

Brugsanvisning

KitchenAid

Vigtige anvisninger vedrørende sikkerheden	4
Installation	8
Oplysninger om miljøhensyn	9
EF-overensstemmelseserklæring	9
Fejlfindingsoversigt	9
Serviceafdelingen	10
Rengøring	10
Vedligeholdelse	11
Vejledning i brug af ovnen	12
Tabel med funktionsbeskrivelser	21
Tilberedningstabel	23
Afprøvede opskrifter	25
Anbefalet brug og gode råd	26

Vigtige anvisninger vedrørende sikkerheden

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

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



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

FARE

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

ADVARSEL

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

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

Overhold følgende anvisninger nøje:

- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret elinstallatør i overensstemmelse med producentens anvisninger og de lokale sikkerhedsforskrifter. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen.
- Strømforsyningskablet skal udskiftes af en autoriseret elektriker. Henvend dig til et autoriseret servicecenter.
- Dette apparat skal jordforbindes iht. forskrifterne.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til,

at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.

- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en 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.
- Brug ikke induktionspladen og sluk for apparatet for at undgå elektrisk stød, hvis overfladen er revnet (angår kun modeller med induktionsfunktion).
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks.: opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller 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 nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner

eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.

- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølet.
- Efter endt tilberedning skal apparatets låge åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp gradvist kan sive ud, inden retten tages ud. Når apparatets låge er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningerne må aldrig blokeres.
- Brug 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 pyrolysecyklisten. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklisten. Alt overskydende spild skal fjernes fra ovnrummet, før renseprogrammet startes (angår kun ovne med pyrolysefunktion).
- Under og efter pyrolysecyklisten skal dyr holdes væk fra området, hvor apparatet er placeret (angår kun ovne med Pyrolysefunktion).
- Brug kun den temperaturføler, der anbefales til denne ovn.
- Brug ikke stærkt slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af ovndørens glasrude, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke aluminiumsfolie til at dække maden (angår kun ovne med medfølgende bradepande).

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. 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 udpakningen, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovndøren lukker korrekt.

I tilfælde af problemer kontaktes forhandleren eller den nærmeste serviceafdeling. For at undgå beskadigelser anbefales det, at ovnen ikke fjernes fra underlaget af polystyrenskum, før den skal installeres.

Forberedelse til indbygning

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

Eltilslutning

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

- Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må udelukkende udskiftes af en faguddannet elektriker. Kontakt et autoriseret servicecenter.

GENERELLE ANBEFALINGER

Før ovnen tages i brug:

- Fjern 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 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 ikke gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge emaljebelægningen.
- Sørg for, at ledningerne på andre apparater ikke berører varme dele eller kommer i klemme i ovndøren.
- Ovnen må ikke udsættes for vind og vejr.

Oplysninger om miljøhensyn

Bortskaffelse af emballagen

- Emballagen er fremstillet af 100% genbrugsmateriale og er mærket med genbrugssymbolet .
- Emballagens forskellige dele skal derfor bortskaffes ansvarligt i overensstemmelse med gældende, lokale regler for affaldshåndtering.



- 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 lakerede eller emaljerede forme, da de absorberer varmen bedst.

Kassering af apparatet

- Dette produkt er mærket i henhold til 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.

EF-overensstemmelseserklæring

- Dette produkt er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med forordning  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) samt beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EF.
- Dette apparat lever op til kravene om økonomisk design i EU-forordning nr. 65/2014 og nr. 66/2014 i overensstemmelse med europæisk 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 den nærmeste serviceafdeling. Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

Serviceafdelingen

Før serviceafdelingen kontaktes:

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

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

- En kortfattet beskrivelse af fejlen.
- Ovntype og -model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen) er anbragt på højre kant af ovnrummet (synlig når døren er åben). Servicenummeret står også i garantibeviset.

- Fulde navn og adresse.
- Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Hvis der kræves reparation, skal man kontakte et **autoriseret servicecenter** (for at sikre brugen af originale reservedele og korrekt reparation).

Rengøring

⚠ ADVARSEL

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

Ovnens yderside

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

- Rengør overfladerne med en fugtig klud. 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, metalskrabere eller grydesvampe. Brugen af dem med tiden kan ødelægge de emaljerede overflader og ruden i ovndøren.

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

NB: Under længerevarende tilberedning af mad med et højt vandindhold (f.eks. pizza, grøntsager mv.) kan der dannes kondens på indersiden af døren og på tætningen. Når ovnen er kølet af, skal kondensen tørres af med en klud eller en svamp.

Tilbehør:

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

Vedligeholdelse

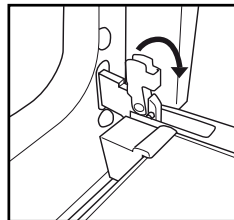
⚠ ADVARSEL

- Brug beskyttelseshandsker.
- Sørg for at ovnen er kold, før følgende indgreb udføres.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

FJERNELSE AF DØREN

Sådan fjernes ovndøren:

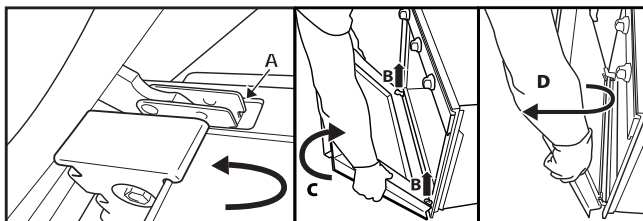
1. Luk ovndøren helt op.
2. Løft de to låse på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (fig. 1).
3. Luk døren helt til (A), løft den (B), og drej den (C), til den frigøres (D) (fig. 2).



(fig. 1)

Genmontering af døren:

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

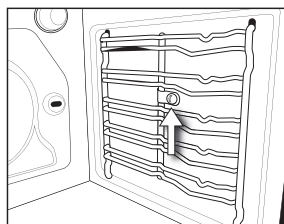


(fig. 2)

FJERNELSE AF OVNRIBBERNE I SIDERNE

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

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



(fig. 3)

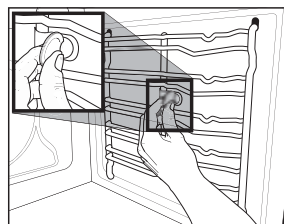
UDSKIFTNING AF PÆRERNE

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

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

BEMÆRK:

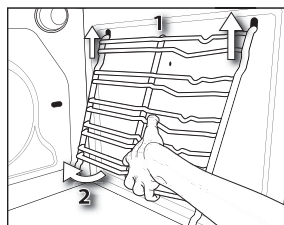
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.
- Den pære, der bruges i apparatet, er specifikt beregnet til elektriske apparater, og den er ikke velegnet til rumbelysning i hjemmet (Kommissionens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærene kan købes hos serviceafdelingen.



(fig. 4)

VIGTIGT:

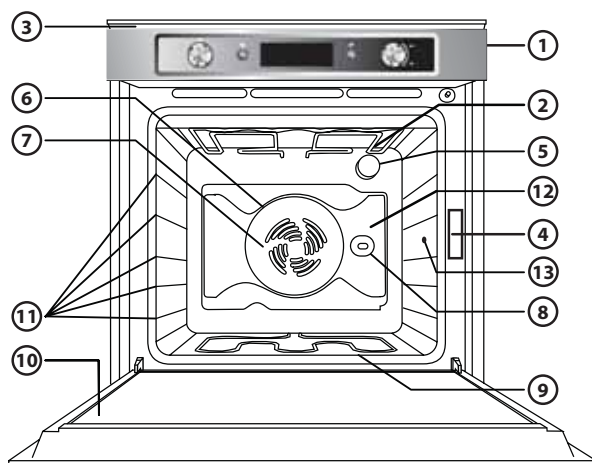
- Halogenpærer må ikke håndteres med bare hænder, da de kan blive beskadiget af fingeraftryk.
- Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er sat på plads igen.



(fig. 5)

Vejledning i brug af ovnen

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



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

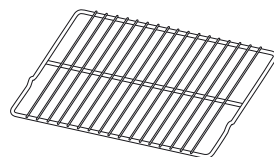
BEMÆRK:

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

Vejledning i brug af ovnen

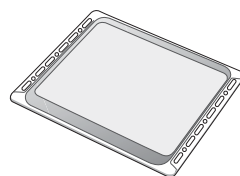
MEDFØLGENDE TILBEHØR

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



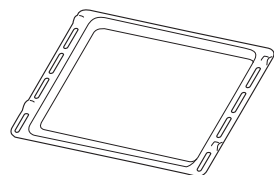
(Fig. A)

B. BAGEPLADE: Bagepladen anvendes ved bagning af brød og kager, men også til stege og fisk en papillote osv.



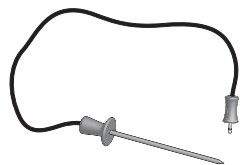
(Fig. B)

C. 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, focacciaboller el. lign.



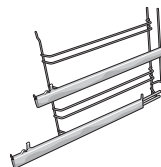
(Fig. C)

D. KØDTERMOMETER: Kødtermometeret måler madvarens kerntemperatur under tilberedningen.



(Fig. D)

E. GLIDESKINNER (hvis de findes): letter håndteringen af ribber og plader.



(Fig. E)

Antallet af tilbehørsdele kan variere afhængigt af den købte model.

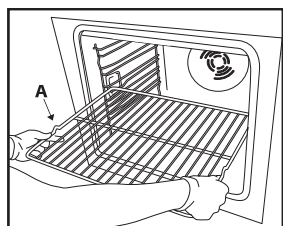
TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

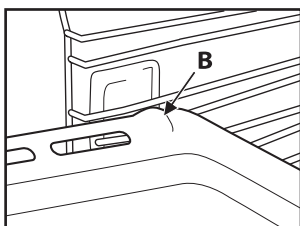
Vejledning i brug af ovnen

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNE

1. Før risten vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (fig. 1).
2. De andre udstyrsdele som dryppebakken og bagepladen indføres med den hævede del på den flade del "B" vendt opad (fig. 2).

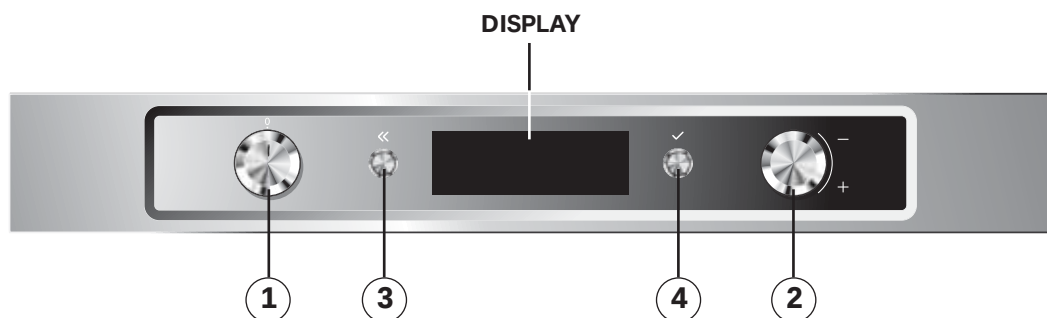


(fig. 1)



(fig. 2)

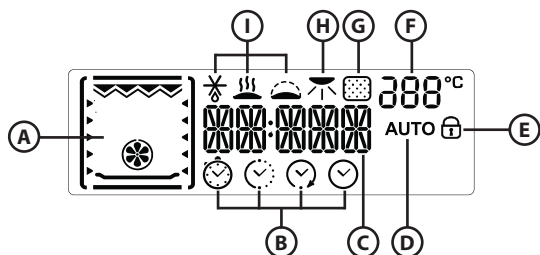
BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. **FUNKTIONSKNAP:** tænding/slukning og valg af funktioner
2. **NAVIGERINGSKNAP:** navigering i menuen, regulering af forudindstillede værdier
3. **KNAPPEN** ⏪: for at returnere til foregående skærbillede
4. **KNAPPEN** ✓: for at vælge og bekræfte indstillinger

Vejledning i brug af ovnen

BESKRIVELSE AF DISPLAYET



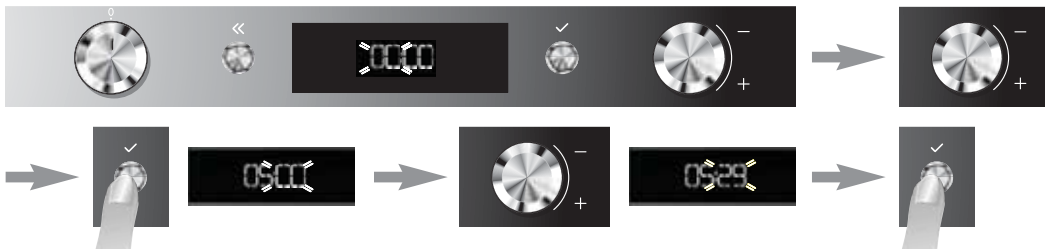
- A. Visning af de aktive varmelegemer for de forskellige funktioner
- B. Symboler for tidsstyring; timer, tilberedningens varighed, tidspunktet for endt tilberedning, klokkeslæt
- C. Informationer om de valgte funktioner
- D. Auto-funktionen BRØD/PIZZA valgt
- E. Angivelse af, at ovndøren er låst under den automatiske rengøring (pyrolyse)
- F. Ovntemperatur
- G. Pyrolysefunktion (ikke tilgængelig på denne model)
- H. Bruning
- I. Specialfunktioner: optøning, varmholdning, yoghurt, hævning, langtidsstegning kød, langtidsstegning fisk, øko varmluft.

TÆNDING AF OVNEN - INDSTILLING AF SPROG

Første gang ovnen tændes viser displayet ENGLISH

Drej på navigeringsknappen, til det ønskede sprog vises, og tryk derefter på knappen ✓ for at bekræfte.

INDSTILLING AF TIDEN



Når sproget er indstillet, skal klokkeslættet indstilles. På displayet blinker de to timetal.

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

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

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER

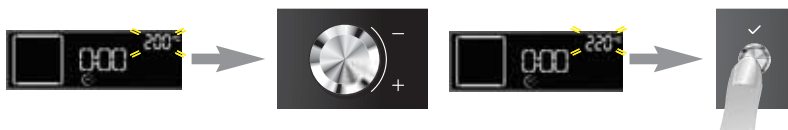


1. Drej funktionsknappen til den ønskede funktion: tilberedningsindstillingerne vises på displayet.
2. Hvis de foreslåede værdier svarer til de ønskede, trykkes der på ✓. Gå frem på nedenstående måde, hvis de skal ændres.

Vejledning i brug af ovnen

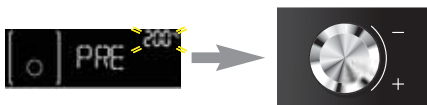
INDSTILLING AF TEMPERATUR/GRILLEFFEKT

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



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

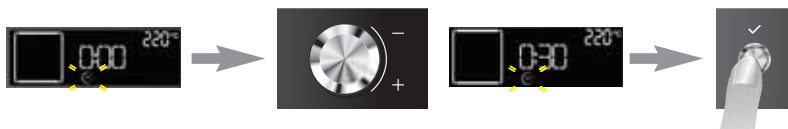
HURTIG FORVARME



1. Drej funktionsknappen til symbolet  for at vælge funktionen hurtig forvarmning.
2. Bekræft ved at trykke på ✓: Indstillingerne vises på displayet.
3. Hvis den foreslåede temperatur svarer til den ønskede, trykkes der på knappen ✓. Gå frem som beskrevet i de foregående afsnit, hvis temperaturen skal ændres. Displayet viser meddelelsen PRE. Når den indstillede temperatur nås, vises den tilsvarende værdi (f.eks. 200°C) på displayet, og lydsignalet høres. Efter forvarmningen vælger ovnen automatisk over-/undervarme . Nu kan madvarerne anbringes i ovne til tilberedningen.
4. Hvis der ønskes en anden tilberedningsfunktion, drejes funktionsknappen, og den ønskede funktion vælges.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

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



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

INDSTILLING AF KLOKKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING / UDSKUDT START

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

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

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

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

Vejledning i brug af ovnen



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

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

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

MINUTUR



Denne funktion kan kun bruges, når ovnen er slukket. Minuturet kan for eksempel anvendes til at kontrollere tilberedningstiden for pasta.

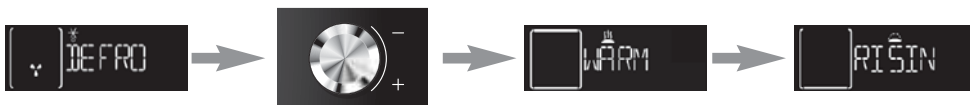
Den maksimale indstilling er 23 time og 59 minutter.

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

VALG AF SPECIALFUNKTIONER

Drej funktionsknappen til symbolet , 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:

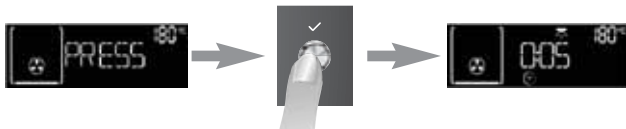


1. Drej funktionsknappen til symbolet : displayet viser "DEFROST" (optøning) sammen med funktionens symbol.
2. Drej navigeringsknappen for at bladre i funktionslisten: DEFROST (optøning), WARM KEEPING (varmholdning), YOGURT (yoghurt), RISING (dejhævning), MEAT SLOW COOKING (langtidsstegning af kød), FISH SLOW COOKING (langtidsstegning af fisk), ECO FORCED AIR (øko varmluft).
3. Tryk på knappen for at bekræfte.

Vejledning i brug af ovnen

BRUNING

Efter endt tilberedning angiver displayet, ved visse funktioner, muligheden af brunning. Denne funktion kan kun aktiveres, hvis der blev indstillet en tilberedningstid.



Efter endt tilberedningstid viser displayet: "PRESS ✓ TO BROWN" (TRYK PÅ FOR AT BRUNE). Hvis der trykkes på knappen ✓, starter ovnen efterbruningen med en varighed på 5 minutter. Funktionen kan udføres to gange.

VALG AF FUNKTIONEN BRØD/PIZZA

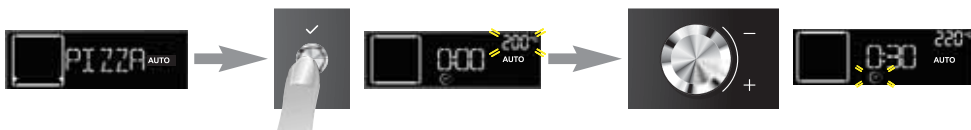
Drej funktionsknappen til symbolet , for at få adgang til en undermenu, der indeholder to funktioner til automatisk tilberedning af "bread" (brød) og "pizza".

Brød



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

Pizza



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

Vejledning i brug af ovnen

KØDTERMOMETER (TERMOMETER)

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

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

Det er meget vigtigt at placere kødtermometeret korrekt for at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Stik termometeret helt ind i den tykkeste del af kødstykket, og undgå kontakt med knogler og fedtvæv (Fig. 1). Ved fjerkræ skal termometeret stikkes ind på tværs i midten af brystet, og det må ikke ende med spidsen i et hulrum (Fig. 2).

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

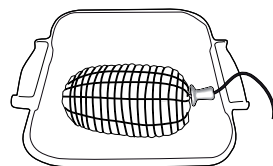


fig. 1

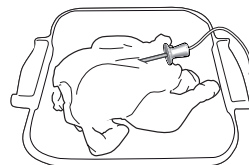


fig. 2

Tilberedningen med termometerfunktionen

Når kødtermometeret er indsat, styres den indvendige temperatur som defineret for den valgte funktion, men tilberedningsprocessen er færdig, når den målte temperatur når frem til det beregnede termometermål indstillet af kunden.

Der er ingen specifik menu til tilberedningen med termometerfunktionen, men det er altid muligt at skifte fra en traditionel funktion til en "Kødtermometerfunktion". Det sker, når kødtermometeret aktiveres.

Der høres et lydssignal, når kødtermometeret registreres, og "PROBE" (termometer) vises på displayet i 3 sekunder. Derefter vider displayet den aktuelle information igen.



Hvis funktionsknappen ikke drejes til Standby eller Lampe, viser displayet den generelle information om tilberedningsfunktionerne og den indstillede temperatur for kødtermometeret.



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



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

Når der er valgt en tilberedningsfunktion, reguleres ovntemperaturen (i øverste højre side af displayet) ved at dreje på knappen +/- og bekræfte med . Værdien, der skal indstilles for kødtermometeret (nederst til højre på displayet) kan nu ændres: drej knappen +/-, og bekræft med  for at starte tilberedningen. Ovn- og kødtermometertemperaturen kan ændres når som helst under tilberedningen. For at ændre ovntemperaturen drejs knappen +/-, og for at ændre kødtermometertemperaturen trykkes der to gange på , knappen +/- drejes for at indstille værdien, og der bekræftes med . Kødtermometerets standardværdi er 70°C, og den kan reguleres i trin af mindst 1°C.

Når kødtermometeret registreres i begyndelsen eller under en funktion, overspringes alle forvarmningsfaser, og den første tilberedningsfase i den valgte funktion udføres. Lampen forbliver ON, til kødtermometeret fjernes og ikke længere registreres.

Hvis termometeret fjernes under funktionen, viser displayet minutterne for tilberedningen, og tælleren øger værdien, indtil brugeren standser funktionen eller indsætter kødtermometeret igen.

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

Vejledning i brug af ovnen

INDSTILLINGER

Drej funktionsknappen til symbolet , for at få adgang til en undermenu, der indeholder fem specialfunktioner.

Sprog

1. Drej navigeringsknappen, til "LANGUAGE" (sprog) vises.
2. Tryk på  for at vælge parameteren.
3. Drej på navigeringsknappen, til det ønskede sprog vises, og tryk derefter på bekræftelsesknappen .

Ur

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

Øko

Når øko-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 navigeringsknappen, til "ECO" (øko) vises.
2. Tryk på  for at få adgang til indstillingen (ON/OFF).
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft med .
4. Hvis øko-funktionen er aktiveret under en tilberedningsfunktion, slukker ovnlyset efter 1 minuts tilberedning. Ovnlyset tænder igen, hver gang ovnen betjenes.

Lydsignal

Lydsignalet aktiveres eller deaktiveres således:

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

Lysstyrke

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

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

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 tasterne  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 deaktivere 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

FUNKTIONSVÆLGERKNAP		
0	OFF	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
	OVNLYS	Til tænding/slukning af ovnlyset.
 SPECIALFUNKTIONER	 DEFROST (OPTØNING)	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
	 KEEP WARM (HOLD VARM)	Til at holde nytillberedt mad varm og sprød (f.eks.: kød, stegte retter eller tærter). 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 dem med alufolie under tilberedningen. Anbring dryppebakken med beholderne på 1. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	 RISING (DEJHÆVNING)	Til optimal hævnin g af brød- og kagedej. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. For at sikre kvaliteten af hævnin gen må funktionen ikke aktiveres, hvis oven stadig er varm efter en tilberedningscyklus.
	 LANGTIDSSTEGNING KØD	Til langtidsstegning af kød ved 90°C. Denne funktion udfører langtidsstegning, så kødet forbliver mørt og saftigt. Det anbefales først at brune stege i en stegepande, så kødsaften ikke siver ud af stegen. Tilberedningstiden varierer fra 4 timer for stege på 1 kg til 6-7 timer for stege på 3 kg. Hold så vidt muligt ovndøren lukket under tilberedningen, og brug et stegetermometer til at kontrollere stegens kerntemperatur.
	 FISH SLOW COOKING (LANGTIDSSTEGNING FISK)	Skånsom tilberedning af fisk ved 85°C. Denne funktion udfører langtidsstegning, så madvaren forbliver mør og saftig. 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 ovndøren lukket under tilberedningen, så varmen ikke slipper ud.
	 ØKO-VARMLUFT	Tilberedning af fyldte stege og kød i hele stykker på én ribbe. Denne funktion anvender diskontinuerlig og skånsom varmluft, så retten ikke bliver for tør. Ved denne ØKO-funktion forbliver lyset slukket under tilberedningen, og det kan tændes midlertidigt ved at trykke på knappen OK. For at maksimere energieffektiviteten tilrådes det at holde døren lukket under tilberedningen. Det anbefales at anvende 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	OVER-/UNDERVARME	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 3. ribbe. Til tilberedning af pizza og tærter med fyld bruges derimod 1. eller 2. ribbe. Forvarm ovnen, før maden sættes ind.
	CONVECTION BAKE (VARMLUFTSBAGNING)	Til tilberedning af kød og tærter med fyld (salte eller søde) på én ribbe. Brug 3. ribbe. Forvarm ovnen inden tilberedningen.
	FORCED AIR (VARMLUFT)	Til samtidig tilberedning på to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks. fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Det anbefales at bruge 2. ribbe ved tilberedning på én ribbe. Ved tilberedning på to ribber anbefales det at bruge 1. og 4. ribbe efter at have forvarmet ovnen.
	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.

Tabel med funktionsbeskrivelser

FUNKTIONSVÆLGERKNAP		
	GRILL	Til grilning af bøffer, grillspyd, pølser, 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. Ovn døren skal holdes lukket under tilberedningen.
	TURBO GRILL	Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Det anbefales at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom ca. en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovn døren skal holdes lukket under tilberedningen. Drejespiddet (hvis det findes) kan også bruges sammen med denne funktion.
	INDSTILLINGER	Til indstilling af displayet (sprog, klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalets lydstyrke, energibesparelse).
	BRØD/PIZZA	Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Denne funktion omfatter to programmer med forudindstillede indstillinger. Angiv ganske enkelt de krævede værdier (temperatur og tid), og ovnen udfører automatisk en optimal bagning. Anbring dejen på 2. ribbe efter at have forvarmet ovnen.
	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	Kageform på rist
		JA	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Ribbe 4: kageform på rist
						Ribbe 1: kageform på rist
Kager med fyld (oste- og frugttærter, strudel)		JA	3	160 - 200	30 - 85	Dryppebakke/bageplade eller kageform på rist
		JA	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Ribbe 4: kageform på rist
						Ribbe 1: kageform på rist
Småkager		JA	3	170 - 180	15 - 45	Dryppebakke/bageplade
		JA	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Ribbe 4: rist
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Vandbakkelsesdej		JA	3	180 - 200	30 - 40	Dryppebakke/bageplade
		JA	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Ribbe 4: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Marengs		JA	3	90	110 - 150	Dryppebakke/bageplade
		JA	1 - 4	90	130 - 150	Ribbe 4: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Brød/pizza/ focciaboller		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 eller rist
		JA	1 - 4	250	10 - 20	Ribbe 4: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Kød- og grøntsagstærter, quiche lorraine		JA	3	180 - 190	40 - 55	Kageform på rist
		JA	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Ribbe 4: kageform på rist
						Ribbe 1: kageform på rist
Vol-au-vent/ butterdejssnitter		JA	3	190 - 200	20 - 30	Dryppebakke/bageplade
		JA	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Ribbe 4: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/ tærter		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

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
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 grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		JA	2	180 - 200	50 - 60	Bradepande på rist
Toast		–	5	3 (Høj)	3 - 6	Rist
Fiskefileter/-koteletter		–	4	2 (Middel)	20 - 30	Ribbe 4: rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Medisterpølse/ grillspyd/spareribs/hakk ebøf		–	5	2 - 3 (Middel-Høj)	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 (vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
				3 (Høj)	60 - 80	Ribbe 1: dryppebakke med vand
						Ribbe 2: drejespid (hvis det forefindes)
Oksesteg - rød 1 kg		–	3	2 (Middel)	35 - 50	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)
Grøntsagsgratin		–	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
Fisk og grøntsager		JA	1 - 4	180	30 - 50*	Ribbe 4: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte stege		–	3	200	80 - 120*	bradepande eller fad på rist
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		–	3	200	50 - 100*	bradepande eller fad på rist

* Tilberedningstiden er vejledende. Maden kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af individuelle præferencer.

Afprøvede opskrifter

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

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	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 (Small cakes)		JA	3	170	20 - 30	Dryppebakke/bageplade
		JA	1 - 4	160	25 - 35	Ribbe 4: bageplade Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Lagkagebunde uden fedtstoffer		JA	2	170	30 - 40	Kageform på rist
		JA	1 - 4	160	35 - 45	Ribbe 4: kageform på rist Ribbe 1: kageform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
2 æbletærter		JA	2 / 3	185	70 - 90	Kageform på rist
		JA	1 - 4	175	75 - 95	Ribbe 4: kageform på rist Ribbe 1: kageform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		–	5	3 (Høj)	3 - 6	Rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
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

Tilberedningstabellerne foreslår funktioner og ideelle temperaturer til opnåelse af de bedste resultater i forbindelse med enhver type opskrift. Til tilberedning med varmluft på en enkelt ribbe anbefales det at bruge anden ribbe og den samme temperatur anbefalet til tilberedning med "FORCED AIR" (varmluft) på flere ribber.

* Når der ikke medfølger tilbehør, kan dette købes hos serviceafdelingen.

** Når der grilles, anbefales det at lade der være et frit område på 3-4 cm fra forkanten af grillen for at lette udtagning.

Angivelserne i tabellen er beregnet til brug uden glideskinnerne.

Energiklasse (i medfør af EN 60350-1:2013-07)

Brug den relevante tabel ved udførelse af afprøvninger.

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 forvarme. 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 "FORCED AIR" (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 "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 steg, 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. Fyld mere på efter behov.

Anbefalet brug og gode råd

Gode råd om madvarer tilberedt med de traditionelle funktioner

Opskrift	Ribbe (fra bunden)	Anbefalet tilberedningstemperatur (°C)	Anbefalet sluttemperatur for kødtermometeret (°C)
Oksesteg - rød	2/3	200 - 220	48
Oksesteg - medium	2/3	170 - 190	60
Oksesteg - gennemstegt	2/3	170 - 190	68
Stegt kalkun	1/2	150 - 170	75
Stegt kylling	2/3	200 - 210	83
Flæskesteg	2/3	170 - 190	75
Kalvesteg	2/3	160 - 180	68

Drejespid (kun i nogle modeller)

Dette tilbehør bruges til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt kødet på drejespiddet, og bind det sammen med kødsnor, hvis det er kylling. Sørg for, at det sidder godt fast, før spiddet sættes på plads på ovns 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 (kun i visse modeller)

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
03/15

400010768094

