

# Brugsanvisning

**KitchenAid**



<b>Vigtige anvisninger vedrørende sikkerheden</b>	<b>4</b>
<b>Installation</b>	<b>8</b>
<b>Oplysninger om miljøhensyn</b>	<b>9</b>
<b>Erklæring om miljøvenligt design</b>	<b>9</b>
<b>Fejlfindingsoversigt</b>	<b>9</b>
<b>Serviceafdelingen</b>	<b>10</b>
<b>Rengøring</b>	<b>10</b>
<b>Vedligeholdelse</b>	<b>11</b>
<b>Vejledning i brug af ovnen</b>	<b>12</b>
<b>Funktionsbeskrivelser</b>	<b>17</b>
<b>Tilberedningstabel</b>	<b>18</b>
<b>Anbefalet brug og gode råd</b>	<b>19</b>

## 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 beskyttelsehandsker 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 pyrolysecyklingen. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklingen. Alt overskydende spild skal fjernes fra ovnrummet, før renseprogrammet startes (angår kun ovne med pyrolysefunktion).
- Under og efter pyrolysecyklingen 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).

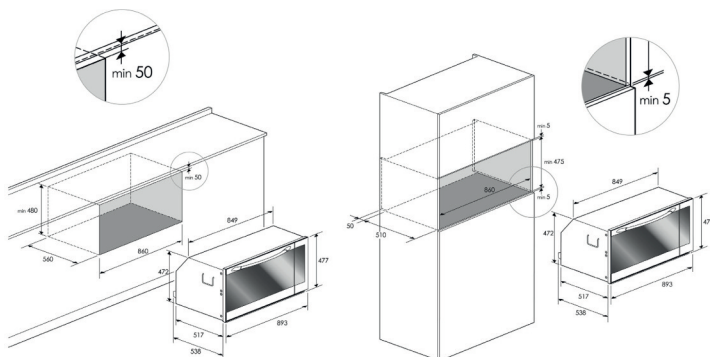
#### **BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER**

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

# Installation

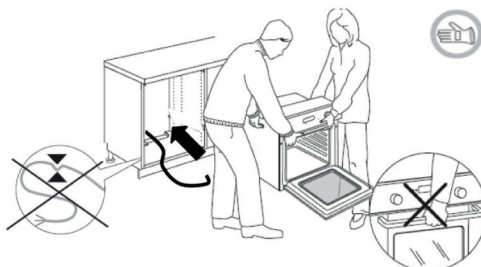
Kontrollér efter udpakningen, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovndøren lukker korrekt.

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

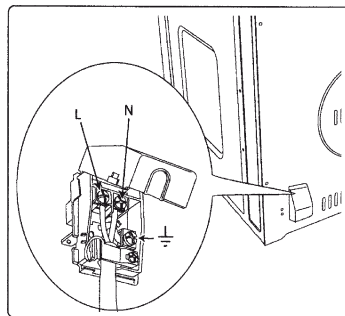
- Alle tilstødende køkkenelementer skal være varmebestandige (min 90°C).
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før ovnen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
- Der må ikke være adgang til ovnens nederste del efter opstillingen.
- For at sikre produktets korrekte funktion 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 mm<sup>2</sup>) 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.
- Ovnens 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.



## 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.



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

# Erklæring om miljøvenligt design

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

ovnrømmet (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 VEDLIGEHOJDELSE).

**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:

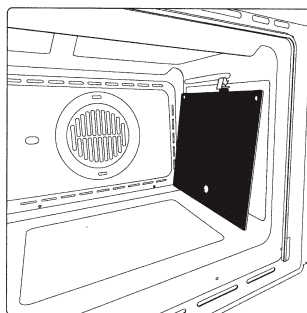
- Vask altid tilbehøret med opvaskemiddel straks efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret er varmt.
- Madrester fjernes let med en børste eller svamp.

### SELVRENSENDE KATALYTISKE PANELER (hvis de findes)

Disse specielle paneler bliver ganske enkelt hægtet på væggene, før siderammerne monteres. De har en speciel belægning af mikroporøs, katalytisk emalje, der oxiderer og gradvist får fedt- og oliesprøjt til at fordampe ved temperaturer over 200°C.

Hvis ovnen ikke er ren efter tilberedning af fede madvarer, skal den tomme ovn køre i 60 minutter (maks.) ved maksimumtemperatur.

Selvrensende paneler må aldrig rengøres med slibende, syreholdige eller alkaliske produkter.



# Vedligeholdelse

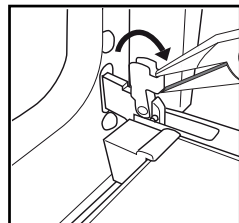
## ⚠ ADVARSEL

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

### FJERNELSE AF DØREN

#### Sådan fjernes ovndøren:

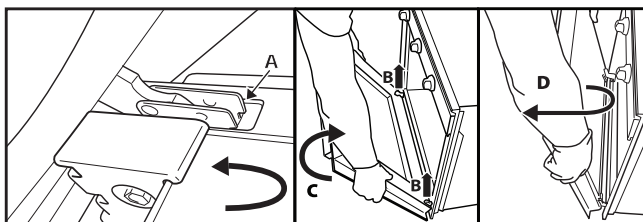
1. Luk ovndøren helt op.
2. Sænk de to låse på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (fig. 1).
3. Luk døren helt til (A), løft den (B), og drej den (C), til den frigøres (D) (fig. 2).



(fig. 1)

#### Genmontering af døren:

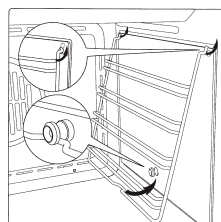
1. Sæt hængslerne på plads.
2. Luk ovndøren helt op.
3. Løft de to låse.
4. Luk døren.



(fig. 2)

### FJERNELSE AF OVNRIBBERNE I SIDERNE

Tryk ribberne nedad, og løft dem op som vist på figur fig. 3.

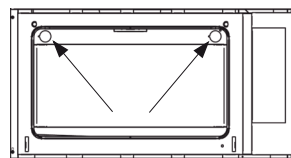


(fig. 3)

### UDSKIFTNING AF PÆREN

#### Udskiftning af de to bagerste pærer (fig. 4):

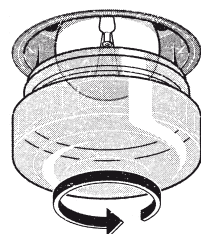
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af (fig. 5), udskift pæren (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.



(fig. 4)

#### BEMÆRK:

- Anvend kun glødepærer af typen 25W / 230V E14, 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. 5)

# Vejledning i brug af ovnen

## SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



1. Betjeningspanel
2. Ovnør
3. Ovnhåndtag
4. Termostatkontrollampe
5. Ovnfunktionskontrollampe

### 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.

### MEDFØLGENDE TILBEHØR

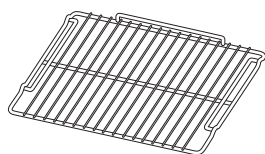


Fig. A

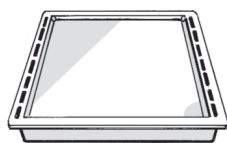


Fig. B



Fig. C

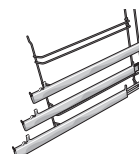


Fig. D

- A. RIST:** Risten anvendes til grilning af mad eller som en støtte for gryder, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.
- B. DRYPPEBAKKE:** Den anvendes til opsamling af fedt og madrester, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, kylling og fisk med eller uden grøntsager. Hæld lidt vand i bunden af dryppebakken, så fedtstænk og røg undgås.
- C. DREJESPID:** Til grilning af fjerkræ og stege.
- D. GLIDESKINNER:** Glideskinnerne gør det lettere at indsætte og udtage kogegrejet.
- Antallet af tilbehørsdele kan variere afhængigt af den købte model.**

### TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Kan købes separat hos Kundeservice.

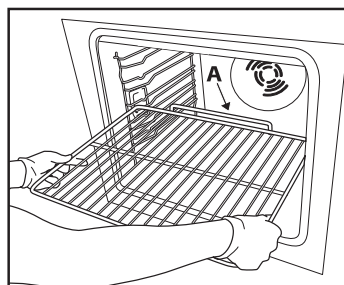
# Vejledning i brug af ovnen

## INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNE

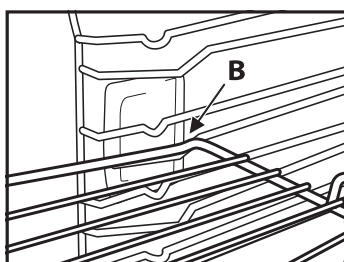
Risten og det øvrige tilbehør er forsynet med et blokeringsystem, der hindrer, at de trækkes ud utilsigtet.

1. Før risten vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (fig. 1).
2. Vip risten, når den befinder sig ud for blokeringspositionen "B" (fig. 2).
3. Anbring igen risten i vandret position, og skub den helt ind "C" (fig. 3).
4. Risten trækkes ud i modsat rækkefølge.

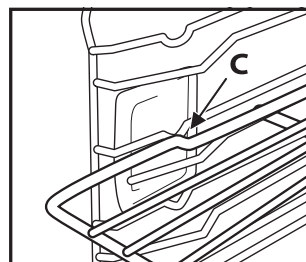
Det øvrige tilbehør, f.eks. dryppebakken, sættes ind på samme måde. Fremspringet på den flade del gør blokeringen mulig.



(Fig. 1)

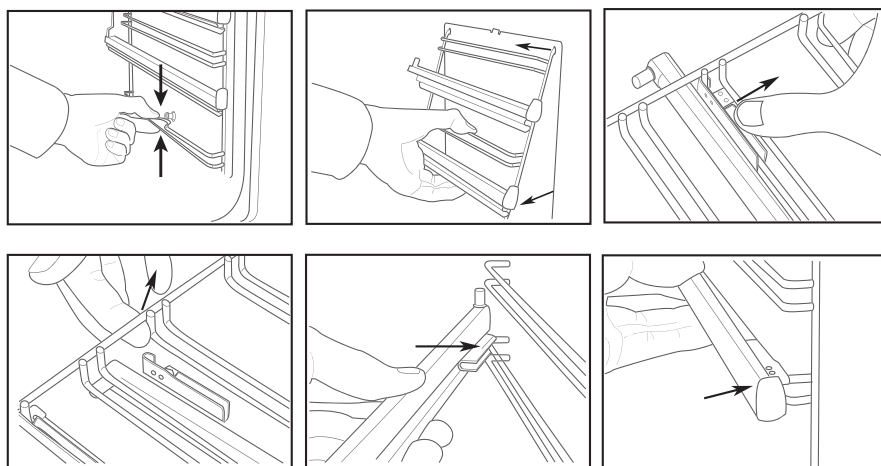


(Fig. 2)



(Fig. 3)

## GLIDESKINNER



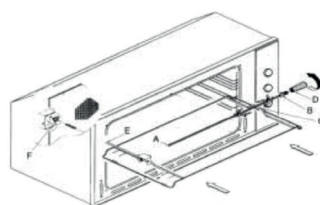
## Brug af grillspiddet

Stik drejespiddets spids A ind i drejeenheden og den rillede ende B ind i bukningen C.

Drej plasthåndtaget D mod uret.

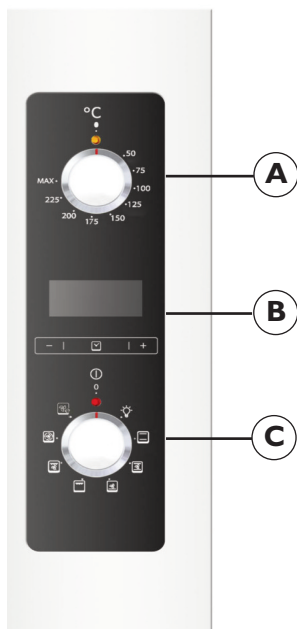
Lad pladen glide ind på ovnens glideskinner, og sørg for, at spidsen går ind i hullet F.

Drejespiddets plade skal altid være indsat i midten af ovnen (anden position fra neden).



# Vejledning i brug af ovnen

## BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



### A. Vælgerknap til termostattemperatur.

Brug termostaten til at indstille den ønskede tilberedningstemperatur. Termostaten kan indstilles fra 50°C til 250°C.

### B. Fingertouch betjening.

Bruges til at vælge:

- Indstilling af UR
- Minutur
- Tilberedningstid
- Klokkeslæt for endt tilberedning
- Programmering af automatisk tilberedning
- Indstilling af lydsignal

### C. Funktionsvælgerknap, med uret.

0 OFF

- Ovnlys
- Over-/undervarme
- Over-/undervarme bagning
- Undervarme + varmluft
- Grill
- Turbo Grill
- Varmluft
- Eco Mode (Varmluft)

**Bemærk: Optøning er mulig sammen med alle varmluftsfunktioner, hvor termostattemperaturvælgeren står på 0°C.**

## LISTE OVER FUNKTIONER

0 OFF



Ovnlys (er tændt med ovnen i funktion).



Varmelegeme foroven og forned. Termostatindstilling fra 50°C til MAX.



Varmelegeme foroven og forned med ventilator. Termostatindstilling fra 50°C til MAX.



Nederste varmelegeme med ventilator. Termostatindstilling fra 50°C til MAX.



Øverste varmelegeme (lille grill med lav effekt). Termostatindstilling fra 50°C til 200°C.



Dobbelt varmelegeme foroven med ventilator (grill med stort område). Termostatindstilling fra 50°C til 200°C.



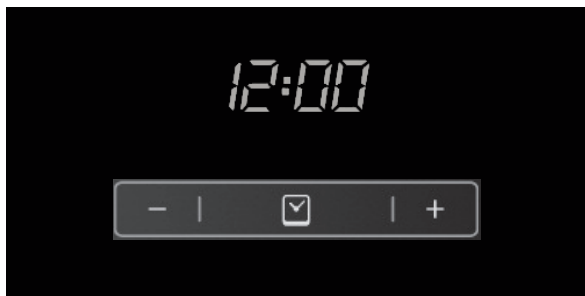
Ringvarmelegeme med ventilator. Termostatindstilling fra 50°C til MAX.



Denne tilstand er beregnet på at spare energi. Ideel til frosne eller færdige retter og til små portioner af mad. Forvarmningstiden er meget kort og tilberedningen tager lidt længere. Den er ikke anbefalet til store portioner eller tilberedning af store mængder mad.

# Vejledning i brug af ovnen


## FINGERTOUCH BETJENING AF TIMEREN



### Indstilling af uret



Figur 1

“Auto” og “0:00” begynder at blinke, når enheden tændes for første gang. Til indstilling af uret skal man trykke på den midterste knap i ca. 3 sekunder. Når  vises, skal der trykkes på “+” eller “-” for at indstille det korrekte klokkeslæt.

Vent, til der lyder et bip til bekræftelse på, at uret er blevet indstillet (**figur 1**).


Til indstilling af uret på et senere tidspunkt trykkes der samtidig på “+” og “-” i 3 sekunder, og derefter indstilles uret som beskrevet ovenfor.

### Minutur



Figur 2

Da dette minutur ikke styrer ovnen, vil den fortsætte med at fungere, efter at nedtællingen er afsluttet.

Til indstilling skal der trykkes på den midterste knap i 3 sekunder, indtil  vises (**figur 2**). Tryk på “+” og “-” for at indstille det ønskede tidsrum.

For at indstille minuturet på et senere tidspunkt skal man trykke på den midterste knap i 3 sekunder og fortsætte som beskrevet ovenfor.

Minuturet bipper, når nedtællingen er afsluttet. Det deaktiveres ved at trykke på en tilfældig knap.

### Tilberedningstid



Figur 3

Dette er en halvautomatisk tilberedningsfunktion. Funktionen kan bruges til at indstille tilberedningstider.

Tryk på den midterste knap i 3 sekunder. Tryk derefter igen, til ordet “dur” vises (**figur 3**). Tryk på “+” og “-” for at indstille den ønskede tilberedningstid.

### Tidspunkt for endt tilberedning



Figur 4

Tidspunktet for endt tilberedning kan også indstilles.

Tryk på den midterste knap i 3 sekunder. Tryk to gange efter hinanden på den midterste knap, og vent til ordet “End” vises (**figur 4**). Tryk på “+” og “-” for at indstille det ønskede tidspunkt for endt tilberedning. Ovnen vil fungere på den indstillede måde og ved den indstillede temperatur, til den når tidspunktet for endt tilberedning.

## Vejledning i brug af ovnen

### Programmering af automatisk tilberedning



Figur 5

Tilberedningsfunktion med indstillede tidspunkter.

Tryk på den midterste knap i 3 sekunder. Tryk derefter på den igen, til ordet “dur” vises. Tryk på “+” og “-” for at indstille den ønskede tilberedningstid. Vent nogle sekunder på, at indstillingen gemmes i hukommelsen. Tryk på den midterste knap i 3 sekunder. Tryk igen to gange, og vent på, at ordet “End” vises (**figur 4**). Tryk på “+” og “-” for at indstille det ønskede tidspunkt for endt tilberedning.

Feks:

Aktuelt tidspunkt: 12.30

Tilberedningstid: 10 minutter

Tidspunkt for endt tilberedning: 14.00

Ovnen vil starte tilberedningen kl. 13.50 (14.00 minus 00.10) ved den indstillede temperatur og på den indstillede måde, og den standser igen kl. 14.00

Ovnen bipper, når den standser tilberedningen. Det deaktiveres ved at trykke på en tilfældig knap.

### Indstilling af lydsignal



Til justering af lydstyrken for bippet trykkes der samtidig på “+” og “-”. Tryk derefter på den midterste knap, og vent på, at “**ton1**” (høj lydstyrke) blinker. Tryk på “-” for at vælge “**ton2**” (middel lydstyrke) eller “**ton3**” (lav lydstyrke).

Tryk på den midterste knap for at indstille den valgte lydstyrke.



## Funktionsbeskrivelser

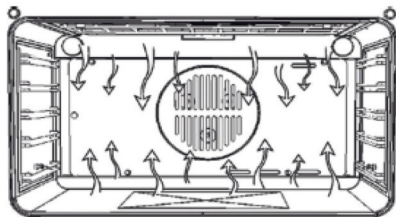
### TILBEREDNING MED OVER-/UNDERVARME



Traditionel tilberedning anvender over- og undervarme til tilberedning af en enkelt ret.

Anbring maden i ovnen, når tilberedningstemperaturen er nået, dvs. når opvarmingslampen slukker.

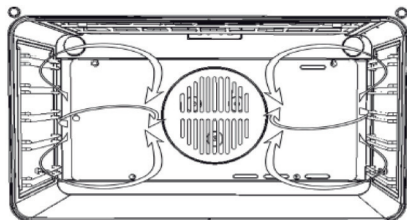
Hvis det ønskes at øge over- eller undervarmen mod slutningen af tilberedningscyklussen, stilles temperaturkontrollen i den rette position. Det er tilrådeligt at åbne ovndøren så lidt som muligt under tilberedningen.



### VARMLUFTSTILBEREDNING



Til denne type tilberedning giver en ventilator placeret bag i ovnen mulighed for, at varm luft kan cirkulere i ovnrummet og skabe ensartet varme. På denne måde foregår tilberedningen hurtigere end ved brug af over-/undervarme. Det er en velegnet metode til tilberedning af retter på mere end en ribbe, især når maden er af forskellig art (fisk, kød mv.)



### OPTØNING

Når der vælges en af varmluftstilberedningerne, og termostaten samtidig stilles på nul, cirkulerer der kold luft i ovnrummet. På denne måde optøes frossen mad hurtigt.

### TILBEREDNING MED GRILL



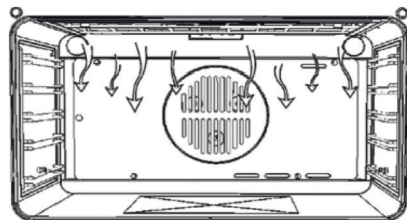
Brug grillen til grilning eller brunng af madvarer.

Nogle ovne kan være udstyret med en elektrisk motor, spid og kødnåle til rotering af spiddet.

Placer pladen med maden, der skal tilberedes, i 1. eller 2. position fra oven.

Forvarm ovnen i 5 minutter.

Drej termostaten til en temperatur mellem 50° og 200°.



### VENTILATOR

Ventilatoren er placeret i ovnens øverste del og danner en cirkel af kølende luft i ovnrummet og gennem ovndøren.















Den tænder, når ovnens udvendige temperatur når op på 60°C.

















Når ovnen tændes med termostaten på 200°C, starter ventilatoren efter ca. 10 min.

Den slukker igen, når ovnens udvendige temperatur falder til under 60°C.

Når ovnen slukkes med termostaten på 200°C, standser ventilatoren efter ca. 30 min.

## Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Temperatur (°C)	Ribbe (fra bunden)	Tid (min)
		160-200	2-3	30-50
		160-180	2	20-40
		140-160	2	10-40
		140-160	2	25-55
		200-230	1-3	10-20
		210-220	2	45-60
		160-180	2-3	45-60
		190	2-3	60-70
		230-250	4-5	14-18

Opskrift	Funktion	Temperatur (°C)	Ribbe (fra bunden)	Tid (min)
		225-250	2	120-105
		160-180	2	120-160
		160-180	2	135-175
		210-230	2	90-120
		160-190	2	90-120
		160-190	2	105-135
		200-220	2-3	50-60
		160-180	2	45-60
		175-190	2	60-70
		175-190	2	75-85
		190-210	2	40-50
		170-190	3	40-50

# 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 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 uskåret 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.

## 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 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.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy

05/19

400011372207

