

Brugsanvisninger

KitchenAid

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN	4
Installation	8
Værn om miljøet	9
Erklæring om Miljøvenligt Design	9
Serviceafdelingen	10
Rengøring	10
Vedligeholdelse	11
Anvisninger om brug af ovnen	12
Tabel med funktionsbeskrivelser	14
Tilberedningstabel	16
Tabel over Afprøvede opskrifter	18
Anbefalet brug og gode råd	19

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

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



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

FARE

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

ADVARSEL

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

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

- Anvend beskyttelseshandsker under udpakning og installation af apparatet.
- Apparatets strømforsyning skal afbrydes, før installationen påbegyndes.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret el-installatør i overensstemmelse med producentens anvisninger og de lokale sikkerhedsforskrifter. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen.
- Udskiftning af strømforsyningskabler skal udføres af en autoriseret elektriker. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.

- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsynings ledningsnet.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en flerpolet afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser, hvis ovnen er udstyret med et stik.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Træk ikke strømforsyningskablet ud.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Induktionspladen må ikke anvendes, hvis den er revnet, og apparatet skal slukkes for at hindre risikoen for elektrisk stød (angår kun modeller med induktionsfunktion).
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for ukorrekt brug eller indstilling af betjeningsanordningerne.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele.
- Meget små (0-3 år) og mindre børn (3-8 år) skal holdes uden for rækkevidde, medmindre de er under konstant opsyn.
- Børn på 8 år og derover samt personer, der er fysisk, sensorisk og mentalt funktionshæmmede eller 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 vedligeholdelse må ikke udføres 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 rensesprogrammet startes (angår kun ovne med pyrolysefunktion).
- Dyr skal holdes væk fra området, hvor apparatet er placeret, under og efter pyrolysecyklingen (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 glastrude, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke aluminiumsfolie til at dække maden (angår kun ovne med medfølgende bradepande).

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Gør apparatet ubrugeligt ved at klippe el-kablet af.
- Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater.

Installation

Kontrollér efter udpakning, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovnlågen lukker korrekt.

Kontakt forhandleren eller Serviceafdelingen, hvis der er problemer. For at undgå beskadigelser anbefales det, at ovnen ikke fjernes fra underlaget af polystyrenskum, før den skal installeres.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGSNICHEN

- Alle tilstødende køkkenelementer skal være varmebestandige (min. 90 °C).
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før ovnen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
- Der må ikke være adgang til ovnens nederste del efter installationen.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og ovnens øverste kant ikke spærres.

Tilslutning til strømforsyningen

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

- Strømforsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må udelukkende udskiftes af en faglært elektriker. Kontakt det autoriserede servicecenter.

GENERELLE RÅD

Inden ibrugtagning:

- Fjern eventuelle stykker af papemballage, beskyttelsesfilm og klæbemærkater fra ovnen og tilbehøret.
- Tag tilbehøret ud af ovnen, og varm den op til 200°C i cirka en time, så lugten af beskyttelsesfedt og isoleringsmaterialer forsvinder.

Under brug:

- Anbring ikke tunge genstande på ovnlågen, da den kan tage skade.
- Hold ikke fast i ovnlågen, og hæng ikke genstande på håndtaget.
- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Emaljebelægningen kan tage skade.
- Træk ikke gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Sørg for, at ledningerne på andre apparater ikke berører varme dele eller kommer i klemme i lågen.
- Ovnen må ikke udsættes for opløsningsmidler.

Værn om miljøet

Bortskaffelse af emballagen

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



Bortskaffelse af apparatet:

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



- Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

- 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 opfylder kravene om miljøvenligt design i rådets forordning Nr. 65/2014 og Nr. 66/2014, og er i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60350-1.

Fejlfindingsoversigt

Ovnens varmer ikke op:

- Kontrollér om der er strøm i ledningsnettet og at ovnen er forbundet hertil.
- Sluk for ovnen, og tænd den igen for at se, om fejlen vedvarer.

Serviceafdelingen

Før servicecenteret kontaktes:

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

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Angiv altid:

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

- Din fulde adresse;
- Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



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

Rengøring



ADVARSEL

- **Anvend ikke damprensere.**
- **Rengør ikke apparatet, før det er koldt at røre ved.**
- **Træk stikket ud af stikkontakten.**

Ovnens yderside

VIGTIGT: Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter skulle komme i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig 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 aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnlågen. Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE).

BEMÆRK: Der kan forekomme kondens på indersiden af lågen og på tætningen under lange tilberedninger af madvarer (f.eks. pizza, grønsager osv.). Når ovnen er kølet af, skal kondensen tørres af med en klud eller en svamp.

Tilbehør:

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

Vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL

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

AFTAGNING AF OVNLÅGEN

Sådan fjernes ovnlågen:

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

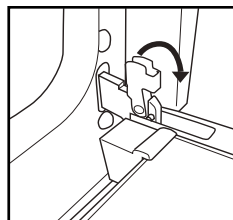


Fig. 1

Genmontering af ovnlågen:

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

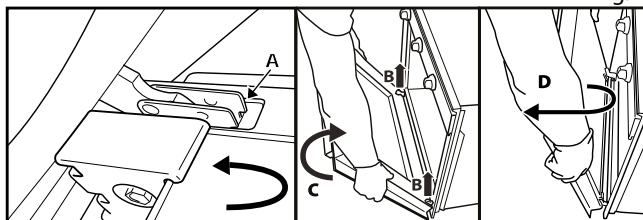


Fig. 2

FJERNELSE AF OVNRIBBERNE I SIDERNE

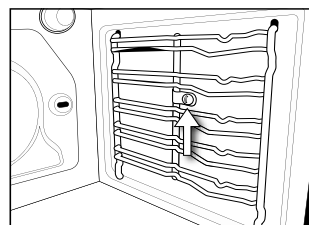
Ovnribberne i siderne er forsynet med to fastgørelsesskruer (fig. 3), så de sidder mere stabilt.

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

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

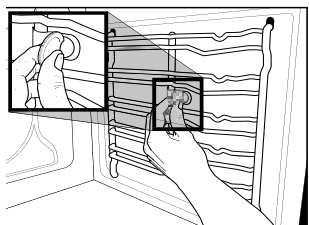
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af, skift pæren ud (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.



(Fig. 3)

BEMÆRK:

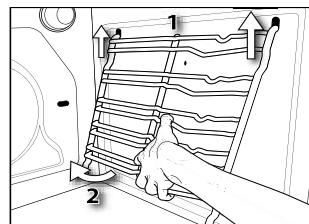
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300 °C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300 °C.
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Kommissionens forordning (EF) Nr. 244/2009).
- Pærerne kan købes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



(Fig. 4)

VIGTIGT:

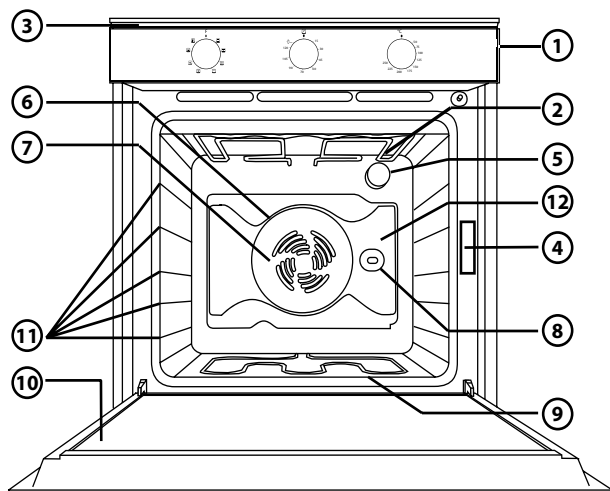
- Halogenpærer må ikke håndteres med bare hænder, da de kan blive beskadiget af fingeraftryk.
- Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet sat på plads igen.



(Fig. 5)

Anvisninger om brug af ovnen

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



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

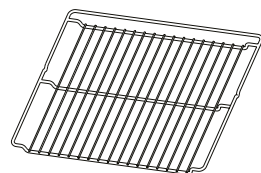
BEMÆRK:

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

Anvisninger om brug af ovnen

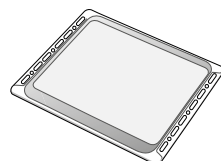
MEDFØLGENDE TILBEHØR

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



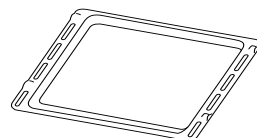
(Fig. A)

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



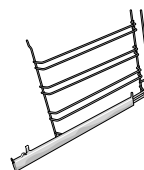
(Fig. B)

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



(Fig. C)

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



(Fig. D)

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

TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

Anvisninger om brug af ovnen

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNE

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

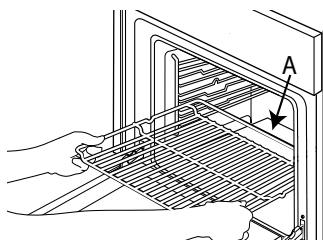


Fig. 1

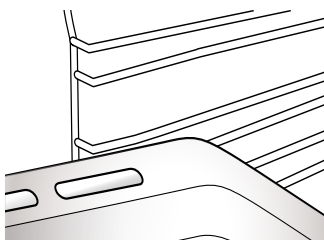
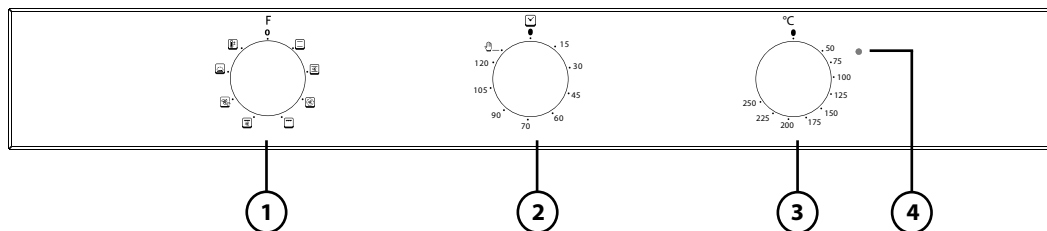


Fig. 2

Tabel med funktionsbeskrivelser

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



- 1. FUNKTIONSKNAP:** Til markering af funktioner.
- 2. VÆLGERKNAP TIL TILBEREDNINGSTID:** Til at tænde/slukke for apparatet og til indstilling af tilberedningstiden.
- 3. VÆLGERKNAP TIL TERMOSTAT:** Til indstilling af tilberedningstemperaturen.
- 4. TERMOSTATENS KONTROLLAMPE:** Den er tændt under ovnens opvarmning.

TÆND/SLUK

Der skal indstilles en tilberedningsvarighed, for at ovnen tænder (også når ovnen anvendes i den manuelle tilstand).

Når tidens vælgerknap drejes over på 0, slukker ovnen og afslutter den aktuelle tilberedningscyklus.

START AF EN TILBEREDNINGSCYKLUS

- Drej funktionsvælgerknappen over på til den ønskede funktion. Indhent den fulde beskrivelse af funktionerne i tabellen på side 15.
- Vælg en tilberedningstid vha. tilberedningstidens vælgerknap (også når ovnen anvendes i den manuelle tilstand).
- Drej termostatsens vælgerknap med uret til den ønskede temperatur. Termostatsens røde kontrollampe vil tænde, og slukker igen, når ovnen er varmet op til den valgte temperatur.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTIDEN

Tilberedningens varighed indstilles ved at dreje tilberedningstidens vælgerknap med uret og frem til den ønskede varighed.

Med denne vælgerknap kan tilberedningstiden indstilles til mellem 15 og 120 minutter, eller indstil tilberedningstiden manuelt. Når den indstillede tilberedningstid er gået, slukker ovnen, og knappen forbliver på "0".

Når ovnen bruges i den manuelle tilstand (dvs. uden indstilling af tilberedningstiden), skal vælgerknappen stilles på symbolet . Drej vælgerknappen over på positionen 0, for at afslutte den igangværende tilberedningscyklus.

GRILL

Drej på termostatsens knap, for at justere grilleffekten for funktionerne "Grill" og "Turbo grill". Den viste temperatur på betjeningspanelet svarer til grilleffekten. Der er tre definerede effekt-niveauer til grillstegning: lav (50-150 °C), medium (150-220 °C) og høj (220-250 °C).

Tabel med funktionsbeskrivelser

TRADITIONELLE FUNKTIONER		
	OFF	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
	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. Forvarm ovnen, før maden sættes ind.
	VARMLUFTSBAGNING	Til tilberedning af kød og tærter med (krydret eller sødt) fyld på én ribbe. Brug 3. ribbe. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.
	VARMLUFT	Til samtidig tilberedning af forskellige retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks.: fisk, grøntsager, kager) på op til to ribber. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Det anbefales at bruge 2. ribbe ved tilberedning på én ribbe. Ved tilberedning på to ribber anbefales det at bruge 1. og 4. ribbe. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.
	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 dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. eller 4. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen.
	TURBO GRILL	Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Anvend en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen. Drejespiddet, hvis det findes, kan også bruges med denne funktion.
	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 brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig. Det anbefales at bruge 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	DEJHÆVNING	Til optimal hævnings af brød- og kagedej. Placér dejen på den 2. ribbe og drej knappen "Temperatur" med uret, for at aktivere funktionen. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen, og temperaturen indstilles automatisk på 40 °C. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningskvalitet.
	HURTIG FORVARME	Til hurtig forvarmning af ovnen. Termostatens kontrollampe slukker, når ovnen er varm nok, og maden kan sættes i ovnen. Ovn vælger automatisk funktionen Over-/undervarme, når forvarmningen er fuldført. Drej på funktionsvælgerknappen, hvis du vil indstille en anden tilberedningsfunktion.

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvar- me	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Klokkeslæt (min.)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		JA	2-3	160 - 180	30 - 90	Tærteform på rist
		JA	1-4	160 - 180	30 - 90	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Oste- og æbletærter, strudel		JA	3	160 - 200	30 - 85	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		JA	1-4	160 - 200	35 - 90	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Småkager/ portionstærter		JA	3	170 - 180	15 - 45	Dryppebakke/bageplade
		JA	1-4	160 - 170	20 - 45	Ribbe 4: rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Vandbakkelse		JA	3	180 - 200	30 - 40	Dryppebakke/bageplade
		JA	1-4	180 - 190	35 - 45	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Marengs		JA	3	90	110 - 150	Dryppebakke/bageplade
		JA	1-4	90	130 - 150	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Brød/pizza/ focciaboller		JA	1-2	190 - 250	15 - 50	Dryppebakke/bageplade
		JA	1-4	190 - 250	20 - 50	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Frossen pizza		JA	3	250	10 - 15	dryppebakke/bageplade på rist
		JA	1-4	250	10 - 20	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Grøntsagstærter, quiche		JA	2-3	180 - 190	40 - 55	Tærteform på rist
		JA	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Vol-au-vents/ butterdejssnitter		JA	3	190 - 200	20 - 30	Dryppebakke/bageplade
		JA	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Ribbe 4: Bageform eller bradepande på rist Ribbe 2: Dryppebakke/bageplade
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / postejer		JA	3	190 - 200	45 - 65	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lam / kalv / okse / svin, 1 kg		JA	3	190 - 200	80 - 110	Dryppebakke eller bradepande på rist

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Klokkeslæt (min.)	Tilbehør
Kylling, kanin, and 1 kg		JA	3	200 - 230	50 - 100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun / gås 3 kg		JA	2	190 - 200	80 - 130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk i fad (filet, hel)		JA	3	180 - 200	50 - 60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fylde grønsager (tomater, courgetter, auberginer)		JA	2	180 - 200	50 - 60	Bradepande på rist
Toast		-	5	250	3 - 6	Grillrist
Fiskekoteletter/-fileter		-	4	200	20 - 30	Ribbe 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 4: Dryppebakke med vand
Medisterpølse/ grillspyd/spareribs/ hakkebøf		-	5	200 - 250	15 - 30	Ribbe 5: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 4: Dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55 - 70	Ribbe 2: rist (vendes, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: Dryppebakke med vand
Oksesteg, rød, 1 kg		-	3	200	35 - 50	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	3	200	60 - 90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	3	200	35 - 55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grønsagsgratin		-	3	250	10 - 25	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lasagne & kød		JA	1 - 4	200	50 - 100*	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Kød og kartofler		JA	1 - 4	200	45 - 100*	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grønsager		JA	1 - 4	180	30 - 50*	Ribbe 4: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fylt stegt kød		-	3	200	80 - 120*	Dryppebakke eller bradepande på rist
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50 - 100*	Dryppebakke eller bradepande på rist

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

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 – 25	Dryppebakke/bageplade
		JA	1 - 4	150	25 - 35	Ribbe 4: bageplade
						Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Mindre kager		JA	3	170	20 - 30	Dryppebakke/bageplade
		JA	1 - 4	160	25 - 35	Ribbe 4: bageplade
						Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fetdfri skærekage		JA	2	170	30 - 40	Tærteform på rist
		JA	1 - 4	160	35 - 45	Ribbe 4: Tærteform på rist
						Ribbe 1: Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 æbletærter		JA	2 – 3	185	70 - 90	Tærteform på rist
		JA	1 - 4	175	75 - 95	Ribbe 4: Tærteform på rist
						Ribbe 1: Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	250	3 - 6	Grillrist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hakkebøf**		-	5	250	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		JA	3	180	30 - 40	Bradepande
		JA	1 - 4	160	55 - 65	Ribbe 4: bageplade
						Ribbe 1: Dryppebakke/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	35 - 45	Dryppebakke/bageplade
		JA	1 - 4	160	40 - 50	Ribbe 4: bageplade
						Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade

Tilberedningstabellen foreslår de optimale funktioner og temperaturer, så der opnås det bedste resultat for hver opskriftstype. Når der tilberedes med varmluft på én ribbe, anbefales det at bruge den anden

ribbe og den temperatur, der foreslås for "VARMLUFT" på flere ribber.

* Hvis tilbehøret ikke medfølger kan det købes hos serviceafdelingen.

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

Angivelserne i tabellen er beregnet uden brug af glideskinnerne.

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

For at foretage testene skal den dedikerede tabel anvendes.

Anbefalet brug og gode råd

Sådan læses tilberedningstabellen:

Tabellen angiver, hvilken funktion det er bedst at bruge til en bestemt madvare, der skal tilberedes på én ribbe eller flere ribber samtidigt. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er kun vejledende, og de afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bradepander af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det medfølgende tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

Når funktionen "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 Over-/undervarme funktion på én ribbe. Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.
- Brug en tandstikker til at kontrollere, om kagen er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.
- Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.
- Hvis bagværket falder sammen under tilberedningen, skal der tilberedes ved en lavere temperatur næste gang. Desuden kan der bruges mindre væske, og dejen kan omrøres mere forsigtigt.
- Når der tilberedes frugt- eller ostetærter, skal funktionen "VARMLUFTSBAGNING" anvendes. Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtens bund 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 stegt, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.
- Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Ved grilning af kød anbefaler vi at anbringe en bradepande, fyldt med en halv liter vand lige under risten til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

Drejespid (kun på visse modeller)

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

Anbefalet brug og gode råd

Pizza

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

Funktionen Dejhævning (angår kun visse modeller)

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Trykt i Italien



400010886988

