

Brugsanvisninger

KitchenAid

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN	4
Installation	8
Værn om miljøet	9
ERKLÆRING OM MILJØVENLIGT DESIGN	9
Fejlfindingsoversigt	10
Serviceafdelingen	10
Rengøring	10
Vedligeholdelse	12
Brugsanvisninger til ovn	13
Tabel med funktionsbeskrivelser	32
Artisan-dampfunktioner tilberedningstabel	35
Tilberedningstabel	36
Tabel over Afprøvede opskrifter	40
Anbefalet brug og gode råd	41

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

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 altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Apparatets stik skal tages ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for installationsopgave.
- 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 strømforsyningen.
 - 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).
- Producenter fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller for forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
 - Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele.
 - 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 uden forudgående 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 apparatet 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.
- For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

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 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 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 mm2) 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 "HØJ" 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 ("LAV" 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. Indstilling af effektforbrug sænkes ved at dreje på knappen "Funktioner" over på "INDSTILLINGER" og markere.
2. Bekræft med knappen
3. Markér "effekt" i menuen
4. Bekræft med knappen
5. Markér "LAV"
6. Tryk på knappen . Displayet viser en bekræftelse af ændringen.



GENERELLE RÅD

Inden ibrugtagning:

- 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 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 af ovnen eller kommer i klemme i lågen.
- Ovnen må ikke udsættes for opløsningsmidler.

Installation

Efter brug:

- Lad Artisan-tilbehøret køle af, før det fjernes i forbindelse med rengøring. Når Artisan-tilbehøret tages ud af ovnen, skal det sikres, at den medfølgende hætte sættes på for at forhindre, at der kommer snavs ind i el-stikket.



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

- Ovnens 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 lever op til kravene om miljøvenligt design i EU-forordning nr. 65/2014 og nr. 66/2014 i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60350-1.

Fejlfindingsoversigt

Ovnen varmer ikke op:

- Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten.
- Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om 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.

- Din fulde adresse;
- Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



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.

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

Rengøring

- **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 klud.

- 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, metalsvampe eller skraber. 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 rensmidler til ovne, og følg producentens anvisninger med omhu.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnlågen. Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE).
- Rengør ikke Artisan-ovnrumsstikkontakten umiddelbart før en Artisan-tilberedningscyklus.
- **Overhold følgende anbefalinger, når ventilatorens runde, rustfri dæksel og Artisan-stikpladen (Twelix dæksel) rengøres:**
 - Brug en blød klud (mikrofibre er bedst) fugtet i vand eller med et rengøringsmiddel til glas.
 - Brug ikke køkkenrulle, der kan efterlade spor af papir og striber på glasset.

Rengøring

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.
- Se "Rengøring af Artisan-tilbehøret".

Rengøring af ovnen med pyrolysefunktionen (afhængigt af model):

ADVARSEL

- Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklingen.
- Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklingen.
- Hold dyr på afstand under og efter pyrolysecyklingen.
- Sæt hættten på ovnummets stikkontakt før en selvrensningsscyklus.

Denne funktion brænder de fedtstænk, der forekommer i ovnen under tilberedningen, ved en temperatur på cirka 500°C. Ved denne høje temperatur bliver madrester til en let aske, der let kan tørres af med en fugtig klud, når ovnen er kold.

Pyrolysefunktionen skal ikke aktiveres efter hver tilberedning, men kun når ovnen er meget snavset, eller når der dannes os og ubehagelige lugte under både forvarmning og tilberedning.

- Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningssfunktionen (pyrolysen).
- Før pyrolysen aktiveres, skal alt tilbehør tages ud af ovnen (også metalribberne i siderne).
- For at opnå en optimal rensning af ovnlågen skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før pyrolysefunktionen anvendes.
- Fjern eventuelle mærker på ventilatorens runde, rustfri dæksel (Twelix dæksel) og på

indersiden af lågens glastrude med en fugtig svamp, før pyrolysefunktionen markeres.

Apparatet er udstyret med 2 pyrolysefunktioner:

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

BEMÆRK: Ovnlågen kan ikke åbnes under pyrolysefunktionen. Den forbliver låst, indtil temperaturen i ovnen er nået ned til et acceptabelt sikkert niveau.

Rengøring af Artisan-tilbehøret:

- Indvendig stikkontakt: Fjern kontaktens metaldæksel. Rens kontakten med en fugtig svamp. Brug aldrig skarpe og/eller metalredskaber.
- Lad dampriksen 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). Velegnet til vask i opvaskemaskine.
- Vask altid dryppepanden i vand med opvaskemiddel straks efter brug. Brug ovnhandsker, hvis den stadig er varm. Madrester fjernes let med en børste, der fås hos serviceafdelingen.

Bemærk: Efter et vist antal ganges brug ved høje temperaturer er det almindeligt at se en farveændring af varmelegemet. Dette skyldes at der dannes et lag af jernoxid, der dog ikke har nogen indflydelse på komponentens funktion og sikkerhed.

Afkalkning:

Tilsæt 800 ml kold husholdningseddike, og bring niveauet op til "Max" med vand ved stuetemperatur. Lad det stå i 6-8 timer, og skyl efter med rent vand, og fjern derefter eventuelle rester med en ikke-slibende svamp. Der kan købes specifikke produkter til rengøring og afkalkning hos Kundeservice.

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).

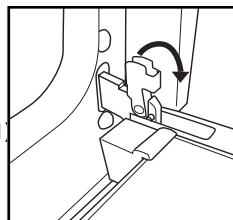


Fig. 1

Genmontering af ovnlågen:

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

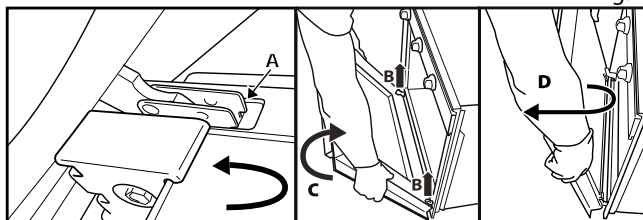


Fig. 2

FJERNELSE AF OVNRIBBERNE I SIDERNE

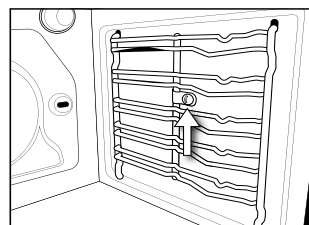
Ovnribberne i siderne er forsynet med to fastgørelsesskruer (fig. 3), så de sidder mere stabilt.

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

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

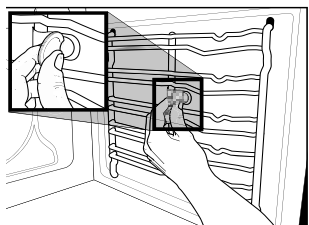
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af, skift pæren ud (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.



(Fig. 3)

BEMÆRK:

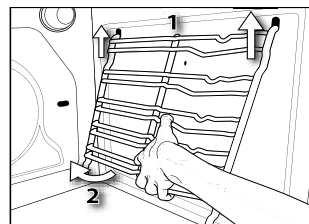
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300 °C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300 °C.
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Kommissionens forordning (EF) Nr. 244/2009).
- Pærerne kan købes hos serviceafdelingen.



(Fig. 4)

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.

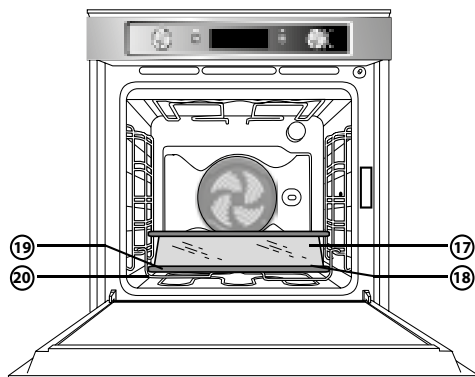
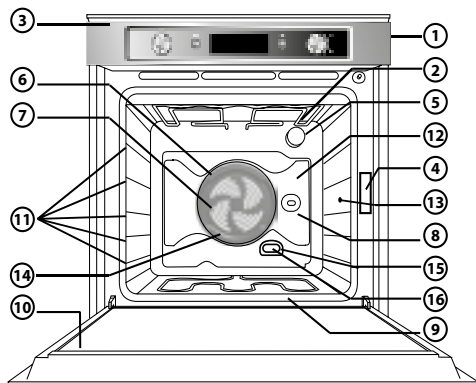


(Fig. 5)

Brugsanvisninger til ovn

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Artisan-ovnen er udstyret med en elstikkontakt på bagvæggen til brug for elforsyning af varmelegemet i Artisan-tilbehøret, når det er tilsluttet.



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 ovns forkant)
12. Bagbeklædning
13. Tilslutning af stegetermometer
14. Twelix dæksel
15. Modulkontakt
16. Hætte (når Artisan-tilbehøret fjernes fra ovnen, skal man sørge for, at den medfølgende hætte anvendes for at forhindre snavs i stikkontakten).
17. Glaslæg
18. Perforeret plade
19. Dryppebakke+varmelegeme
20. Holder til dryppebakke

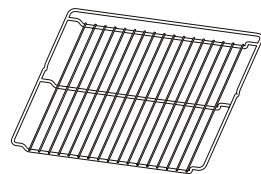
BEMÆRK:

- 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.

Brugsanvisninger til ovn

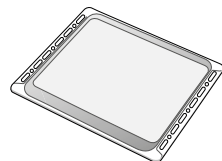
MEDFØLGENDE TILBEHØR

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



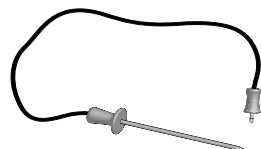
(Fig. A)

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



(Fig. B)

C. STEGETERMOMETER: Måler madvarens kernetemperatur under tilberedningen.



(Fig. C)

D. TØRREBAKKE: Tørrebakken er designet til tørring af frugt, svampe eller grønsager.



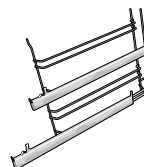
(Fig. D)

E. DREJESPID: til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ.



(Fig. E)

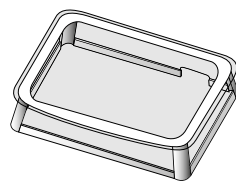
F. GLIDSKINNER: Til lettere håndtering af riste og plader.



(Fig. F)

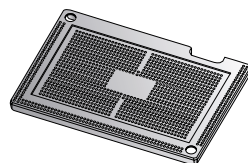
Brugsanvisninger til ovn

G. GLASLÅG



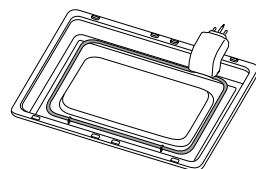
(Fig. G)

H. PERFORERET PLADE



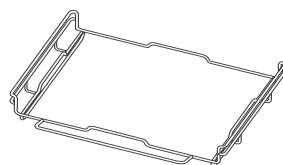
(Fig. H)

I. DRYPPEBAKKE + VARMELEGME



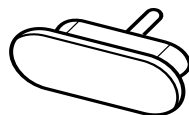
(Fig. I)

L. HOLDER TIL DRYPPEBAKKE



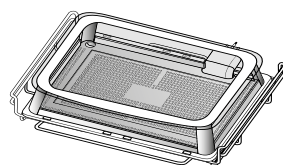
(Fig. L)

M. HÆTTE TIL OVNRUMMETS KONTAKT



(Fig. M)

Damptilbehøret samlet og klar til at blive sluttet til indvendigt i ovnen.



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

TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

Brugsanvisninger til ovn

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNE

1. Sæt risten i vandret, med den hævede del "A" vendt opad (fig. 1).
2. Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes på samme måde som risten (Fig. 2).

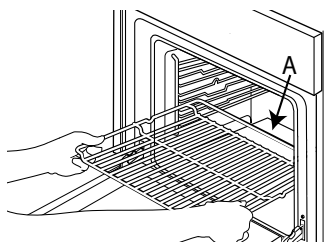


Fig. 1

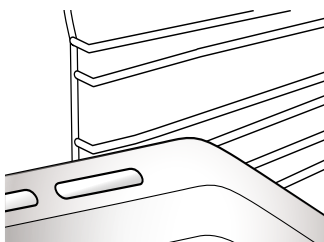
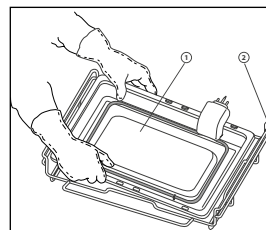


Fig. 2

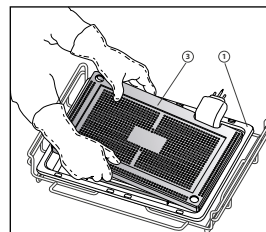
SAMLING AF ARTISAN-DAMPTILBEHØR

Før en damptilberedningscyklus skal det kontrolleres, at stikbenene er rene for at sikre den korrekte tilslutning.

Anbring dryppebakken (1) på dens holder (2 – dryppebakkeholder), og sørg for, at stikket er placeret på den modsatte side af håndtaget.



Anbring den perforerede bakke (3 – damprist) på dryppebakken (1).



Brugsanvisninger til ovn

Artisan-tilbehøret skal indsættes på den nederste ribbe for at stikket kan komme ind i kontakten.

BEMÆRK: Glideskinner kan ikke sættes i den første og anden ribbe, fordi de vil komme i kontakt med Artisan-tilbehøret.

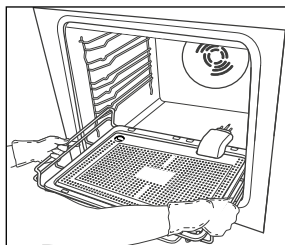
1. Brug begge hænder til korrekt placering af Artisan-tilbehøret på den første ribbe (Fig. 1).
2. Brug håndtaget til at skubbe Artisan-tilbehøret op til kontakten med. (fig. 2)
3. Kontrollér, at stikket er helt indsat i kontakten ved at skubbe til Artisan-tilbehøret (Fig. 2).
4. En meddelelse på displayet vil bekræfte den korrekte tilslutning (fig. 4A). Når tilbehøret frakobles igen, vises dette på displayet (fig. 4B).

Udtagning af tilbehøret

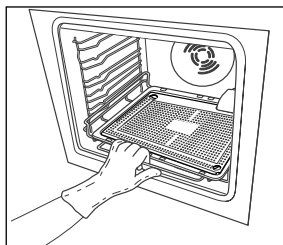
VIGTIGT: Artisan-tilbehøret kan blive meget varmt. Brug altid ovnhandsker, når tilbehøret skal berøres eller flyttes.

Grib fat i håndtaget foran, og tag tilbehøret delvist ud (fig. 2).

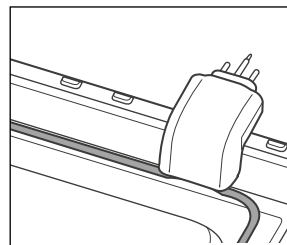
Brug derefter sidegrebet til bedre at kunne få fat i og fjerne tilbehøret, og pas på ikke at støde imod noget, som vil kunne beskadige el-kontakten (Fig. 3).



(Fig. 1)



(Fig. 1)



(Fig. 1)



(Fig. 4A)



(Fig. 4B)

Brugsanvisninger til ovn

ARTISAN-TILBEHØR

Fødevaretyper/forberedelse til tilpasset damp

Brug begge hænder til korrekt placering af Artisan-tilbehøret på nederste ribbe (fig. 1).

Kontrollér, at stikket er helt indsat i kontakten ved at skubbe til Artisan-tilbehøret (fig. 2).

Fyld op med vand (i henhold til opskriften – fig. 5).

Anbring ovnrysten på den anden/tredje ribbe (afhængigt af madvaren), anbring det ovnfaste fad med maden på risten (for at undgå røg fra dryppende fedtstof – fig. 6)

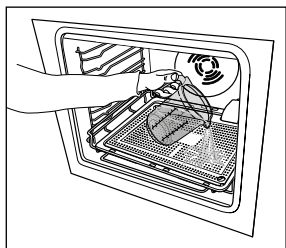
Luk lågen, og tryk på 

VIGTIGT: Anbring aldrig maden direkte på dampristen eller på ovnrysten; tilsæt aldrig vand under en damptilberedningscyklus; hvis en cyklus startes uden vand skal den stoppes. Vent herefter cirka 20-30 minutter med ovnlågen helt åben, før vandet tilsættes.

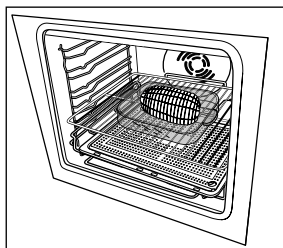
Forberedelse til ren damp

1. Brug begge hænder til korrekt placering af Artisan-tilbehøret på nederste ribbe (fig. 1).
2. Kontrollér, at stikket er helt indsat i kontakten ved at skubbe til Artisan-tilbehøret (Fig. 2).
3. Fyld op med vand (i henhold til opskriften – fig. 5).
4. Anbring maden på den perforerede plade, og sørg for, at den er korrekt anbragt inden for pladens kanter (fig. 7).
5. Placer glaslåget korrekt på dryppebakken, og sørg for, at pakningerne sidder inden for selve dryppebakken (fig. 8).
6. Luk lågen, og tryk på 

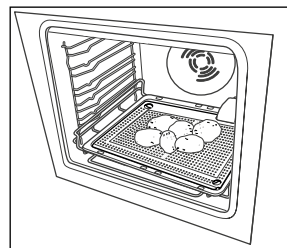
VIGTIGT: tilsæt aldrig vand under en damptilberedningscyklus; hvis en cyklus startes uden vand skal den stoppes. Vent herefter cirka 20-30 minutter med ovnlågen helt åben, før vandet tilsættes.



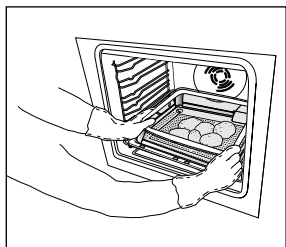
(Fig. 5)



(fig. 6)

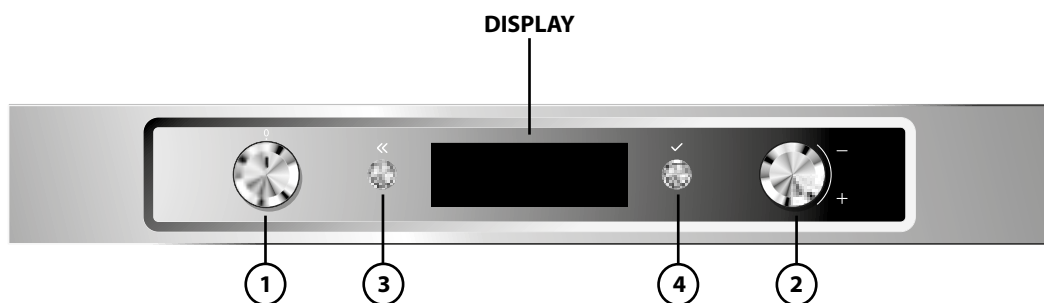


(Fig. 7)



(Fig. 8)

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 skærbillede
4. **TASTEN** ✓: til at vælge og bekræfte indstillingerne

LISTE OVER FUNKTIONER

Drej funktionsknappen til en hvilken som helst position. Ovnens tænder. Displayet viser følgende angivelse:

Tryk på en knap for at springe meddelelsen over, og displayet viser funktionerne eller de tilhørende undermenuer.

Bemærk: Den første tilbehørsalarm kan inaktiveres/aktiveres i menuen Indstillinger. Hvis Artisan-udstyret allerede er korrekt tilsluttet, når ovnen tændes, vises den første Artisan-tilbehørsalarm ikke.



Undermenuerne er tilgængelige og kan vælges, når knappen placeres på funktionerne ARTISAN-FUNKTION, ARTISAN-DAMPFUNKTION, GRILL, SPECIALFUNKTIONER, INDSTILLINGER og OPSKRIFTER.

Brugsanvisninger til ovn

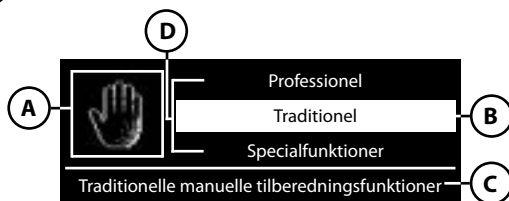
Når funktionsknappen drejes, aktiveres ovnen: Displayet viser funktionerne eller de tilhørende undermenuer for den enkelte funktion.

A. Symbol for den fremhævede funktion

B. Fremhævet funktion, valgbar ved tryk på 

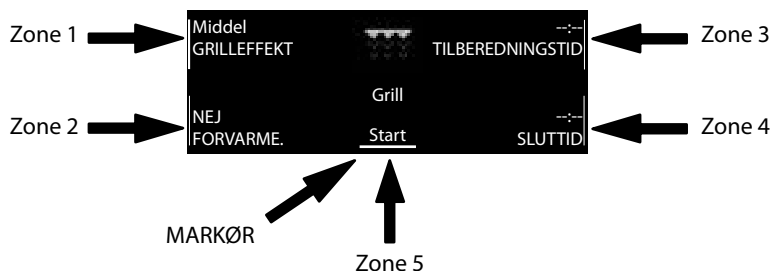
C. Beskrivelse af den fremhævede funktion

D. Andre tilgængelige og valgbare funktioner



DETALJER OM FUNKTIONEN

Når den ønskede funktion er valgt, viser displayet yderligere indstillinger og detaljer for den valgte funktion.



Drej på navigeringsknappen for at navigere gennem de forskellige zoner: Markøren flytter sig til de værdier, der kan ændres, i ovenstående rækkefølge.

Tryk på tasten , for at vælge værdien, vælg en ny værdi med navigeringsknappen, og bekræft værdien med tasten .

FØRSTE ANVENDELSE - MARKERING AF SPROG OG INDSTILLING AF TID

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

Gå frem på følgende måde

1. Drej funktionsknappen til en hvilken som helst position: Displayet viser listen over de første tre tilgængelige sprog.
2. Drej navigeringsknappen for at bladere i listen.
3. Når det ønskede sprog vises, trykkes der på , for at vælge det. Når sproget er valgt, blinker 12:00 på displayet.
4. Indstil klokkeslættet ved at dreje navigeringsknappen.
5. Tryk på , for at bekræfte indstillingen.

Brugsanvisninger til ovn

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER



1. Drej funktionsknappen, hvis ovnen er slukket. Displayet viser tilberedningsfunktionerne og de tilhørende undermenuer.

BEMÆRK: Se tabellen på side 26 vedrørende listen over og beskrivelsen af funktionerne.

2. Drej navigeringsknappen for at se de forskellige tilgængelige muligheder i undermenuen: Den valgte funktion bliver fremhævet i hvidt midt på displayet. Tryk på , for at vælge den.
3. Tilberedningsindstillingerne vises på displayet. Hvis de forvalgte værdier svarer til de ønskede værdier, drejes navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for "Start". Tryk derefter på . Hvis den forvalgte værdi ikke ønskes, skal værdierne ændres som beskrevet herunder.

INDSTILLING AF TEMPERATUR/GRILLEFFEKT

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

1. Kontrollér, at markøren er anbragt ud for temperaturen (zone 1). Tryk på tasten  for at vælge den parameter, der skal ændres: Værdierne for temperatur blinker.
2. Indstil den ønskede temperatur ved at dreje navigeringsknappen, og tryk på , for at bekræfte.
3. Drej navigeringsknappen, så markøren befinder sig ud for "Start", og tryk herefter på .
4. Displayet foreslår, hvilken ribbe der skal bruges. Følg anvisningerne, og tryk på , for at starte tilberedningen. Den indstillede temperatur kan også ændres under tilberedningen som beskrevet herover.



Brugsanvisninger til ovn

FORVARMNING AF OVNRUMMET (KUN STANDARDFUNKTIONER).

Hvis du ikke ønsker at forvarme ovnen, kan du ændre ovnens defaultmarkering som følger (for de funktioner, som tillader dette):

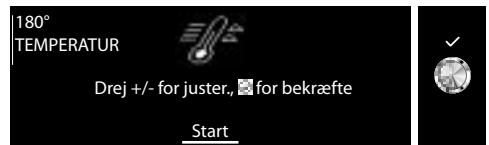
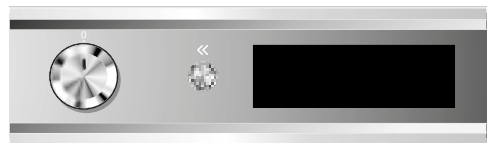
1. Drej på navigeringsknappen til markøren befinder sig ud for Forvarme.
2. Tryk på tasten , for at vælge indstillingen: "Ja" blinker på displayet.
3. Drej navigeringsknappen for at ændre parameteren: "Nej" vises på displayet.
4. Tryk på tasten , for at bekræfte valget.



HURTIG FORVARME (KUN STANDARDFUNKTIONER).

Hvis du hurtigt vil forvarme ovnen, før maden sættes i, gøres følgende:

1. Drej funktionsknappen for at vælge "Specialfunktioner", og bekræft med et tryk på
2. Drej på navigeringsknappen, for at vælge Hurtig forvarme.
3. Bekræft ved at trykke på tasten: Indstillingerne vises på displayet.
4. Hvis den foreslåede temperatur svarer til den ønskede temperatur, drejes navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for "Start". Tryk derefter på. Gå frem som beskrevet i de foregående afsnit, hvis temperaturen skal ændres. Der høres et lydsignal, når den ønskede temperatur er nået. Efter endt forvarmning vælger ovnen automatisk den konventionelle funktion. Sæt retten i ovnen, og start tilberedningen.
5. Drej på funktionsknappen, og vælg den ønskede funktion, hvis du vil indstille en anden tilberedningsfunktion.

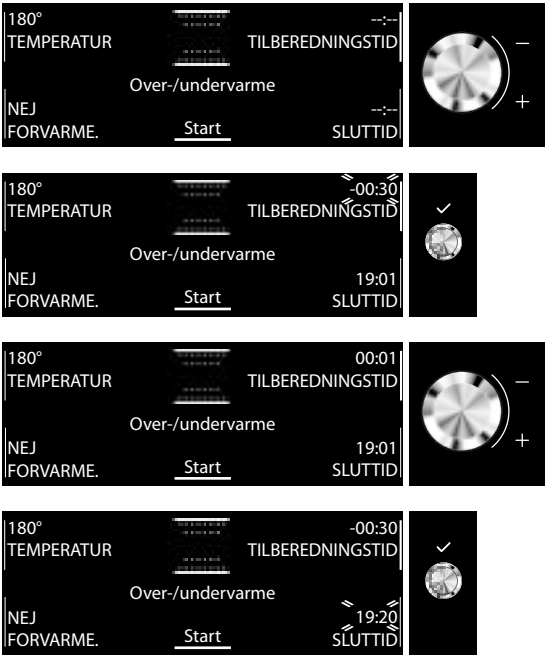


Brugsanvisninger til ovn

INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

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

- 1. Indstil funktionen ved at anbringe markøren ud for tilberedningens varighed med navigeringsknappen.
- 2. Tryk på tasten  for at vælge parameteren. "00:00" blinker på displayet.
- 3. Værdien ændres ved at dreje navigeringsknappen, til den ønskede tilberedningstid vises.
- 4. Bekræft valget ved at trykke på tasten .

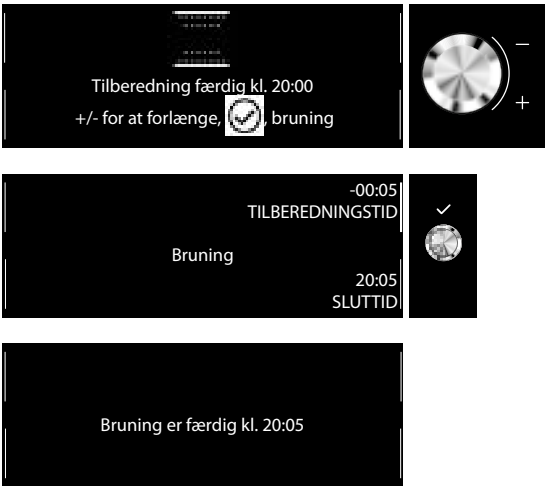


BRUNING (KUN STANDARDFUNKTIONER).

Efter endt tilberedning foreslår displayet, at der udføres en efterbruning af retten (for de funktioner, der har mulighed for det). Denne funktion kan kun aktiveres, hvis der blev indstillet en tilberedningstid.

Efter endt tilberedningstid viser displayet "+/- for at forlænge,  bruning".

Hvis der trykkes på tasten , starter ovnen efterbruning med en varighed på 5 minutter. Denne funktion kan kun udføres én gang.



Brugsanvisninger til ovn

INDSTILLING AF KLOKKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDT START

Det er muligt at indstille klokkeslættet for endt tilberedning, så tilberedningens start udskydes i op til 23 timer og 59 minutter i forhold til det aktuelle klokkeslæt. Dette er kun muligt, når tilberedningens varighed er indstillet. **Denne indstilling er kun mulig, hvis den valgte funktion ikke omfatter forvarmning af ovnen.** Når tilberedningens varighed er indstillet, viser displayet klokkeslættet for endt tilberedning (f.eks. 19:20). Gå frem på følgende måde, for at udskyde tilberedningens afslutning, og dermed også tilberedningens start:

1. Drej navigeringsknappen, så markøren befinder sig ud for klokkeslættet for endt tilberedning.
2. Tryk på tasten , for at vælge indstillingen: Klokkeslættet for endt tilberedning blinker.
3. Udskyd klokkeslættet for endt tilberedning ved at dreje navigeringsknappen til den ønskede værdi.
4. Bekræft den valgte værdi ved at trykke på tasten .
5. Drej navigeringsknappen, så markøren befinder sig ud for START, og tryk på .
6. Displayet foreslår, hvilken ribbe der skal bruges. Følg anvisningerne, og tryk på , for at starte tilberedningen. Ovnens beregner, hvornår tilberedningen skal starte, så den er færdig på det indstillede klokkeslæt (eksempel: Hvis retten skal tilberedes i 20 minutter, og tidspunktet for endt tilberedning er indstillet til kl. 20.10, starter ovnen tilberedningen kl. 19.50).

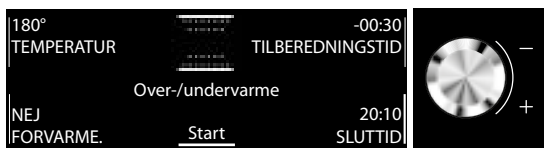
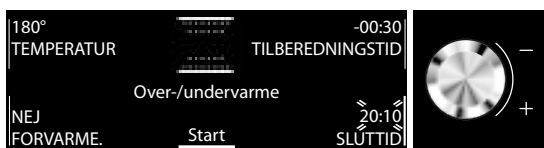
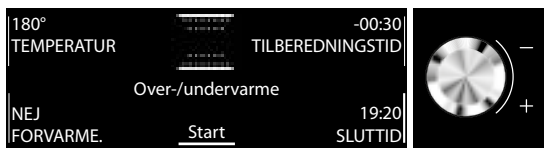
BEMÆRK: Det er muligt at starte

tilberedningen i ventetiden ved at dreje

navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for "Start" og trykke på tasten .

De indstillede værdier (temperatur, grilleffekt, tilberedningstid) kan ændres til enhver tid som beskrevet i de foregående afsnit.

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

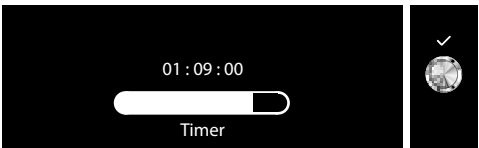
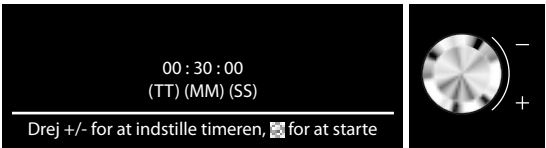
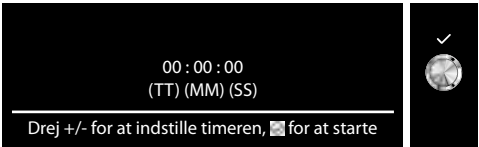


Brugsanvisninger til ovn

TIMER

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 1 time og 30 minutter.

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



PROF. FUNKTIONER

Du kan vælge mellem 17 opskrifter vha. de professionelle funktioner. Ovnene giver mulighed for en egnet funktion til hver opskriftstype, og den vejleder også om den ideelle temperatur og ribbe til tilberedningen af retten. Indhent vejledninger om hvordan man bruger disse funktioner i Kogebogen, der indeholder en række forslag, som kan personaliseres efter behag. De disponible funktioner oplyses nedenfor. De enkelte opskrifter varighed og temperatur vises på ovnens display og/eller i kogebogen. Der er mulighed for at anvende stegetermometeret til opskrifterne, som er oplyst i "Professionel stegefunktion" (jfr. afsnittet).

Professionel brødbagning

- Almindeligt brød
- Rosinbrød
- Pizza, tyk bund
- Tynd pizza
- Krydret tærte
- Flute

Professionel bagefunktion

- Vandbakkelse
- Croissant/brioche
- Sukkerbrødske
- Plumkage
- Mørdej

Artisan-funktioner

- ARTISAN-DAMPFUNKTIONER
 - REN DAMP
 - Madvaretyper
 - TILPASSET DAMP

- Kød
- Fjerkræ
- Fisk
- Fyldte grøntsager

- ARTISAN-FUNKTIONER
 - Høj indstilling
 - Mellemindstilling
 - Lav indstilling

Brugsanvisninger til ovn

ARTISAN-DAMPFUNKTIONER

For at starte Artisan-funktionerne osv., skal man navigere i hovedmenuen (se **Valg af tilberedningsfunktioner**). For at anvende Artisan-funktionerne skal Artisan-tilbehøret være sat korrekt i ovnen. Hvis en Artisan-tilberedningscyklus er påkrævet, men tilbehøret ikke er indsat, vil ovnen registrere manglen og oplyse om, at det skal sættes i, før man fortsætter:



Høj/mellem/lav indstilling



Madvaretyper / tilpasset damp



REN DAMP

Ovnen giver mulighed for tre forskellige tilberedningsfunktioner med damp:

REN DAMP

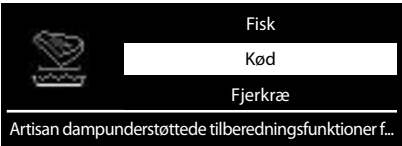
Funktionen kræver brug af tilbehørslåget. (Se afsnittet med brugsanvisning: Artisan-damptilbehør)



Madvaretyper

Takket være den dampunderstøttede funktion, kan der vælges mellem fire forskellige madvarekategorier. Ovnen har en egnet funktion til enhver madvarekategoritype samt indstilling af den ideelle temperatur til tilberedningen af maden. Se forslag om hvordan man anvender disse forindstillede funktioner i tilberedningstabellen og i opskriftsbogen.

- KØD
- FJERKRÆ
- FISK
- FYLDTE GRØNTSAGER



Brugsanvisninger til ovn

TILPASSET DAMP

Ovnen giver mulighed for tilberedning med dampunderstøttede funktioner ved fire forskellige dampniveauer med et temperaturinterval fra 130° til 200°.

- LAV DAMP
- MELLEM DAMP
- HØJ DAMP

Se forslag om hvordan man anvender disse funktioner i tilberedningstabellen og i opskriftsbogen.



Artisan-funktioner

Disse funktioner giver mulighed for tilberedning af forskellige madvarer ved hjælp af Artisan-tilbehøret i kombination med det traditionelle varmelegeme. Se forslag om hvordan man anvender disse funktioner i tilberedningstabellen og i opskriftsbogen.

- LAV INDSTILLING
- MELLEM INDSTILLING
- HØJ INDSTILLING



Brugsanvisninger til ovn

KØDTERMOMETER

Det medfølgende stegetermometer giver mulighed for at måle madvarens nøjagtige kernetemperatur under tilberedningen fra 0° til 100 °C for at sikre det optimale resultat. Det er muligt at programmere den ønskede kernetemperatur afhængigt af den pågældende ret. Det er meget vigtigt at placere stegetermometeret 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. A). Ved fjerkræ skal termometeret stikkes ind på tværs i midten af brystet, og det må ikke ende med spidsen i et hulrum (fig. B). I forbindelse med kød med ujævn tykkelse skal tilberedningsgraden kontrolleres, før maden tages ud af ovnen. Slut stegetermometeret til i det tilhørende stik i ovnrummets højre væg.

Stegetermometeret kan anvendes med følgende funktioner:

- Over-/undervarme
- VARMLUFTSBAGNING
- Prof. damp kød
- Prof. damp fjerkræ
- Prof. damp tilpasset
- Varmluft
- Turbogrill
- Tweli-grill (om forudset)
- Langtidsstegning Kød og Langtidsstegning Fisk

Hvis stegetermometeret ikke er tilsluttet, foregår tilberedningen på traditionel vis (fig. 1), ellers viser displayet en besked om, at termometeret ikke er tilsluttet (fig. 2). Efter bekræftelsesmeddelelsen viser displayet alle de valgte tilberedningsparametre:

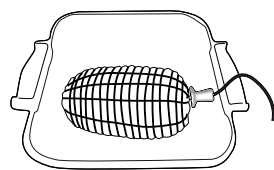
- øverst til venstre (zone 1) ovntemperaturen;
- øverst til højre (zone 3) madvarens ønskede kernetemperatur (stegetermometer, som anført i Fig. 3).

Drej navigeringsknappen, så markøren befinder sig ud for "Start", og tryk herefter på , for at starte tilberedningen.

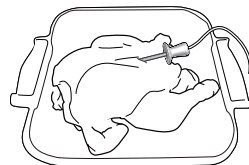
Nederst til højre (zone 4) i skærbilledet, vises madvarens "strøm" kernetemperatur (fig. 4). Det er muligt at ændre madvarens ønskede temperatur de første to minutter (stegetermometer, som vist i Fig. 4). Når de to minutter er gået, erstattes denne angivelse af tilberedningstiden (Fig. 5). Når den ønskede kernetemperatur for madvaren er nået, viser displayet en meddelelse herom, der blinker i 3 sekunder (Fig. 6). Herefter gives der mulighed for at forlænge tilberedningen ved at dreje navigeringsknappen i retning af symbolet +. Hvis der ikke trykkes på nogen tast, fortsætter ovnen tilberedningen i 6 minutter, for at sikre et optimalt resultat. Hvis tilberedningstiden forlænges bliver dette vist øverst til højre (zone 3). Efter endt tilberedning foreslår displayet funktionen "bruning" (for de funktioner, hvor dette er muligt).

BEMÆRK:

1. Når tilberedningen er startet, og der er gået to minutter, skal stegetermometeret frakobles og derefter tilsluttes igen, for at det er muligt at ændre den ønskede kernetemperatur.
2. Hvis stegetermometeret sættes i kødet, før der vælges en funktion, kan der ikke udføres en tilberedning med forvarme. Hvis opskriften kræver forvarmning, må madvaren med stegetermometeret først sættes i ovnen efter forvarmningen.
3. I "Prof. stegning" indgår forvarmning i alle opskrifterne. Undgå derfor at sætte stegetermometeret eller maden i ovnen, før forvarmningen er færdig



(Fig. 1)



(fig. 2)



(Fig. 1)



(fig. 2)



(fig. 3)



(fig. 4)



(fig. 5)



(fig. 6)

Brugsanvisninger til ovn

INDSTILLINGER

1. Nogle af displayparametrene kan ændres således: Drej funktionsknappen, og vælg "INDSTILLINGER" fra hovedmenuen.
2. Bekræft ved at trykke på tasten  : Displayet viser de parametre, der kan ændres (sprog, lydsignalets styrke, displayets lysstyrke, klokkeslæt, energibesparelse, effekt).
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den indstilling, der skal ændres.
4. Tryk på tasten  for at bekræfte.
5. Følg anvisningerne på displayet for at ændre parameteren.
6. Tryk på knappen . Displayet viser en bekræftelse af ændringen.

BEMÆRK: Hvis funktionen ECOMODE (Energibesparelse) er valgt (ON), slukkes displayet efter et par minutter, hvorunder uret vises, når der slukkes for ovnen. Tryk på en knap, eller drej en af drejeknapperne for at se oplysningerne på displayet og tænde lyset igen. Hvis ØKO-FUNKTION er aktiveret under en tilberedningsfunktion, slukker ovnlyset efter 1 minuts tilberedning. Ovnlyset tænder igen, hver gang ovnen betjenes. Hvis funktionen derimod ikke er aktiveret (OFF), reduceres displayets lysstyrke efter få minutter.

LÅSNING AF BETJENINGSPANELET

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

Funktionen aktiveres ved at trykke samtidigt på  og  i mindst 3 sekunder.

Hvis funktionen er aktiveret, er tasterne blokeret, og der vises en meddelelse samt symbolet  på displayet.

Funktionen kan også aktiveres under tilberedning.

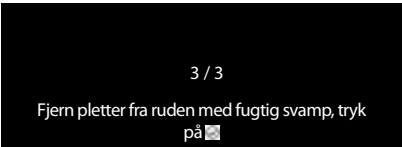
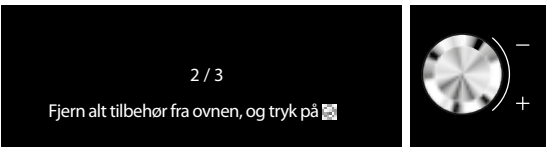
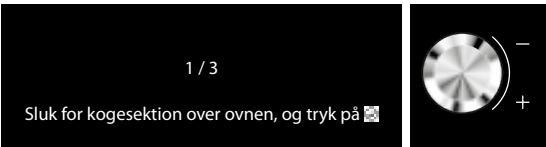
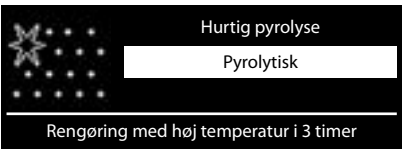
Gentag ovenstående for at inaktivere funktionen. Når låsningen af betjeningspanelet er aktiveret, kan der kun slukkes for ovnen ved at dreje knappen over på 0 (nul). I dette tilfælde skal den tidligere valgte funktion dog indstilles igen.

Brugsanvisninger til ovn

AUTOMATISK RENGØRING AF OVNEN

Indhent en beskrivelse af denne funktion i kapitlet RENGØRING og i funktionstabellen på side 24. Gå frem på følgende måde, for at starte en automatisk rengøring ("Pyro") af ovnen:

- 1. Vælg "Rengøring" med funktionsknappen. Displayet viser "Hurtig pyrolyse" og "Pyrolytisk".
- 2. Vælg en af de to rengøringsfunktioner med navigeringsknappen. 2. Bekræft ved at trykke på .
- 3. Drej navigeringsknappen, så markøren befinder sig ud for START, og bekræft herefter ved at trykke på .
- 4. På displayet vises de instruktioner, der skal følges, før cyklussen startes. Bekræft, at hver enkelt instruktion er udført, med knappen .

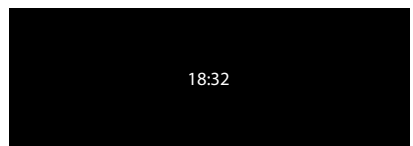
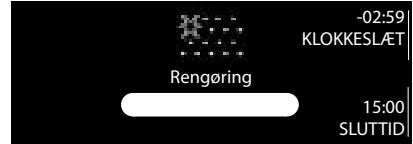


Brugsanvisninger til ovn

5. Når det er bekræftet sidste gang, gør ovnen klar til at starte rengøringen samt til den automatiske blokering af lågen. Displayet viser en meddelelse herom samt symbolet  i cirka tre sekunder. Umiddelbart herefter vises søjlen på displayet for at angive rengøringens status.

Bemærk: Hvis ovnlågen åbnes inden den automatiske blokering, viser displayet en meddelelse herom. Når ovnlågen lukkes igen, skal rengøringscyklussen genstartes med tryk på tasten .

Efter endt rengøring viser displayet en blinkende meddelelse herom efterfulgt af søjlen, der angiver afkølingens status. Den resterende temperatur angives på displayet sammen med symbolet . Lågen kan ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau: Displayet viser det aktuelle klokkeslæt.



Tabel med funktionsbeskrivelser

TRADITIONELLE FUNKTIONER		
	OVER-/UNDERVARME	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.
	GRILL	Til grillstegning, grillspyd og medisterpølser; til tilberedning af gratinerede grøntsager og ristet brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. eller 5. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en bradepanden 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.
	TURBOGRILL	Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Anvend bradepanden 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. Der kan anvendes drejespid (hvis det findes) sammen med denne funktion.
	TWELI-GRILL	Til grilning af kød, fisk og grøntsager på en eller to ribber samtidig. Placer grillen med de madvarer, der skal grilles, på 5., 4. eller 3. ribbe (vælg den bedste afstand afhængigt af størrelsen af madvarer og det ønskede bruningsniveau, og husk på, at jo tættere maden er på grillen, jo brunere bliver den). Til grilning af en større mængde mad anbringes de to riste på ribbe 5 og 3. Når madvaren på øverste ribbe er tilfredsstillende brunet, byttes der om på placeringen på de to ribber, og tilberedningen færdiggøres. På denne måde kan maden på begge ribber serveres samtidig med samme temperatur og samme bruningsniveau. Anvend bradepanden 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.
	VARMLUFT	Til samtidig tilberedning på flere ribber (maks. tre) af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks.: fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Brug 3. ribbe til tilberedning på én ribbe, 1. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber og 1., 3. og 5. ribbe til tilberedning på tre ribber.
	AUTOMATISK RENGØRING	Brænder det snavs, der dannes under tilberedningen, væk, ved hjælp af en rengøringsfunktion med meget høj temperatur (ca. 500°C). Der kan vælges to automatiske rengøringsfunktioner: En komplet cyklus (PYROLYSE) og en kortere cyklus (EXPRESS). Det anbefales, at den komplette funktion kun bruges, når ovnen er meget snavset, og at anvende den reducerede funktion, hvis rengøringsfunktionen udføres regelmæssigt.
	VARMLUFTSBAGNING	Tilbered kød, fyldte tærter (oste- og æbletærter, strudel) og fyldte grøntsager på en enkelt ribbe. Denne funktion anvender intermitterende og skånsom ventilering, så retten ikke bliver for tør. Det anbefales at bruge 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	SPECIALFUNKTIONER	Se SPECIALFUNKTIONER
	INDSTILLINGER	Til indstilling af displayet (sprog, klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalets styrke, energibesparelse).
	PROF. FUNKTIONER – Bagværk	Specifikke funktioner til den valgte ret med anbefaling af den ideelle temperatur. Ovnrummet forberedes automatisk med den optimale forvarmning, og tilberedningen styres automatisk med en speciel cyklus til hver opskrift.
	ARTISAN-DAMPTILBEREDNINGSFUNKTIONER	se ARTISAN-DAMPTILBEREDNINGSFUNKTIONER.
	ARTISAN-FUNKTIONER	Denne funktion er velegnet til tilberedning af forskellige fødevarer vha. det medfølgende tilbehør. Følg anvisningerne. Det er muligt at vælge den ønskede indstilling blandt de tre tilgængelige (høj, mellem, lav) samt tilberedningstiden. Dette program aktiverer tilbehørets funktion i kombination med de konventionelle varmelegemer.

Tabel med funktionsbeskrivelser

SPECIALFUNKTIONER		
	HURTIG FORVARME	Til hurtig forvarmning af ovnen.
	OPTØNING	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
	HOLD VARM	Funktionen er ideel til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde (f.eks. kød, friturestegte retter, tærter). Anbring maden på midterste ribbe. Denne funktion kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 65°C.
	DEJHÆVNING	Til optimal hævnings af brød- og kagedej. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. For at sikre kvaliteten af hævningsen må funktionen ikke aktiveres, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus.
	LANGTIDSSTEGNING KØD LANGTIDSSTEGNING FISK	Til skånsom tilberedning af kød (ved 90 °C) og 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. Det anbefales først at brune stegen i en stegepande, så kødsaften ikke siver ud. Tilberedningstiden varierer fra 2 timer for fisk med en vægt på 300 g til 4-5 timer for fisk med en vægt på 3 kg. Tilberedningstiden for kød varierer fra 4 timer for stege på 1 kg til 6-7 timer for stege på 3 kg. Med henblik på at opnå optimale resultater bør ovnlågen ikke åbnes under tilberedningen, for at undgå varmetab. Anvend det medfølgende stegetermometer (om forudsat) eller et standard-termometer.
	TØRRING Frugt Grønsager Svampe	Til tørring af frugt, grøntsager og svampe. Brug det medfølgende tilbehør (eller en smal, tæt rist), så skiverne ikke falder igennem, når deres størrelse mindskes, og så luften kan cirkulere. Brug 3. ribbe til tilberedning på én ribbe, 1. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber og 1., 3. og 5. ribbe til tilberedning på tre ribber samt 1., 3., 4. og 5. ribbe til tilberedning på fire ribber. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Lad ovnlågen stå halvt åben.
	YOGHURT	Til hjemmelavet yoghurt Brug små porcelænsskåle eller små foliebageforme. Dæk med alufolie, før den stilles i ovnen. Anbring bagepladen med beholderne på 1. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	TWELI-BASE	Til opskrifter der kræver undervarme. Denne funktion anbefales til færdiggørelse eller ekstra brunings af bunden af alle slags retter (madtærter, pizzaer, brød, kager, småkager, osv.) eller til indkogning af madvarer med en meget flydende konsistens (som for eksempel saucer). Funktionen kan også anvendes til faktisk tilberedning. Den anbefales til tilberedning af madvarer, der ikke skal brunes ovenpå, som risretter, retter i fad, gryderetter og saucer. Det anbefales at bruge 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	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 ØKO-funktion forbliver lyset slukket under tilberedningen, og det kan tændes midlertidigt ved at trykke på knappen OK. Ved brug af ECO (ØKO) cyklus, for at spare på energien, bør ovnlågen ikke åbnes før tilberedningen er fuldført. Det anbefales at bruge 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

Tabel med funktionsbeskrivelser

ARTISAN-DAMPTILBEREDNINGSFUNKTIONER		
	MADVARETYPE Kød, fjerkræ, fisk, fyldte grøntsager	Den kombinerede funktion giver mulighed for professionelle resultater takket være tilføjelsen af damp i tilberedningscyklusserne. Hæld vand i tilbehøret, og vælg den specifikke funktion til den pågældende ret. Mængden af vand og den optimale temperatur til hver madvaretype findes i tilberedningstabellen.
	TILPASSET DAMP	Denne funktion kombinerer damptilberedning med traditionel tilberedning, så maden tilberedes på den bedst mulige måde. Det er muligt manuelt at vælge ovntemperaturen (fra 130 °C til 200 °C) og dampindstillingen (lav, mellem og høj). Mængden af vand, som skal fyldes i damptilbehøret, varierer i funktion af den valgte dampindstilling: lav 100-150 ml, mellem 150-250 ml og høj 250-350 ml. Tilberedningstabellen indeholder nogle gode råd om tilberedning af retter, herunder brød.
	REN DAMP	Når man anvender damptilbehøret med det specielle låg (se det relevante afsnit), kan man tilberede fisk, grøntsager, creme og andre retter med ren damp. Mængden af vand, der skal tilsættes i denne funktion, er altid 1 liter.
	ARTISAN	Denne funktion er velegnet til tilberedning af forskellige fødevarer vha. det medfølgende tilbehør. Følg anvisningerne. Det er muligt at vælge den ønskede indstilling blandt de tre tilgængelige (høj, mellem, lav) samt tilberedningstiden. Dette program aktiverer tilbehørets funktion i kombination med de konventionelle varmelegemer.

Artisan-dampfunktioner tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Vand (ml)	Temperatur (°C)	Klokkeslæt (min.)	Tilbehør
Småkager af mørdej		-	2	100	170 - 180	15-25	Tærteform på rist/bageplade
Frugttærte	Tilpasset damp "Lav"	-	2	100	170 - 180	40-50	Tærteform på rist/bageplade
Kager med hævemiddel	Tilpasset damp "Mellem"	-	2	200	170 - 180	45-70	Tærteform på rist
Sukkerbrødskegler	Tilpasset damp "Mellem"	-	2	100	170 - 180	30-40	Tærteform på rist
Focaccia	Tilpasset damp "Mellem"	-	3	200	200	30-40	Bageplade
Brød / rundstykker / helt brød	Tilpasset damp "Mellem"	-	2	100	170-180	35-85	Bageplade
Flute	Tilpasset damp "Mellem"	-	2	200	200	35-40	Bageplade
Ovnstegte kartofler	Tilpasset damp "Høj"	-	2	250	200	50-70	Bageplade
Kalvekød / oksekød / svinekød, 1 kg	Artisan-dampfunktioner "Kød"	-	2	100	200	60-70	Tærteform eller Pyrex på rist
Kalvekød / oksekød / svinekød, i stykker	Artisan-dampfunktioner "Kød"	-	2	200-500	160-180	60-80	Tærteform eller Pyrex på rist
Oksesteg, rød, 1 kg	Artisan-dampfunktioner "Kød"	-	2	200	200	40-50	Tærteform eller Pyrex på rist
Oksesteg, rød, 2 kg	Artisan-dampfunktioner "Kød"	-	2	200	200	55-65	Tærteform eller Pyrex på rist
Lammekølle	Artisan-dampfunktioner "Kød"	-	2	250	180 - 200	65-75	Tærteform eller Pyrex på rist
Braiseret svineskank	Artisan-dampfunktioner "Kød"	-	2	400	160 - 180	85-100	Tærteform eller Pyrex på rist
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	Artisan-dampfunktioner "Fjerkræ"	-	2	100	200	50-70	Pyrex på rist
Kylling / perlehøne / and udsåret	Artisan-dampfunktioner "Fjerkræ"	-	3	100	200	55-65	Pyrex på rist
Kylling / kalkun / gås 3 kg	Artisan-dampfunktioner "Fjerkræ"	-	2	400	180-200	120-140	Tærteform på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)	Artisan-dampfunktioner "Fyldte grøntsager"	-	2-3	200	180-200	25-40	Tærteform på rist/bageplade
Fisk (filet)	Artisan-dampfunktioner "Fisk"	-	2	200	180 - 200	15-30	Tærteform på rist/bageplade
Fisk (hel 1 kg)	Artisan-dampfunktioner "Fisk"	-	2	300	180 - 200	40-50	Tærteform på rist/bageplade
Dampede grøntsager (kartofler, rosenkål, blomkål, osv.)	REN DAMP	-	1	1000	Auto	30-60	Dampstilbehør + lille rist + låg
Fisk (fileter, 150 g)	REN DAMP	-	1	1000	Auto	20-30	Dampstilbehør + lille rist + låg
Fisk (hel 1 kg)	REN DAMP	-	1	1000	Auto	40-50	Dampstilbehør + lille rist + låg
Kyllingebryst	REN DAMP	-	1	1000	Auto	35-60	Dampstilbehør + lille rist + låg
Æg	REN DAMP	-	1	1000	Auto	30-40	Dampstilbehør + lille rist + låg
Kastanjer	Artisan-funktioner "Høj effekt"	-	2	200	170 - 180	45-70	Tærteform på rist

Tiderne er vejledende og refererer til tilberedninger uden forvarmning af ovnen.

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Klokkeslæt (min.)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		JA	2-3	160 - 180	30 - 90	Tærteform på rist
		-	1-4	160 - 180	30 - 90	Ribbe 4: Tærteform på rist
		-	1-4	160 - 180	30 - 90	Ribbe 1: Tærteform på rist
Oste- og æbletærter, strudel		-	3	160 - 200	35 - 90	Bageplade eller rist + tærteform
		-	1-4	160 - 200	40 - 90	Ribbe 4: Tærteform på rist
		-	1-4	160 - 200	40 - 90	Ribbe 1: Tærteform på rist
Småkager/ portionstærter		JA	3	170 - 180	20 - 45	Bageplade
		-	1-4	150 - 170	20 - 45	Ribbe 4: bageplade
		-	1-4	150 - 170	20 - 45	Ribbe 1: bageplade
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Ribbe 5: Bradepande på rist / bageform
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Ribbe 3: bageplade
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Ribbe 1: bageplade
Vandbakkelser		-	3	180 - 200	30 - 40	Bageplade
		-	1-4	180 - 190	35 - 45	Ribbe 4: Bradepande på rist / bageform
		-	1-4	180 - 190	35 - 45	Ribbe 1: bageplade
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Ribbe 5: Bradepande på rist / bageform
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Ribbe 3: bageplade
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Ribbe 1: bageplade
Marengs		-	3	90	110 - 150	Bageplade
		-	1-4	90	140 - 160	Ribbe 4: Bradepande på rist
		-	1-4	90	140 - 160	Ribbe 1: bageplade
		-	1-3-5	90	140 - 160	Ribbe 5: Bradepande på rist / bageform
		-	1-3-5	90	140 - 160	Ribbe 3: bageplade
		-	1-3-5	90	140 - 160	Ribbe 1: bageplade
Brød/pizza/ focacciaboller		JA	1/2	190 - 250	15 - 50	Bageplade
		-	1-4	190 - 250	20 - 50	Ribbe 4: Bradepande på rist / bageform
		-	1-4	190 - 250	20 - 50	Ribbe 1: bageplade
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Ribbe 5: Bradepande på rist / bageform
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Ribbe 3: Bradepande på rist / bageform
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Ribbe 1: bageplade

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Klokkeslæt (min.)	Tilbehør
Frossen pizza		-	3	250	10 - 20	Ribbe 3: Bageplade eller rist
		-	1-4	230 - 250	10 - 25	Ribbe 4: Bradepande på rist / bageform
						Ribbe 1: bageplade
Grøntsagstærter, quiche		-	3	180 - 190	40 - 55	Tærteform på rist
		-	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Ribbe 4: Tærteform på rist
						Ribbe 1: Tærteform på rist
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 60	Ribbe 5: Tærteform på rist
						Ribbe 3: Tærteform på rist
Vol-au-vent/ butterdejssnitter		-	3	190 - 200	20 - 30	Bageplade
		-	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 1: bageplade
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40	Ribbe 5: Bradepande på rist
						Ribbe 3: Bradepande på rist / bageform
						Ribbe 1: bageplade
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / postejer		-	3	190 - 200	45 - 65	Bageform eller bradepande på rist
Lam / kalv / okse / svin, 1 kg		-	3	190 - 200	80 - 110	Bageform eller bradepande på rist
Kylling, kanin, and 1 kg		-	3	200 - 230	50 - 100	Bageform eller bradepande på rist
Kalkun / gås 3 kg		-	2	190 - 200	80 - 130	Bageform eller bradepande på rist
Fisk i fad (filet, hel)		-	3	180 - 200	40 - 60	Bageform eller bradepande på rist
Fylde grønsager (tomater, courgetter, auberginer)		-	2	180 - 200	50 - 60	Bradepande på rist
Toast		-	5	(Høj)	3 - 6	Grillrist

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Klokkeslæt (min.)	Tilbehør
Fiskekoteletter/-fileter		-	4	Mellem	20 - 30	Ribbe 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: Bradepande med vand
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf		-	5	Mellem-Høj	15 - 30	Ribbe 5: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 4: Bradepande med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	Mellem	55 - 70	Ribbe 2: Rist (vend om nødvendigt maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: Bradepande med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	Høj	60 - 80	Ribbe 2: Drejespid (afhængigt af model)
						Ribbe 1: Bradepande med vand
Oksesteg, rød, 1 kg		-	3	Mellem	35 - 50	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	3	Mellem	60 - 90	Bageplade eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	3	Mellem	35 - 55	Bradepande (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grønsagsgratin		-	3	Høj	10 - 25	Bageform eller bradepande på rist
Lasagne & kød		-	1 - 4	200	50 - 100*	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Bageform eller bradepande på rist
Kød og kartofler		-	1 - 4	200	45 - 100*	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Bageform eller bradepande på rist
Fisk og grønsager		-	1 - 4	180	30 - 50*	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Bageform eller bradepande på rist
Fuldt måltid: Tærte (Ribbe 5) / Lasagne (Ribbe 3) / Kød (Ribbe 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Ribbe 5: Bradepande på rist
						Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Bageform eller bradepande på rist

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Klokkeslæt (min.)	Tilbehør
Medisterpølse/ grillspyd/ spareribs/ hakkebøf		-	5	Mellem-Høj	15 - 30	Ribbe 5: rist (skift niveau, når bruningen er tilfredsstillende)
						Ribbe 3: rist (skift niveau, når bruningen er tilfredsstillende)
						Ribbe 1: Bradepande med vand
Steg med fyld		-	3	200	80 - 120*	Bageform eller bradepande på rist
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50 - 100*	Bageform eller bradepande på rist

* Tilberedningens varighed er vejledende og henviser til den samlede tilberedningscyklus. Tag maden ud på andre tidspunkter efter ønske.

Tabel over Afprøvede opskrifter
i overensstemmelse med IEC 60350-1:2011-12 og DIN 3360-12:07:07)

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Klokkeslæt (min.)	Tilbehør* og bemærkninger*
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Småkager af mørdej		JA	3	170	15 - 30	Bageplade
		-	1 - 4	150	30 - 45	Ribbe 4: bageplade
						Ribbe 1: bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Mindre kager		JA	3	170	20 - 30	Bageplade
		-	1 - 4	160	25 - 35	Ribbe 4: bageplade
						Ribbe 1: bageplade
		-	1 - 3 - 5	160	35 - 45	Ribbe 5: Bradepande på rist / bageform
						Ribbe 3: bageplade
						Ribbe 1: bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Lagkagebunde uden fedtstoffer		JA	2	170	30 - 40	Tærteform på rist
			1 - 4	175	75 - 95	Ribbe 4: Tærteform på rist
						Ribbe 1: Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 æbletærter		-	2/3	185	70 - 90	Tærteform på rist
		-	1 - 4	175	75 - 95	Ribbe 4: Tærteform på rist
						Ribbe 1: Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	Høj	3 - 6	Grillrist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hakkebøf**		-	5	Høj	18 - 30	Ribbe 5: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 4: Bradepande med vand
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Æbletærte, bradepandekage, tysk æblekage		-	3	180	35 - 45	Bageplade
		-	1 - 4	160	55 - 65	Ribbe 4: bageplade
						Ribbe 1: bageplade
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Flæskesteg		-	2	190	150 - 170	Ribbe 2: bageplade
DIN 3360-12:07 bilag C						
Flad tærte		JA	3	170	40 - 50	Bageplade
		-	1 - 4	160	45 - 55	Ribbe 4: bageplade
						Ribbe 1: bageplade

Tabel over Afprøvede opskrifter

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

Angivelserne i tabellen er beregnet uden brug af glideskinnerne. Afvikling af test uden glideskinnerne.

* Hvis tilbehøret ikke medfølger kan det købes hos vores eftersalgsservice.

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

Energieffektivitetsklasse (i henhold til EN 60350-1:2013-07)

Benyt den relevante tabel til at afvikle test

Energiforbrug og forvarmningstid

Vælg funktionen og udfør testen med kun "Forvarmning" aktiveret. ("Forvarmning ja")

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 "VARMLUFT" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks.: fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

Dessert

- Tilbered desserter med den konventionelle funktion på én ribbe. Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.
- Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.
- Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.
- Hvis bagværket falder sammen under tilberedningen, skal der tilberedes ved en lavere temperatur næste gang. Desuden kan der bruges mindre væske, og dejen kan omrøres mere forsigtigt.
- Når der tilberedes frugt- eller ostetærter, skal funktionen "VARMLUFTSBAGNING" anvendes. Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

Anbefalet brug og gode råd

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.
Vær meget forsigtig, da denne procedure skaber meget varm damp. 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 to tredjedele af tilberedningstiden er gået, men vær forsigtig med at undgå dampen, når ovnlågen åbnes.
- Det anbefales at anbringe en bradepande med en halv liter vand lige under risten med maden, til opsamling af saften. Kom mere vand i efter behov.

Tips til retter, som tilberedes vha. de traditionelle funktioner

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

Drejespid (kun på visse modeller)

Anvend dette tilbehør til stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt understøtningen i den anden ribbes niveau. Sæt kødet på drejespiddet, bind fjerkræ sammen med en kødsnor, og sæt de to gaffelformede holdere i kødet, så det sidder godt fast på spiddet. Sæt spiddet fast i åbningen på ovnens forvæg, så det hviler på støtten. Det anbefales at anbringe bradepanden med mindst 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 kan 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 to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

Funktionen Dejhævning (findes kun i visse modeller)

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

Artisan-dampfunktioner

Det anbefales, at tilberedning af panerede madvarer (f.eks. fiskefiletter) altid startes for kold ovn.



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

 03/16

400010839631

