tilrådes det at finde det bedste tidspunkt at lægge fyldet på, enten undervejs eller efter endt tilberedning.
- Hvis tilberedningsudstyret lige har været i brug, anbefales det at lade det køle af, før det bruges til tilberedning af sarte retter såsom kager.
- Tilberedning uden pause kan foretages for større retter (f.eks. pizza, stege m.v.).
- For stegte grøntsager eller små stykker kød anbefales det at røre i retten under tilberedningen, så alt bliver ensartet brunt. Den vægt, der er angivet for kategorien, gælder for et enkelt stykke og ikke den samlede vægt. I kategorien 0,6-0,8 kg kan der f.eks. tilberedes flere stykker på hver 600 g samtidig.