Brugsanvisninger

KitchenAid

Vigtige anvisninger vedrørende sikkerhed 4
Installation 8
Værn om miljøet 9
Erklæring om miljøvenligt design 9
Fejlfindingsoversigt 9
Serviceafdelingen 10
Rengøring 10
Vedligeholdelse 11
Anvisninger om brug af ovnen 12
Tabel med funktionsbeskrivelser 20
Tilberedningstabel 22
Afprøvede opskrifter 24
Anbefalet brug og gode råd 25

Disse anvisninger står desuden til rådighed på websitet: docs.kitchenaid.eu

Vigtige anvisninger vedrørende sikkerhed

VORES PRIORITET ER SIKKERHEDEN
Denne brugsvejledning og selve apparatet formidler vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.

Dette er symbolet med relation til sikkerheden, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre. Foran alle sikkerhedsmeddelelserne står faresymbolet og den følgende tekst:

⚠ 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 beskyttelseshandsker under udpakning og installation af apparatet.
- Apparatets strømforsyning skal afbrydes, før installationen påbegyndes.
- 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.
- Udskiftning af strømforsyningskabler skal udføres af en autoriseret elektriker. Kontakt det autoriserede servicecenter.

- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningens ledningsnet.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en flerpolet afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser, hvis ovnen er udstyret med et stik.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Træk ikke strømforsyningskablet ud.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Induktionspladen må ikke anvendes, hvis den er revnet, og apparatet skal slukkes for at hindre risikoen for elektrisk stød (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 er forbudt (f.eks. opvarmning af rum). Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for ukorrekt brug eller indstilling af betjeningsanordningerne.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele.
- Meget små (0-3 år) og mindre børn (3-8 år) skal holdes uden for rækkevidde, medmindre de er under konstant opsyn.

- Børn på 8 år og derover samt personer, der er fysisk, sensorisk og mentalt funktionshæmmede eller mangler erfaring og viden, må udelukkende betjene apparatet, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden 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 ovnhandsker 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.
- Anvend aldrig damprensere.
- Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklussen. Alt overskydende spild skal fjernes fra ovnrummet, før renseprogrammet startes (angår kun ovne med pyrolysefunktion).
- Dyr skal holdes væk fra området, hvor apparatet er placeret, under og efter pyrolysecyklussen (angår kun for ovne med pyrolyse funktion).
- Brug kun den temperaturføler, der anbefales til denne ovn.
- Brug ikke stærkt slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af ovnlågens glasrude, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke aluminiumsfolie til at dække maden (angår kun ovne med medfølgende bradepande).

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Gør apparatet ubrugeligt ved at klippe el-kablet 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 efter udpakning, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovnlågen 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).

- Strømforsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) må udelukkende udskiftes af en faglært elektriker. Kontakt det autoriserede servicecenter.

Ovnen er programmeret til at fungere med et effektforbrug på over 2,5 kW (angivet med "HIGH" i indstillingerne som vist på figuren herunder), hvilket er kompatibelt med en effektforsyning i husholdningen på over 3 kW. Hvis husholdningen har en lavere effektforsyning, skal indstillingen sænkes ("LOW" i indstillingerne).
Tabellen herunder giver detaljer om de anbefalede elektriske effektindstillinger for de forskellige lande.

LAND	INDSTILLING AF ELEKTRISK EFFEKT
TYSKLAND	HØJ
SPANIEN	LAV
FINLAND	HØJ
FRANKRIG	HØJ
ITALIEN	LAV
HOLLAND	HØJ
NORGE	HØJ
SVERIGE	HØJ
U.K.	LAV
BELGIEN	HØJ

1. Drej knappen "Funktioner" over på "CLOCK", og vælg derefter "POWER" med navigeringsknappen, for at ændre indstillingen af effektforbrug.
2. Tryk på , for at tage adgang til indstillingen.
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft med tasten .

GENERELLE RÅD

Inden ibrugtagning:

- Fjern eventuelle stykker af papemballage, beskyttelsesfilm og klæbemærkater fra ovnen og 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 ovnlågen, da den kan tage skade.
- Hold ikke fast i ovnlågen, og hæng ikke genstande på håndtaget.
- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Emaljebelægningen kan tage skade.
- Træk ikke 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.

Værn om miljøet

Bortskaffelse af emballagen

- Emballagen er fremstillet af 100 % genbrugsmateriale og er mærket med genbrugssymbolet .
- De forskellige dele af emballagen skal derfor bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler om affaldsbehandling.

Bortskaffelse af apparatet

- Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU om Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Når dette produkt bortskaffes på korrekt vis, er brugeren med til at forhindre potentielt negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.
- 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.

Erklæring om miljøvenligt design

- Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i rådets forordning Nr. 65/2014 og Nr. 66/2014 , og er 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 dette afhjælper fejlen.

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:

- Hvis bogstavet "F" vises på displayet efterfulgt af et tal, kontaktes serviceafdelingen. Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

Serviceafdelingen

Før servicecenteret kontaktes:
- Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
- Sluk for apparatet, og tænd for det igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

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 lågen er åben). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Din fulde 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 ikke damprensere.**
- **Rengør ikke apparatet, før det er koldt at røre ved.**
- **Træk 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 mikrofiberklud.
- 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 altid ovnen køle af efter brug, og rengør den, mens den stadig er lun, så ophobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. retter med et stort indhold af sukker).
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnlågen. Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE).

BEMÆRK: Der kan forekomme kondens på indersiden af lågen og på tætningen under lange tilberedninger af madvarer (f.eks. pizza, grønsager 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 opvaskebørste eller svamp.

Vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL

- **Brug beskyttelseshandsker.**
- **Sørg for at ovnen er kold, før de følgende handlinger afvikles.**
- **Træk stikket ud af stikkontakten.**

AFTAGNING AF OVNLÅGEN

Sådan fjernes ovnlågen:

1. Luk ovnlågen helt op.
2. Løft de to låse på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (fig. **1**
3. Luk lågen helt til (**A**), løft den (**B**), og drej den (**C**), til den frigøres (**D**) (fig. **2**).

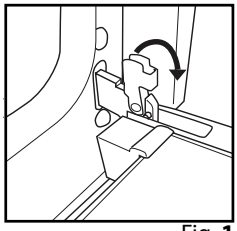


Fig. **1**

Genmontering af ovnlågen:

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

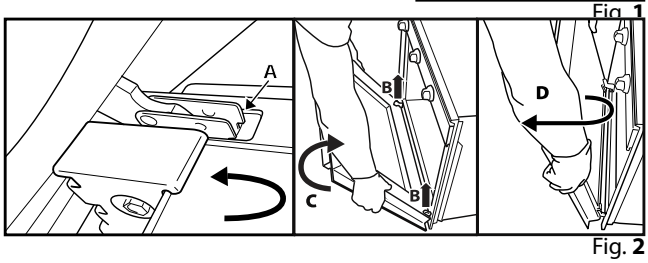


Fig. **2**

FJERNELSE AF OVNRIBBERNE I SIDERNE

Ovnribberne i siderne er forsynet med to fastgørelsesskruer (fig. 3), så de sidder mere stabilt.

1. Fjern skruerne og de tilsvarende skiver 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.

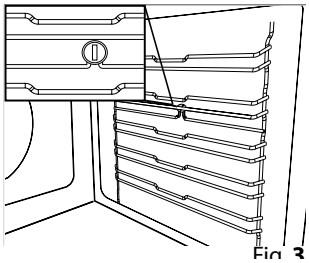


Fig. **3**

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model)

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

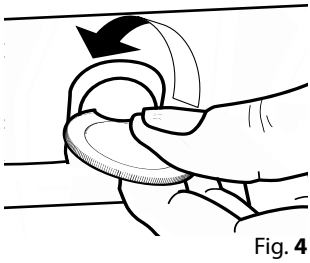


Fig. **4**

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

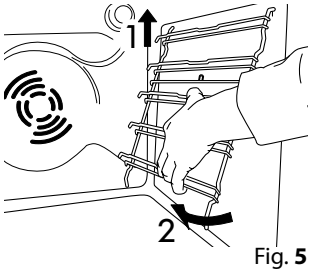


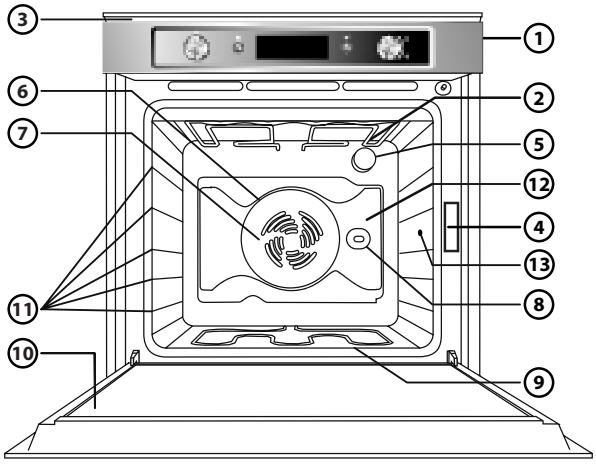
Fig. **5**

VIGTIGT:

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

Anvisninger om brug af ovnen

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Ventilator (ikke synlig)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lamper
6. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
7. Ventilator
8. Drejespid (hvis de medfølger)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
10. Ovnlåge
11. Ribbernes placering (ribbens nummer er angivet på ovnens forkant)
12. Bagbeklædning

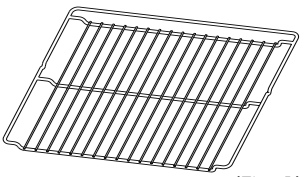
BEMÆRK:

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

Anvisninger om brug af ovnen

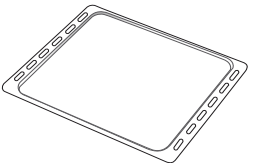
MEDFØLGENDE TILBEHØR

A. RIST: risten anvendes til grilning af mad eller som en støtte for gryder, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.



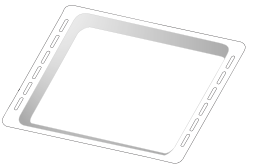
(Fig. **A**)

B. **BAGEPLADE**: Kan bruges til at tilberede brød og tærter, men også steg, fisk i fad, etc.



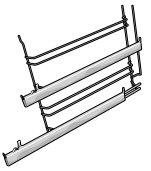
(Fig. **C**)

C. BRADEPANDE: Dryppebakken anvendes til opsamling af fedt, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, fisk, grønsager, focacciaboller el. lign.



(Fig. **C**)

D. SKYDERIBBER (afhængigt af model): Til lettere håndtering af riste og plader.



(Fig. **D**

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

TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

Anvisninger om brug af ovnen

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNEN

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

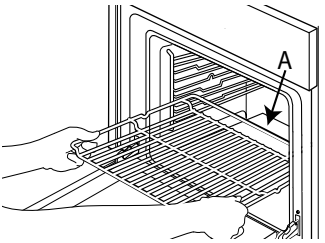


Fig. 1

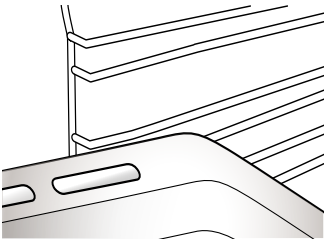
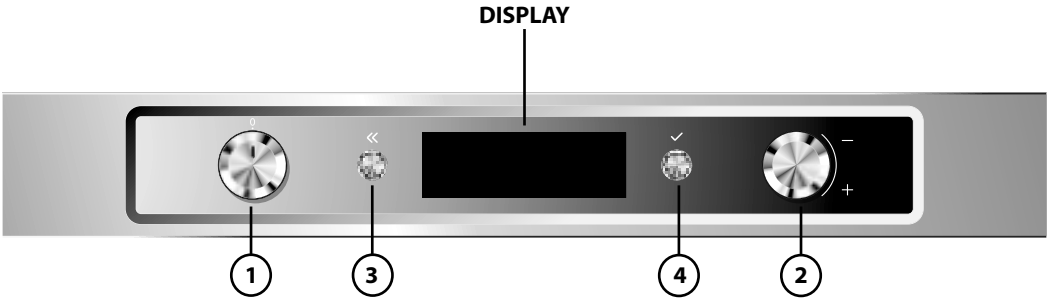


Fig. 2

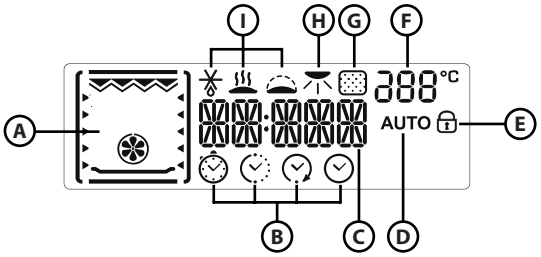
BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. **FUNKTIONSKNAP:** tænding/slukning og valg af funktioner
2. **NAVIGERINGSKNAP:** navigering i menuen, regulering af forudindstillede værdier
3. **TASTEN :** til at vende tilbage til det foregående skærmbillede
4. **TASTEN :** til at vælge og bekræfte indstillingerne

Anvisninger om brug af ovnen

BESKRIVELSE AF DISPLAYET

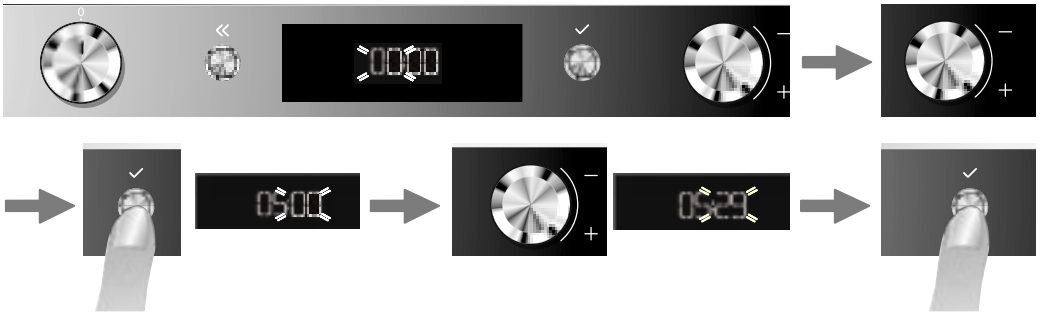


A. Visning af de aktive varmelegemer for de forskellige funktioner
B. Symboler for tidsfunktioner: timer, tilberedningens varighed, tidspunktet for endt tilberedning, klokkeslæt
C. Informationer om de valgte funktioner
D. Auto-funktionen BREAD/PIZZA valgt
E. Angivelse af, at ovnlågener låst under den automatiske rengøring (pyrolyse)
F. Intern ovntemperatur
G. Pyro-rengøringsfunktionen (fås ikke på denne model)
H. Bruning
I. Specialfunktioner: defrosting (optøning), warm keeping (varmholdning), yogurt (yoghurt), rising (dejhævning), meat slow cooking (langtidsstegning af kød), fish slow cooking (langtidsstegning af fisk), eco forced air (øko varmluft).

TÆNDING AF OVNEN - INDSTILLING AF SPROG

Ved første tænding af ovnen vil displayet vise ENGLISH.
Drej navigeringsknappen, indtil det ønskede sprog vises og tryk på knappen for at vælge det.

INDSTILLING AF KLOKKESLÆT



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.

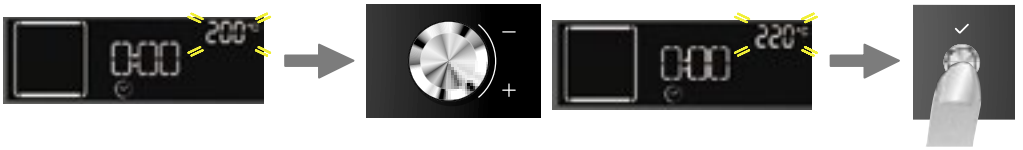
Se det følgende afsnit (INDSTILLINGER) vedrørende ændring af klokkeslættet, f.eks. efter en strømafbrydelse.

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER

1. Drej knappen "Funktioner" over på til den ønskede 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.

Anvisninger om brug af ovnen

INDSTILLING AF TEMPERATUR/GRILLEFFEKT
Gå frem på følgende måde for at ændre temperaturen eller grilleffekten:

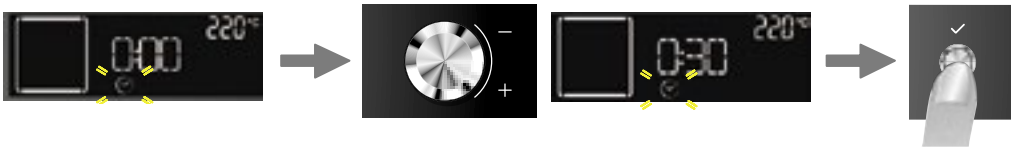


1. Drej på navigeringsknappen, for at visualisere den ønskede værdi.
2. Tryk på tasten ✓ for at bekræfte.

HURTIG FORVARME

1. Vælg funktionen Hurtig forvarme ved at dreje funktionsknappen.
2. Bekræft ved at trykke på tasten ✓ : 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) på displayet, og der lyder et lydsignal.
   Efter endt forvarmning vælger ovnen automatisk funktionen Over-/undervarme .
   Sæt retten i ovnen, og start tilberedningen.
4. Drej på knappen "Funktioner", hvis du vil indstille en anden tilberedningsfunktion, og vælg den ønskede funktion.

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.

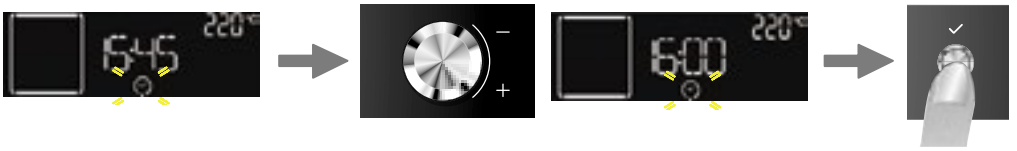


1. Når temperaturen er bekræftet, blinker symbolet .
2. Drej på navigeringsknappen, for at visualisere den ønskede tilberedningsvarighed.
3. Bekræft tilberedningstiden med tryk på tasten ✓ .

INDSTILLING AF KLOKKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDT START

VIGTIGT: Indstilling af udskudt start er ikke mulig for følgende funktioner: FAST PREHEATING (HURTIG FORVARME), BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA).
NB. Med denne indstilling nås den valgte temperatur gradvist. Tilberedningstiderne er derfor lidt længere end dem, som er 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.

Anvisninger om brug af ovnen



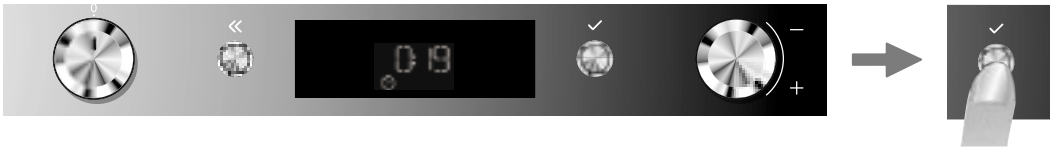
Gå frem på følgende måde, for at udskyde tilberedningens afslutning (og dermed også tidspunktet tilberedningen starter på):

1. Drej navigeringsknappen til det klokkeslæt, tilberedningen ønskes afsluttet på (f.eks. 16:00)
2. Bekræft valget ved at trykke 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 forskellige, indstillede værdier (temperatur, grilleffekt, tilberedningstid) kan ændres til enhver tid, ved at trykke på knappen , for at vende tilbage, ved at dreje på navigeringsknappen, for at ændre indstillingerne, og herefter trykke på knappen , for at bekræfte.

Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

MINUTUR



Denne funktion kan kun bruges, når ovnen er slukket, og den er for eksempel nyttig til at kontrollere tilberedningstiden for pasta.

Den maksimale indstilling er 23 timer og 59 minutter.

1. Stil knappen "Funktioner" på nul, og drej på 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

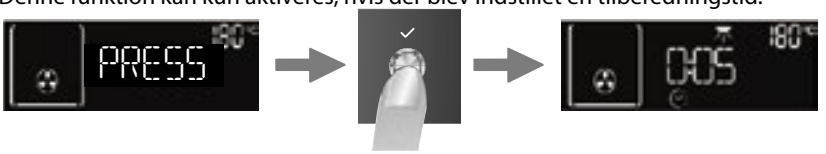
Drej knappen "Funktioner" over på "DEFROST" for at få adgang til en undermenu, der indeholder syv specialfunktioner.

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

1. Drej funktionsknappen til "DEFROST" sammen med funktionens symbol.
2. Drej navigeringsknappen, for at bladre gennem listen med funktioner: DEFROSTING (OPTØNING), WARM KEEPING (VARMHOLDNING), YOGURT (YOGHURT), RISING (DEJHÆVNING), MEAT SLOW COOKING (LANGTIDSSTEGNING AF KØD), FISH SLOW COOKING (LANGTIDSSTEGNING AF FISK), ECO FORCED AIR (ØKO VARMLUFT).
3. Tryk på tasten for at bekræfte.

Anvisninger om brug af ovnen

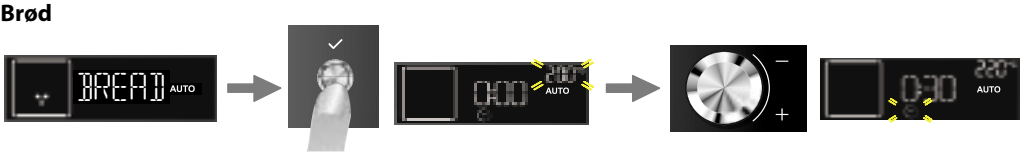
BRUNING
For visse funktioner foreslår displayet, efter endt tilberedning, at der udføres en efterbruning af retten. Denne funktion kan kun aktiveres, hvis der blev indstillet en tilberedningstid.



Når tilberedningstiden er gået, viser displayet: "PRESS ✓ TO BROWN". Hvis der trykkes på tasten ✓, starter ovnen en efterbruningscyklus med en varighed på 5 minutter. Funktionen kan udføres to gange.

VALG AF FUNKTIONEN BRØD/PIZZA
Drej knappen "Funktioner" over på "BREAD" for at få adgang til en undermenu, der indeholder to funktioner til automatisk bagning af brød og tilberedning af pizza.

Brød



1. Drej "funktionsknappen" over på "BREAD" OG "AUTO" i siden.
2. Tryk på ✓ for at vælge funktionen.
3. Drej på navigeringsknappen, for at vælge den ønskede temperatur (mellem 180° C og 220 ° C), og bekræft ved at trykke på tasten ✓.
4. Drej på navigeringsknappen, for at indstille tilberedningens varighed, og tryk på ✓, for at starte tilberedningen.

Pizza

1. Drej "funktionsknappen" til symbolet "BREAD". 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 på navigeringsknappen, for at vælge den ønskede temperatur (mellem 220° C og 250 ° C), og bekræft ved at trykke på tasten ✓.
5. Drej på navigeringsknappen, for at indstille tilberedningens varighed, og tryk på ✓, for at starte tilberedningen.

Anvisninger om brug af ovnen

INDSTILLINGER
Drej knappen "Funktioner" over på "CLOCK" for at få adgang til en undermenu, der indeholder fem displayindstillinger, som kan ændres.
Ur
Drej på navigeringsknappen til "CLOCK" vises på displayet. Se det foregående afsnit (INDSTILLING AF KLOKKESLÆT) vedrørende ændring af klokkeslættet.
Lysstyrke
Gå frem på følgende måde for at ændre lysstyrken på displayet:
1. Drej på navigeringsknappen til "BRIGHTNESS" vises på displayet.
2. Tryk på tasten : Displayet viser tallet 1.
3. Drej på navigeringsknappen, for at øge eller mindske lysstyrken, og bekræft ved at trykke på .

Lyd
Lydsignalet aktiveres eller inaktiveres således:
4. Drej på navigeringsknappen til "SOUND" vises på displayet.
5. Tryk på tasten for at få adgang til indstillingerne (ON/OFF).
6. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft med tasten .

Eco (Øko)
Når funktionen ECO er valgt (ON), mindsker displayet lysstyrken og viser uret, når ovnen er i standbyposition i 3 minutter. Tryk på en af tasterne, eller drej på en af knapperne for at se oplysningerne på displayet.
1. Drej på navigeringsknappen til "ECO" vises på displayet.
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. Hvis tilstanden Eco aktiveres under en tilberedningsfunktion, vil lyset i ovnen slukke efter et minut. Det tænder igen, hvis brugeren trykker eller drejer på en af apparatets knapper.

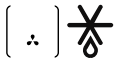
Effekt
1. Drej knappen "Funktioner" over på "CLOCK", og vælg derefter "POWER" med navigeringsknappen, for at ændre indstillingen af effektforbrug.
2. Tryk på for få adgang til indstillingen
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft med tasten .

Indhent yderligere oplysninger i det relevante afsnit om INSTALLATION (side 8).
Sprog
1. Drej på navigeringsknappen til "LANGUAGE" vises på displayet.
2. Tryk på , for at tage adgang til indstillingen.
3. Drej navigeringsknappen, indtil det ønskede sprog vises og tryk på knappen for at vælge det.

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			
0	**OFF (SLUKNING)**		Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
	LAMP (OVNLYS)		Til tænding/slukning af ovnlyset.
SPECIAL FUNCTIONS (SPECIAL-FUNKTIO-NER)	NAVIGERINGSKNAP	 **DEFROST (OPTØNING)**	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
		WARM KEEPING (VARMHOLD-NING)	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.
		YOGURT (YOGHURT)	Til fremstilling af hjemmelavet yoghurt. Brug små porcelænsskåle eller små foliebageforme. Dæk med alufolie, før den stilles i ovnen. Anbring dryppebakken med beholderne på 1. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
		RISING (DEJHÆVNING)	Til optimal hævning 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 hævningens kvalitet.
		MEAT SLOW COOKING (LANGTIDS-STEGNING KØD)	Til langtidsstegning af kød ved 90 °C. Denne funktion udfører langtidsstegning, så kødet bliver mere mørt og saftigt. Svits stegen i en gryde først, for at brune kødet og hjælpe med at lukke dets porer, så det beholder den naturlige saft. Tilberedningstiden varierer fra 4 timer for stege på 1 kg til 6-7 timer for stege på 3 kg. Hold så vidt muligt ovnlågen lukket under tilberedningen, og brug et stegetermometer til at kontrollere stegens kernetemperatur.
		FISH SLOW COOKING (LANGTIDS-STEGNING FISK)	Til blid stegning af fisk ved 85 °C. Denne funktion udfører langtidsstegning, så kødet bliver mere mørt og saftigt. Takket være de lave temperaturer bruner maden ikke, og resultatet svarer til tilberedning med damp. Tilberedningstiden varierer fra 2 timer for fisk på 300 g til 4-5 timer for fisk på 3 kg. Hold så vidt muligt ovnlågen lukket under tilberedningen, så varmen ikke slipper ud.
		ECO FORCED AIR (ØKO VARMLUFT)	Til tilberedning af steg og kødstykker på én ribbe. Denne funktion bruger diskontinuerlig, let ventilator, hvilket forhindrer for kraftig udtørring af fødevarer. Ved denne ECO-funktion forbliver lyset slukket under tilberedningen, og det kan tændes midlertidigt ved at trykke på knappen OK. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig. Det anbefales at bruge 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	CONVENTIONAL (KONVENTIONEL)		Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 3. ribbe. Brug den 1. eller 2. ribbe, til tilberedning af pizza og tærter med fyld. Forvarm ovnen, før maden sættes ind.
	CONVECTION BAKE (VARMLUFTSBAG-NING)		Til tilberedning af kød og tærter med (krydret eller sødt) fyld på én ribbe. Brug 3. ribbe. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.

Tabel med funktionsbeskrivelser

FUNKTIONSKNAP			
	FORCED AIR (VARMLUFT)		Til samtidig tilberedning på to ribber af forskellige retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks.: fisk, grønsager, 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.
	MAXI COOKING (MAXI TILBEREDNING)		Til tilberedning af store stege (på over 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.
GRILLFUNK-TIONER	NAVIGERINGSKNAP	**GRILL**	Til grillstegning, grillspyd og medisterpølser; til tilberedning af gratinerede grønsager og ristet 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 med denne funktion.
INDSTILLIN-GER	NAVIGERINGSKNAP	**CLOCK (UR) BRIGHTNESS (LYSSTYRKE) SOUND (LYD) ECO (ØKO) POWER (EFFEKT) LANGUAGE (SPROG)**	Til indstilling af displayet (sprog, klokkeslæt, lysstyrke, lydstyrke, energibesparelse).
BREAD / PIZZA (BRØD / PIZZA)	NAVIGERINGSKNAP	**BREAD (BRØD)**	Til bagning af forskellige typer og størrelser af pizza og brød. Denne funktion omfatter to programmer med forudindstillede indstillinger. Angiv ganske enkelt de nødvendige værdier (temperatur og tid), og ovnen vil automatisk styre tilberedningscyklussen. Anbring dejen på 2. ribbe efter at have forvarmet ovnen.
		PIZZA	
	FAST PREHEATING (HURTIG FORVARME)		Til hurtig forvarmning af ovnen.

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
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
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/ portionstærter		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	30 - 40	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		JA	2	180 - 220	30 - 50	Dryppebakke/bageplade eller rist
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-vents/ 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

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvar-me	Ribbe (fra bun-den)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
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	Grillrist
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 (middelhøj)	15 - 30	Ribbe 5: Rist (vend maden, 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)	35 - 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
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

Opskrift	Funktion	Forvar-me	Ribbe (fra bun-den)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Fisk og grønsager		JA	1 - 4	180	30 - 50*	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldt stegt kød	ØKO	-	3	200	80 - 120*	Dryppebakke eller bageplade på rist
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)	ØKO	-	3	200	50 - 100*	Dryppebakke eller bageplade på rist

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

Afprøvede opskrifter

i overensstemmelse med IEC 60350-1:2011-12 og DIN 3360-12:07:07)

Opskrift	Funktion	Forvar-me	Ribbe (fra bun-den)	Temperatur (°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 - 35	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						
Fedtfri skærekage		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						
2 æbletærter		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	Grillrist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hakkebøf**		-	5	3 (Høj)	18 - 30	Ribbe 5: Rist (vend maden, 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	170	110 - 150	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 anden ribbe og den temperatur, der foreslås for "FORCED AIR" (VARMLUFT) på flere ribber.

* Hvis tilbehøret ikke medfølger kan det købes hos serviceafdelingen.

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

Angivelserne i tabellen er beregnet uden brug af glideskinnerne.
Energieffektivitetsklasse (i henhold til EN 60350-1:2013-07)
For at foretage testene skal den dedikerede tabel anvendes.

Anbefalet brug og gode 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. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne 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 "FORCED AIR" (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 kagen er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.
- Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.
- Hvis bagværket falder sammen under tilberedningen, skal der tilberedes ved en lavere temperatur næste gang. Desuden kan der bruges mindre væske, og dejen kan omrøres mere forsigtigt.
- Når der tilberedes frugt- eller ostetærter, skal funktionen "CONVECTION BAKE " (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.

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

Drejespid (kun på visse modeller)
Dette tilbehør bruges til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt kødet på spiddet, bind (fjerkræ) sammen med en kødsnor, og sørg for, at det sidder godt fast, før spiddet sættes på plads på ovnens forvæg og anbringes, så det hviler på støtten. Det anbefales at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand på første ribbe, så dannelse af os undgås, og kødsaften opsamles. Spiddet er forsynet med et greb af plast, der skal fjernes inden tilberedningen. Plastgrebet bruges efter endt tilberedning for at undgå forbrændinger, når maden tages ud af ovnen.

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

Funktionen Dejhævning (angår kun visse modeller)
Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer cirka en tredjedel mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25 °C). Hævningen af 1 kg dej varer ca. en time.

FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Trykt i Italien
06/16

400010886984