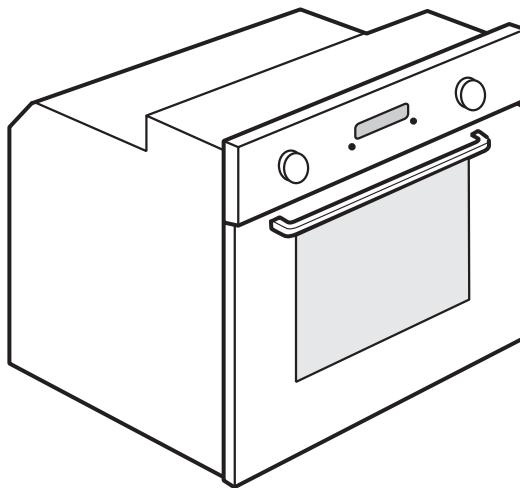


(Anbring etiketten fra garantien her)

SERVICE



0000 000 00000



DA

## Brugs- og vedligeholdelsesanvisninger

## VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

### DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

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



Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre.

Foran advarsler vedrørende sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:

#### FARE

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

#### ADVARSEL

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

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

- Opbevar disse anvisninger på et let tilgængeligt sted til eventuel senere brug.
- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Flytning og installation af apparatet skal foretages af to eller flere personer.
- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- 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.
- Strømforsyningeskablet skal udskiftes af en autoriseret elektriker. Henvend dig til autoriserede servicecentre.
- Dette apparat skal jordforbindes iht. forskrifterne.
- Strømforsyningeskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.

- For at opfylde de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en stikkontakt til installationen, med en afstand på mindst 3 mm.
- Anvend ikke forlængerledninger, multistikdåser.
- Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt, der kan betjenes via fjernbetjening eller timer.
- Træk ikke strømforsyningsskablet ud.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Brug ikke i induktionspladen og sluk for apparatet for at undgå elektrisk stød, hvis overfladen er revnet (angår kun modeller med induktionsfunktion).
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle skader på personer eller ting, hvis disse råd og forskrifter ikke overholdes.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele.
- Små børn (0-3 år) og børn i alderen 3-8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, hvis disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele eller indvendige overflader 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 brædepander 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.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen, når der tilberedes mad med meget fedt, olie eller alkohol (f.eks. rom, cognac, vin).
- Anvend aldrig damprensere.

- Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under pyrolysecyklussen. Overskydende spild skal fjernes fra ovnrummet, før selvrengningsprogrammet startes (kun for ovne med funktionen selvrens).
- Under og efter pyrolysecyklussen skal dyr holdes væk fra området, hvor apparatet er placeret (angår kun ovne med Pyrolysefunktion).
- Brug kun den temperaturføler, der anbefales til denne ovn.
- Brug ikke stærke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre 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 mad (kun for ovne, som leveres med tilberedningsudstyr).

### **Bortskaffelse af husholdningsapparater**

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Før apparatet kasseres, skal netledningen skæres 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, 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. Børn må ikke udføre installationshandlingerne. Hold børn væk fra området under installation af apparatet. Hold emballagen (plastikposer, dele af polystyren, etc.) udenfor børns rækkevidde under og efter installation af apparatet.

## 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).

- Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) må udelukkende udskiftes af en servicetekniker/el-installator. Henvenn dig til autoriserede servicecentre.

## GENERELLE RÅD

### Inden ibrugtagning:

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

## MILJØBESKYTTELSE



### Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (♻️). Emballagen bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

### Bortskaffelse af produktet

- Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at undgå potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
- Symbolet 🗑️ på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

### Energispareråd

- Ovnen skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften.
- Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedst.

## ERKLÆRING OM MILJØVENLIGT DESIGN

- Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i Rådets forordning n. 65/2014 og n. 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 og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

### Døren er blokeret:

- Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
- **VIGTIGT:** Ovndøren kan ikke åbnes under selvrensningen. Vent, til låsen udløses automatisk (se afsnittet "Rengøring af ovnen med funktionen selvrens").

### Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:

- Kontakt det nærmeste servicecenter, hvis "F" vises på displayet efterfulgt af et tal. Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

## SERVICEAFDELING

### Før serviceafdelingen kontaktes:

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

### Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes serviceafdelingen.

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 døren er åben). Servicenummeret står også i garantibiset.
- Dit fulde navn og adresse
- Telefonnummer.

**S E R V I C E**



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.
- Ovnen skal være kold, når den rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

### Ovnens yderside

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

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Hvis ydersiden er meget snavset, skal den rengøres med en opløsning af vand og få dråber opvaskemiddel. Tør efter med en tør klud.

### Ovnens inderside

**VIGTIGT:** Brug ikke skuresvampe, metalsvampe eller skrabere. De kan med tiden ødelægge emaljerede overflader og ovnruden.

- Lad ovnen køle af efter hver brug, og rengør den, mens den stadig er lun, så opphobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. retter med et stort indhold af sukker).
- Brug udelukkende specielle ovnrensemidler, og følg producentens anvisninger.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren. Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringenlettes (se VEDLIGEHOLDELSE).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOLDELSE) kan sænkes (afhængigt af model), så ovnloftet kan rengøres.

**NB:** Der kan forekomme kondens på indersiden af lågen og på tætningen under lange tilberedninger af madvarer (f.eks. pizza, grøntsager 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 børste eller svamp.

## Rengøring af bagbeklædningen og de katalytiske sidepaneler (afhængigt af model):

**VIGTIGT:** Anvend ikke slibemidler, grove børster, grydesvampe eller ovnrens, da den katalytiske overflade kan blive beskadiget, så den ikke længere er selvrensende.

- Varm den tomme ovn op til 200 °C, og lad den stå på denne temperatur i ca. en time med varmluftsfunktionen
- Når apparatet er kølet af, fjernes eventuelle madrester med en fugtig svamp.

## VEDLIGEHOLDELSE

### ! ADVARSEL

- Brug beskyttelseshandsker.
- De angivne indgreb skal udføres, når ovnen er kold.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

## FJERNELSE AF DØREN

### Sådan fjernes ovndøren:

1. Luk ovndøren helt op.
2. Loft låsene på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (Fig. 1).
3. Luk døren til blokeringmekanismen (A), løft den (B) og drej den (C), til den frigøres (D) (Fig. 2).

### Genmontering af ovndøren:

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

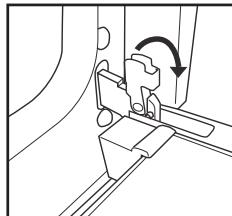


Fig. 1

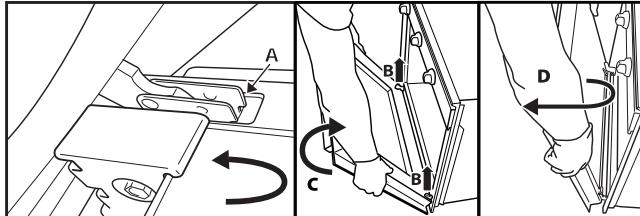


Fig. 2

## SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

1. Fjern ovnribberne i siderne (Fig. 3).
2. Træk let ud i varmeelementet (Fig. 4), og sænk det (Fig. 5).
3. Varmelegemet sættes på plads igen ved at hæve det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmelegemet anbringes korrekt på siderne.

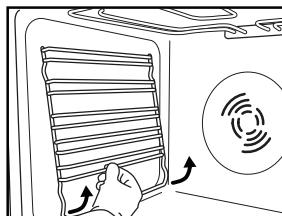


Fig. 3

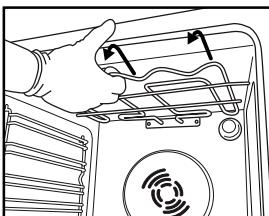


Fig. 4

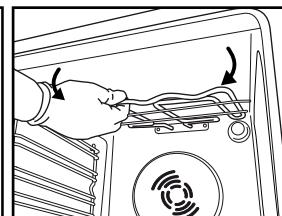


Fig. 5

## **UDSKIFTNING AF PÆREN**

**Udskiftning af den bageste pære** (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af (Fig. 6), skift pæren ud (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen (Fig. 7).
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

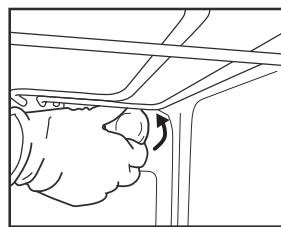


Fig. 6

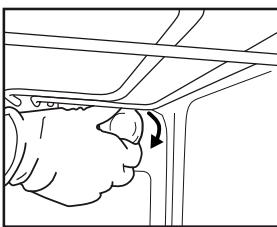


Fig. 7

**NB:**

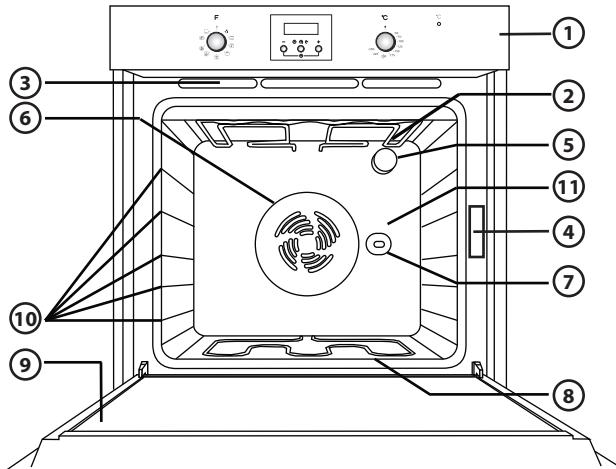
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C (afhængigt af modellen).
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Kommissionens Forordning (EF) No 244/2009).
- Pærerne kan købes hos serviceafdelingen.

**VIGTIGT:**

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

## **VEJLEDNING I BRUG AF OVnen**

### **SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN**



1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Afkølingssystem (afhængigt af model)
4. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Let
6. Ventilationssystem til bagning (afhængigt af model)
7. Drejespid (afhængigt af model)
8. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
9. Luge
10. Ribbernes placering
11. Bagbeklædning

**NB:**

- Når ovnen er slukket efter endt tilberedning, fortsætter ventilatoren muligvis med at køre i et stykke tid.

## KOMPATIBELT TILBEHØR

(se de tekniske specifikationer vedrørende tilbehør, der leveres sammen med ovnen)



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

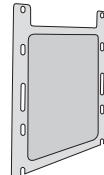


Fig. 4

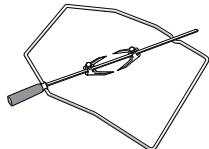


Fig. 5

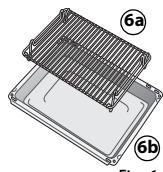


Fig. 6

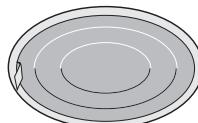


Fig. 7



Fig. 8

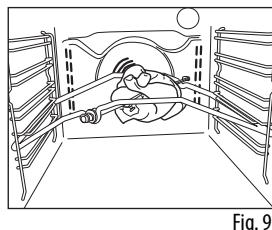


Fig. 9

### Dryppbakke (Fig. 1)

Til opsamling af fedt og maddele, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, kylling og fisk med eller uden grøntsager. Hæld lidt vand i bunden af dryppbakken, så fedtstænk og røg undgås.

### Bageplade (Fig. 2)

Til bagning af småkager, tærter, pizza.

### Rist (Fig. 3)

Til grillening af mad eller som en støtte for gryder, kageform og andre beholdere til tilberedning af mad. Den kan anbringes på enhver af ovns ledige ribber. Risten kan føres ind med krumningen vendt opad eller nedad.

### Katalytiske sidepaneler (Fig. 4)

Disse paneler har en speciel mikroporøs belægning, der absorberer fedtstænk. Det anbefales at udføre en selvrensyklus efter tilberedning af særlig fedtholdig mad (se RENGØRING).

### Drejespid (Fig. 5)

Brug drejespiddet som angivet på Fig. 9. Se desuden afsnittet "Råd".

### Grillpandesæt (Fig. 6)

Sættet består af en rist (6a) og en emaljeret bradepande (6b). Tilbehøret skal placeres på risten (3) og anvendes sammen med funktionen Grill.

### FedtfILTER (Fig. 7)

Anvend kun ved tilberedning med meget fedtstof. Hænges på ovnrummets bagvæg, over for ventilatoren. Filteret kan rengøres i opvaskemaskine og anvendes sammen med varmluftfunktionen.

### Glideskinner (Fig. 8)

Gør det muligt at trække ristene og dryppbakkerne halvt ud under tilberedningen. Velegnede til alt tilbehøret, kan vaskes i opvaskemaskine.

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

IKKE MEDFØLGENTE TILBEHØR

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

### INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNEN.

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

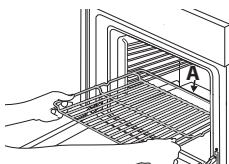


Fig.1

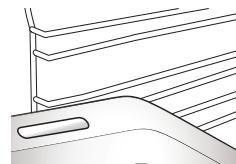
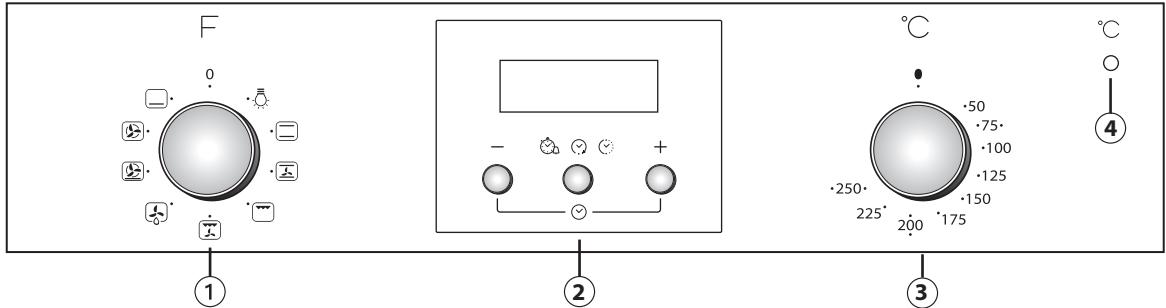


Fig.2

## BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



Hvis knapperne på ovnen er drejetrykknapper, kommer de ud, når der trykkes midt på dem - afhængigt af model.

Dit produkts udseende kan være lidt anderledes end vist på illustrationen.

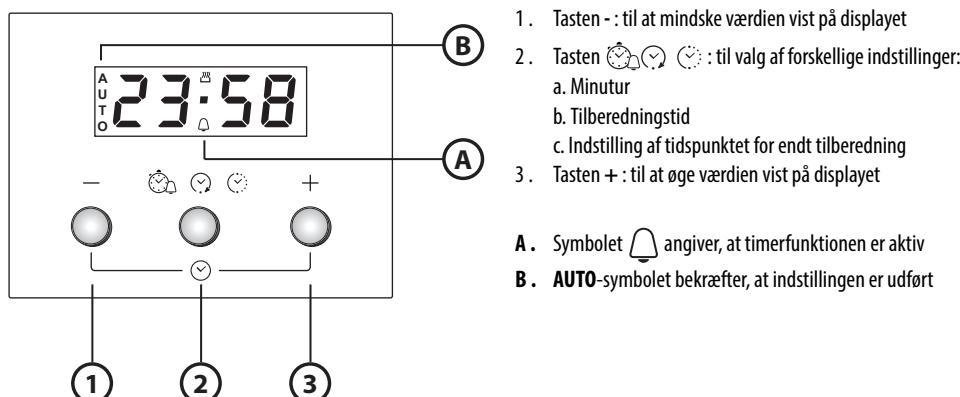
1. Vælgerknap
2. Elektronisk programmeringsfunktion
3. Termostatknap
4. Rød termostatkontrollampe.

## BRUG AF OVNEN

- Drej vælgerknappen til den ønskede funktion.  
Ovnlyset tænder.
- Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur.  
Termostatkontrollampen tænder. Når den ønskede temperatur er nået, slukker kontrollampen.

Drej knapperne tilbage på "0" efter endt tilberedning.

## BRUG AF DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMERINGSFUNKTION



### Indstilling ved første brug

Indstilling af klokkeslættet og lydsignalets lyd.

Efter tilslutning af ovnen til strømforsyningen blinker **AUTO** og 0.00 på displayet. Indstilling af klokkeslættet: Tryk samtidigt på tasterne - og +: Prikken i midten blinker. Indstil klokkeslættet ved hjælp af knapperne + og -. Tryk på den midterste knap, når det ønskede klokkeslæt er valgt. Displayet viser "ton 1". Tryk på knappen – for at vælge den ønskede lyd. Tryk på den midterste knap, når den ønskede lyd er valgt. Gå frem som beskrevet herover for at ændre klokkeslættet.

### Indstilling af minutret

Timeren indstilles ved at trykke i lang tid på den midterste knap, til displayet viser 0.00, og klokke-symbolet blinker. Indstil minutret med knappen + (den maksimalt programmerbare værdi er 23 timer og 59 minutter). Nedtællingen begynder efter få sekunder. Displayet viser klokkeslættet, og klokke-symbolet forbliver tændt for at bekræfte, at timeren er indstillet. For at vise nedtællingen og eventuelt ændre den skal du trykke på den midterste knap igen.

### Programmering af tilberedningstiden

Når tilberedningsfunktionen og temperaturen er indstillet ved hjælp af knapperne, skal du trykke på den midterste knap: til displayet viser 0.00, og klokke-symbolet blinker. Tryk på den midterste knap igen: Displayet viser  og 0.00 i rækkefølge, og **AUTO** blinker. Indstil tilberedningstiden med knapperne + og - (den maksimalt programmerbare værdi er 10 timer). Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, og **AUTO** forbliver tændt for at bekræfte indstillingen. For at vise den resterende tilberedningstid og eventuelt ændre den skal du trykke på den midterste knap i 2 sekunder og derefter trykke på knappen endnu en gang. Når den indstillede tid er gået, slukker symbolet 

DA11

## Udskydelse af tidspunktet for endt tilberedning

Tryk på den midterste knap, når du har valgt tilberedningstiden: Displayet viser **End**, og tidspunktet for endt tilberedelse og **AUTO** blinks i rækkefølge. Tryk på knappen + for at vise det ønskede tidspunkt for endt tilberedning (tilberedningen kan udskydes med maksimalt 23 timer og 59 minutter). Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, symbolet  slukker, og **AUTO** forbliver tændt for at bekræfte indstillingen. For at vise tidspunktet for endt tilberedning og eventuelt ændre det skal du trykke på den midterste knap og derefter trykke på knappen igen to gange. Når nedtællingen er færdig, tænder symbolet  , og ovnen fortsætter med den valgte tilberedningsfunktion.

## TABEL MED FUNKTIONSBEKRIVELSER

FUNKTIONSKNAP		
	<b>SLUKNING</b>	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
	<b>OVNLYS</b>	Til tænding/slukning af ovnlyset.
	<b>OVER-/UNDERVARME</b>	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 2. ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede temperatur. Termostatkontrollampen slukker, når ovnen er klar, og maden kan sættes i ovnen.
	<b>VARMLUFTSBAGNING</b>	Til bagning af tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Bty om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning. Brug 2. ribbe til tilberedning på én ribbe, og 2. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.
	<b>GRILL</b>	Til grillning af entrecote, grillspyd, medisterpølse, gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. ribbe. Ved grillning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. ribbe. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedningen skal ovndøren være lukket.
	<b>TURBO GRILL</b>	Til stegning af store kødstykker (lammekolle, øksesteg, 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 anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovnlagen skal holdes lukket under tilberedningen.
	<b>OPTØNING</b>	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
	<b>UNDERVERMEL + VARMLUFTSBAGNING</b>	Til tilberedning på én ribbe af f.eks. frugt, tærter, grøntsager, pizza, fjerkræ.
	<b>VARMLUFT</b>	Også til samtidig tilberedning på op til to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks. fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Det anbefales at bruge 2. ribbe til tilberedning på en enkelt ribbe. Brug 1. og 3. ribbe, når der tilberedes på to ribber, og forvarm ovnen først.
	<b>UNDERVERMEL</b>	Brug denne funktion efter tilberedningen til at brune rettens bund. Det anbefales at anbringe maden på 1. eller 2. ribbe. Funktionen kan også anvendes til langsom tilberedning af f.eks. grøntsager og farsretter; anvend den 2. ribbe i dette tilfælde. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

## TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	For-varmning	Ribble (fra bunden)	Temp. (° C)	Tid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		Ja	2	150-175	35-90	Tærteform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ribble 3: Tærteform på rist Ribble 1: Tærteform på rist
Oste- og æbletærter, strudel		Ja	2	150-190	30-85	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ribble 3: Tærteform på rist Ribble 1: Tærteform på rist
Småkager / Tarteletter		Ja	2	160-175	20-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ribble 3: rist Ribble 1: Dryppebakke/bageplade
Vandbakkelser		Ja	2	175-200	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ribble 3: Bradepande på rist Ribble 1: Dryppebakke/bageplade
Marengs		Ja	2	100	110-150	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	100	130-150	Ribble 3: Bradepande på rist Ribble 1: Dryppebakke/bageplade
Brød/pizza/focacciboller		Ja	2	190-250	12-50	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ribble 1: Bradepande på rist Ribble 3: Dryppebakke/bageplade
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Ribble 1: Dryppebakke/bageplade eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Ribble 3: Bradepande på rist Ribble 1: Dryppebakke/bageplade
Grøntsagstærter, quiche		Ja	2	175-200	40-50	Tærteform på rist
		Ja	1-3	175-190	55-65	Ribble 3: Tærteform på rist Ribble 1: Tærteform på rist

Opskrift	Funktion	For-varmning	Ribble (fra bunden)	Temp. (° C)	Tid (min)	Tilbehør
Vol-au-vent/butterdejssnitter		Ja	2	175-200	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ribble 3: Bradepande på rist
						Ribble 1: Dryppebakke/bageplade
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/postejer		Ja	2	200	45-55	Bradepande på rist
Lam/kalv/okse/swin 1 kg		Ja	2	200	80-110	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	2	200	50-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun/gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	2	175-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Bradepande på rist
Toast		Ja	4	200	2-5	rist
Fiskekoteletter/-fileter		Ja	4	200	20-30	Ribble 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribble 3: Dryppebakke med vand
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf		Ja	4	200	30-40	Ribble 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribble 3: Dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ribble 2: Rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribble 1: Dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Ribble 2: drejespid
						Ribble 1: Dryppebakke med vand
Okseste - rød 1 kg		-	2	200	35-45	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	2	200	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	2	200	45-55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	2	200	20-30	Bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-3	200	50-100	Ribble 3: Bradepande på rist
						Ribble 1: Dryppebakke eller bradepande på rist

Opskrift	Funktion	For-varmning	Ribble (fra bunden)	Temp. (° C)	Tid (min)	Tilbehør
Kød og kartofler		Ja	1-3	200	45-100	Ribble 3: Bradepande på rist
						Ribble 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager		Ja	1-3	175	30-50	Ribble 3: Bradepande på rist
						Ribble 1: Dryppebakke eller bradepande på rist

De tider, der er angivet i tabellen, gælder for tilberedning udført med udskudt start (hvis funktionen findes). Tilberedningstiderne kan være længere afhængigt af retten.

**NB:** Symbolerne for tilberedningsfunktioner kan være lidt anderledes end på illustrationerne.

**NB:** Tilberedningstider og -temperaturer er kun vejledende og gælder for 4 portioner.

## 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. Temperaturerne og tilberedningstiderne er kun vejledende, og de afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefaede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteform 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. Forvarm ovnen, når du tilbereder retter med høj væskeindhold.

### Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

Når funktionen "VARMLUFTSBAGNING" (hvis den findes) anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

### Dessert

- Tilbered desserter med den konventionelle funktion på én ribbe. Brug tærteform 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 tærteform 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 dejnen kan omrøres mere forsigtigt.
- Når der tilberedes frugt- eller ostetærter, skal funktionen "VARMLUFTSBAGNING" anvendes (hvis den findes). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

### Kød

- Brug en bradepande eller et velegnet ovnfastfad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.
- Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

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

### Drejespids (kun i nogle modeller)

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

### Pizza

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

### Funktionen Dejhævning (findes kun i visse modeller)

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



**400010877613**

(DA)

EAC



Whirlpool® er et registreret varemærke, der tilhører Whirlpool, USA