

Brugsanvisning

KitchenAid

Vigtige anvisninger vedrørende sikkerheden	4
Opstilling	8
Oplysninger om miljøhensyn	9
EU-overensstemmelseserklæring	9
Fejlfindingsoversigt	9
Service	10
Rengøring	10
Vedligeholdelse	12
Vejledning i brug af ovnen	13
Tabel med beskrivelse af funktioner	32
Artisan-dampfunktioner tilberedningstabel	35
Tilberedningstabel	36
Tabel over programmerede opskrifter	40
Råd	41

Vigtige anvisninger vedrørende sikkerheden

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

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



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

FARE

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

ADVARSEL

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

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

Overhold følgende anvisninger nøje:

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

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

- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser, hvis ovnen er udstyret med et stik.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Træk ikke strømforsyningskablet ud.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Brug ikke induktionspladen og sluk for apparatet for at undgå elektrisk stød, hvis overfladen er revnet (angår kun modeller med induktionsfunktion).
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks.: opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele.
- Små børn (0-3 år) og børn i alderen 3-8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er

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

- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølet.
- Efter endt tilberedning skal apparatets låge åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp gradvist kan sive ud, inden retten tages ud. Når apparatets låge er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningerne må aldrig blokeres.
- Brug ovnhandsker til at fjerne bradepander og tilbehør, og pas på ikke at røre de opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis apparatet bliver tændt ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet.
- Det tryk, der udvikler sig inde i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer og apparatet beskadiges.
- Anvend aldrig beholdere af syntetisk materiale.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer.

- Hvis du tilsætter spiritus (f.eks. rom, cognac, vin osv.) under tilberedningen, skal du huske på, at spiritus fordamper ved høje temperaturer. Der kan gå ild i dampene, når de kommer i kontakt med det elektriske varmelegeme.
- Anvend aldrig damprensere.
- Rør ikke ved ovnen under 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).
- 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 stærkt slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af ovndørens glasrude, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke aluminiumsfolie til at dække maden (angår kun ovne med medfølgende bradepande).

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

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

Opstilling

Kontrollér, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovndøren lukker korrekt. Kontakt forhandleren eller Service, hvis der er problemer. For at undgå beskadigelser anbefales det, at ovnen ikke fjernes fra underlaget af polystyrenskum, før den skal installeres.

Forberedelse af indbygningen

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

Tilslutning til strømforsyningen

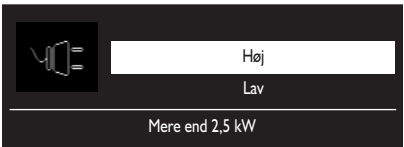
Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til forsyningsspændingen i hjemmet. Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

- Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må udelukkende udskiftes af en servicetekniker/elinstallatør. Henvend dig til autoriserede servicecentre.

Ovnen har et strømforbrug på mere end 2,5 kW (angivet som "HØJ" i indstillingerne, som vist i nedenstående figur), hvilket er kompatibelt med en installeret effekt i hjemmet på min. 3 kW. Hvis effekten i hjemmet er mindre, skal værdien reduceres ("LAV" i indstillingerne). Nedenstående tabel angiver de anbefalede værdier for effekt efter land.

LAND	INDSTILLING AF EFFEKT
TYSKLAND	HØJ
SPANIEN	LAV
FINLAND	HØJ
FRANKRIG	HØJ
ITALIEN	LAV
HOLLAND	HØJ
NORGE	HØJ
SVERIGE	HØJ
STORBRITANNIEN	LAV
BELGIEN	HØJ

1. Strømforbruget reduceres ved at vælge "INDSTILLINGER" i hovedmenuen ved at dreje på knappen "Funktioner".
2. Bekræft valget med tasten
3. Vælg menuen "Effekt"
4. Bekræft med tasten
5. Vælg niveauet "LAV"
6. Tryk på tasten . Displayet viser en bekræftelse af ændringen.



GENERELLE RÅD

Før ovnen tages i brug:

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

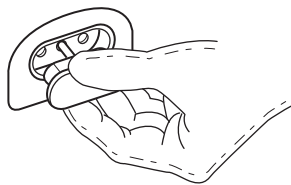
Under brug:

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

Opstilling

Efter brug

- Sørg for, at Artisan-tilbehøret er kølet ned, 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 elstikket.



Oplysninger om miljøhensyn

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 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

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

EU-overensstemmelseserklæring

- Dette produkt er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med den europæiske forordning nr. 1935/2004. Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i "Lavspændingsdirektivet" 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i "EMC-direktivet" 2004/108/EØF.
- 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 at stikket sidder i stikkontakten.
- Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:

- Hvis der vises et "F" efterfulgt af et tal på displayet, kontaktes Service. Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

Service

Før Service kontaktes:

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

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

- En 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 garantibeviset.
- Fulde navn og 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.
- Apparatet skal være koldt, når det rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

Ovnens yderside

VIGTIGT: Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter skulle komme i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig 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 skrabere, da brugen af dem med tiden kan ødelægge de emaljerede overflader og ruden i ovndøren.

- Lad ovnen køle af efter hver brug, og rengør den, mens den stadig er lun, så ophobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. madvarer med et højt sukkerindhold).
- Brug udelukkende specielle ovnrensere, og følg producentens anvisninger.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren. Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE).

- Rengør ikke Artisan-ovnrumsstikkontakten lige umiddelbart før en Artisan-tilberedningscyklus.
- **Overhold følgende anbefalinger, når ventilatorens runde, rustfri dæksel og Artisan-stikpladen (Twelx dæksel) rengøres:**
 - Brug en blød klud (mikrofibre er bedst) fugtet med vand og et rengøringsmiddel til vinduespudding.
 - Brug ikke køkkenrulle, da det kan efterlade rester af papir på dækslet og gøre det stribet.

BEMÆRK: Der kan forekomme kondens på indersiden af døren og på tætningen under lange tilberedninger af retter med højt væskeindhold (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.
- For rengøring af Artisan-tilbehøret se "Rengøring".

Rengøring af ovnen med funktionen pyrolyse (afhængigt af model):

⚠ ADVARSEL

- **Rør ikke ved ovnen under selvrensningsprogrammet.**
- **Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under selvrensningsprogrammet**
- **Hold dyr væk under og efter pyrolysen.**
- **Sæt hættten på ovnrumsstikkontakten før en selvrensningscyklus.**

Rengøring

Denne funktion gør det muligt at fjerne det snavs, der dannes under tilberedningen. Snavset forbrændes (ved en temperatur på ca. 500°C) og efterlader rester, der nemt kan fjernes med en våd svamp, når ovnen er kølet af.

Funktionen pyrolyse 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 du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningen (pyrolysen).
- Før pyrolysen aktiveres, skal alt tilbehør tages ud af ovnen (også metalribberne i siderne).
- For at opnå en optimal rensning af døren skal man fjerne større madrester med en fugtig klud, før pyrolysen sættes i gang.
- Pletter på ventilatorens runde dæksel af rustfrit stål (Twelix dæksel) og indvendigt på ovnruden skal fjernes med en fugtig svamp, inden pyrolysefunktionen aktiveres.

Apparatet er udstyret med 2 selvrensningsfunktioner:

1. Økonomisk program (HURTIG PYROLYSE/ØKO-FUNKTION): Bruger ca. 25% mindre energi end standardprogrammet. Aktiver programmet regelmæssigt (når der er tilberedt kød mindst 2-3 gange i træk).
2. Standardprogram (PYRO): 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 selvrens.

BEMÆRK: Under selvrensningsfunktionen er ovndøren blokeret. Døren kan ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

Rengøring af Artisan-tilbehøret:

Indvendig stikkontakt:

Fjern metalhætten på stikkontakten, og brug en fugtet svamp til at rengøre kontakten med. Brug aldrig skarpe og/eller metalredskaber.

- Lad dampristen 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 Kundeservice.

Bemærk: efter et antal ganges brug ved høje temperaturer er det almindeligt at se en farveændring af varmelegemet, der skyldes dannelsen af jernoxidlag, der dog ingen indflydelse har på komponentens funktion og sikkerhed.

Afkalkning:

Tilsæt 800 ml husholdningseddike, og bring niveauet op til "Max"-mærket ved at tilsætte 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

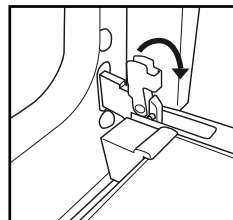
⚠ ADVARSEL

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

FJERNELSE AF DØREN

Sådan fjernes ovndøren:

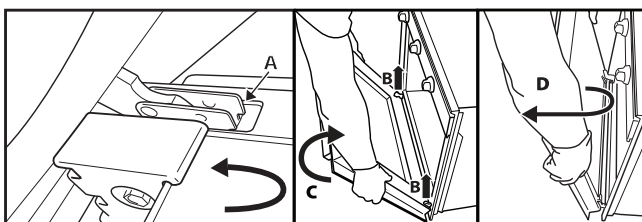
1. Luk ovndøren helt op.
2. Løft de to låse på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (fig. 1).
3. Luk døren til blokeringsmekanismen (A), løft den (B), og drej den (C), til den frigøres (D) (fig. 2).



(fig. 1)

Genmontering af døren:

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

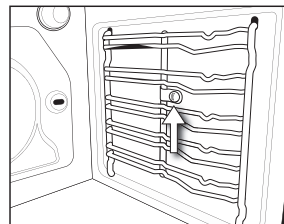


(fig. 2)

FJERNELSE AF OVNRIBBERNE I SIDERNE

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

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



(fig. 3)

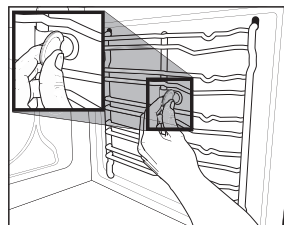
UDSKIFTNING AF PÆREN

Udsiftning 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.

BEMÆRK:

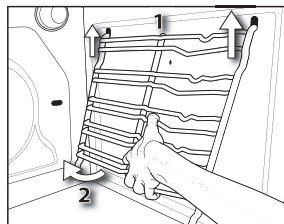
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.
- Den pære, der bruges i apparatet, er specifikt beregnet til elektriske apparater, og den er ikke velegnet til rumbelysning i hjemmet (Kommissionens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Pærene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



(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 sat på plads igen.

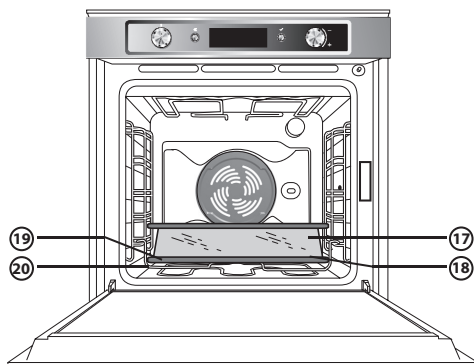
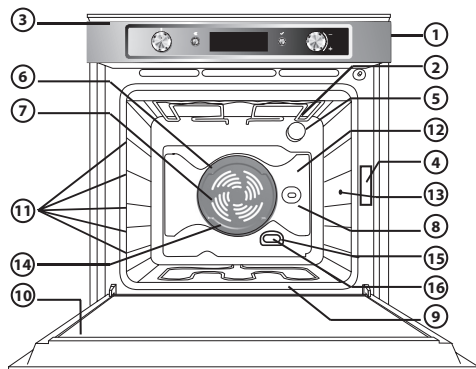


(fig. 5)

Vejledning i brug af ovnen

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. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Ovnlys
6. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
7. Ventilator
8. Drejespid (afhængigt af model)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
10. Ovndør
11. Ribbernes placering (ribbens nummer er angivet på ovnens forkant)
12. Bagbeklædning
13. Tilslutning af kødtermometer
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 elstikkontakten).
17. Glaslåg
18. Perforeret plade
19. Dryppebakke+varmelegeme
20. Holder til dryppebakke

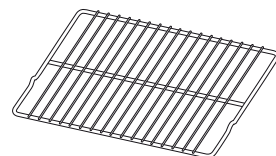
BEMÆRK:

- 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 ovndøren åbnes under tilberedningen, deaktiveres varmelegemerne.

Vejledning i brug af ovnen

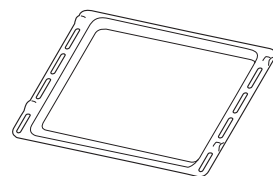
MEDFØLGENDE TILBEHØR

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



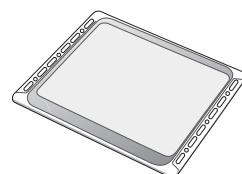
(Fig. A)

B. DRYPPEBAKKE: Dryppebakken anvendes til opsamling af fedt, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, fisk, grøntsager, focacciaboller el. lign.



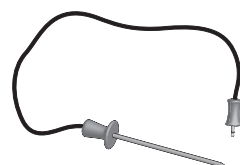
(Fig. B)

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



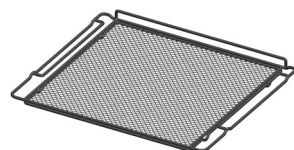
(Fig. C)

D. KØDTERMOMETER: Kødtermometeret måler madvarens kerntemperatur under tilberedningen.



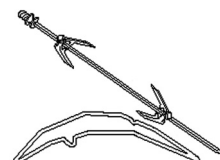
(Fig. D)

E. RIST TIL TØRRING: Risten til tørring anvendes til tørring af frugt, svampe eller grøntsager.



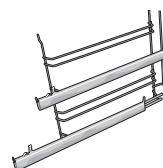
(Fig. E)

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



(Fig. F)

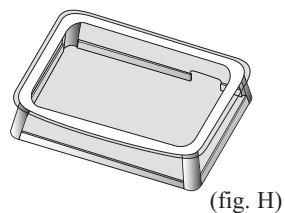
G. SIDEINDSATSER: til lettere håndtering af riste og plader.



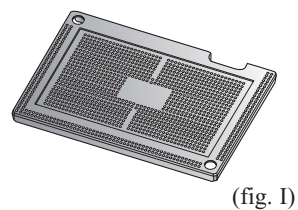
(Fig. G)

Vejledning i brug af ovnen

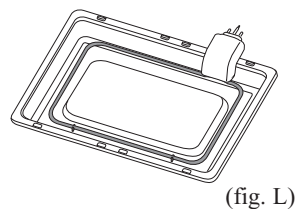
H. GLASLÅG



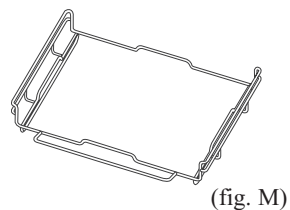
I. PERFORERET PLADE



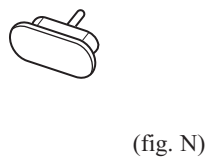
L. DRYPPEBAKKE+VARMELEGEME



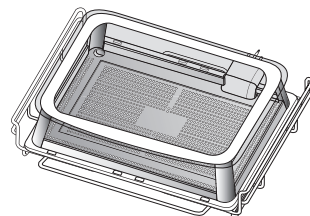
M. HOLDER TIL DRYPPEBAKKE



N. HÆTTE TIL OVNRUMMETS KONTAKT



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



Antallet af tilbehør kan variere alt efter den købte model.

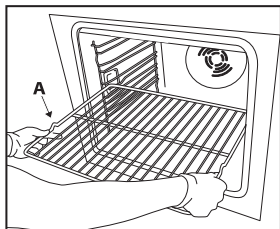
TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

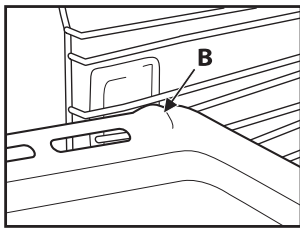
Vejledning i brug af ovnen

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNEN

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



(Fig. 1)

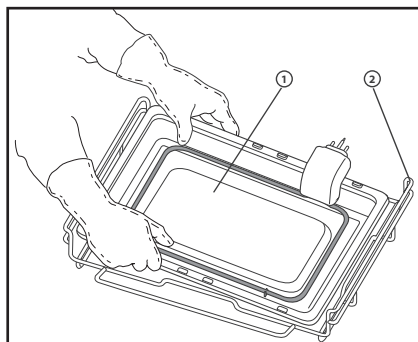


(Fig. 2)

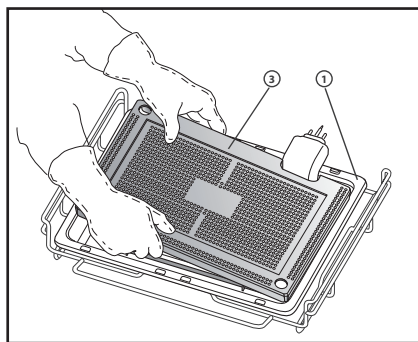
SAMLING AF ARTISAN-DAMPTILBEHØRET

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).



Vejledning i brug af ovnen

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

NB: Glideskinner kan ikke indsættes på de to nederste ribber, fordi de vil komme i kontakt med Artisan-tilbehøret.

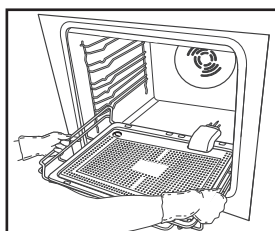
1. Brug begge hænder til korrekt placering af Artisan-tilbehøret på nederste ribbe (fig. 1).
2. Brug håndtaget til at skubbe Artisan-tilbehøret op til kontakten med. (fig. 2)
3. Sørg for, at stikket er helt indsat i kontakten ved at skubbe til Artisan-tilbehøret (fig. 2).
4. Displayet vil vise en meddelelse om korrekt tilslutning (fig. 4A). Når tilbehøret frakobles igen, vises det på displayet (fig. 4B).

Udtagning af tilbehøret

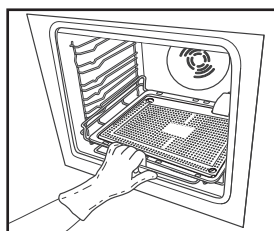
Vigtigt: Artisan-tilbehøret kan blive meget varmt. Brug altid ovnhandsker, når udstyret skal berøres eller flyttes.

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

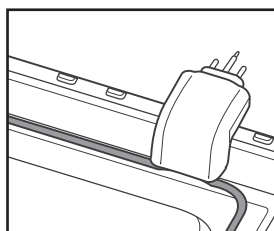
Brug derefter sidegrebet til bedre at kunne få fat i og fjerne udstyret, og pas på ikke at støde imod noget, der ville kunne beskadige elstikket (fig. 3).



(fig. 1)



(fig. 2)



(fig. 3)



(fig. 4A)



(fig. 4B)

Vejledning i brug af ovnen

ARTISAN-TILBEHØR

Fødevaretyper/forberedelse til tilpasset damp

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

Sørg for, 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 ovndøren, og tryk på ☑.

Vigtigt: anbring aldrig maden direkte på dampristen eller på ovnrysten. Tilsæt ikke vand under damptilberedningen. Hvis cyklussen starter uden vand, skal den standses, og der skal ventes i ca. 20-30 minutter med ovndøren helt åben, før der fyldes vand i.

Forberedelse til ren damp

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

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

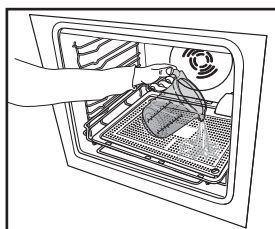
3. Fyld op med vand (i henhold til opskriften – fig. 5).

4. Anbring maden på den perforerede plade, og sørg for, at den er korrekt anbragt inden for pladens kanter (fig. 7).

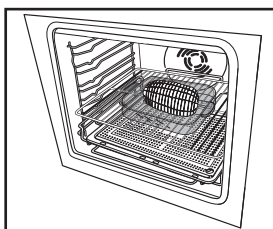
5. Placer glaslåget korrekt på dryppebakken, og sørg for, at pakningerne sidder inden for selve dryppebakken (fig. 8).

6. Luk ovndøren, og tryk på ☑.

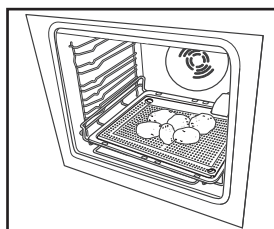
Vigtigt: Tilsæt ikke vand under damptilberedningen. Hvis cyklussen starter uden vand, skal den standses, og der skal ventes i ca. 20-30 minutter med ovndøren helt åben, før der fyldes vand i.



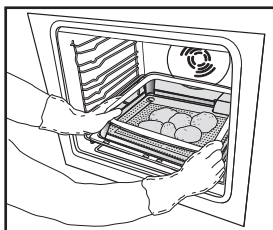
(fig. 5)



(fig. 6)



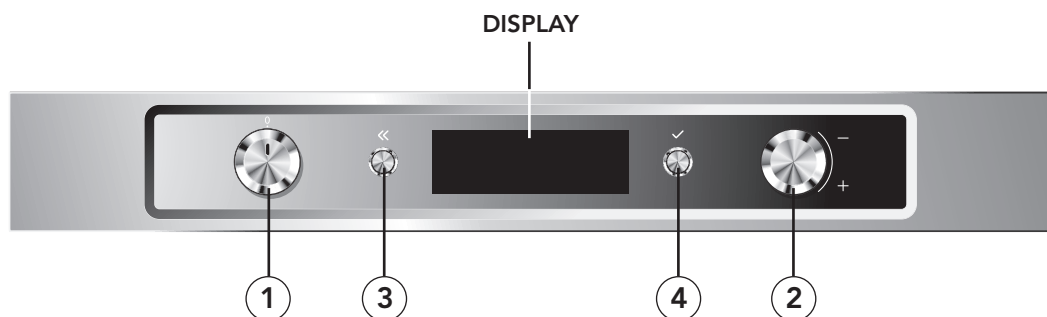
(fig. 7)



(fig. 8)

Vejledning i brug af ovnen

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

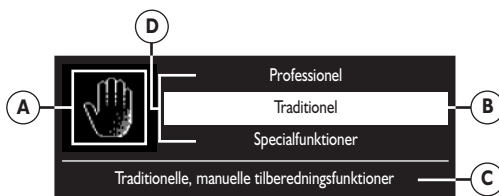
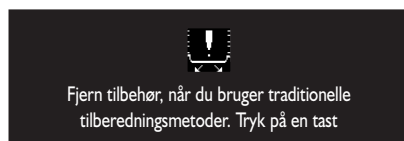
Når funktionsknappen drejes til en hvilken som helst position, aktiveres ovnen. Displayet viser følgende angivelse:

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

Bemærk: Den første tilbehørsalarm kan deaktiveres/aktiveres i indstillingsmenuen. 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.

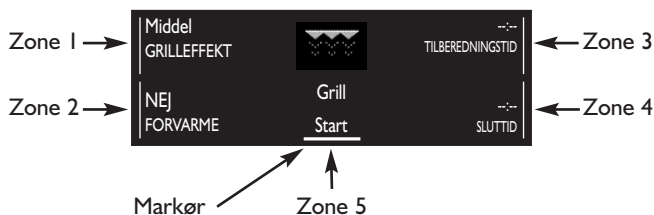
- A. Symbol for den fremhævede funktion
- B. Den fremhævede funktion er valgbar ved tryk på ✓
- C. Beskrivelse af den fremhævede funktion
- D. Yderligere tilgængelige og valgbare funktioner



Vejledning i brug af ovnen

DETALJER FOR FUNKTION

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



Drej 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 GANGS BRUG - VALG AF SPROG OG INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

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 bladre 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.

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.

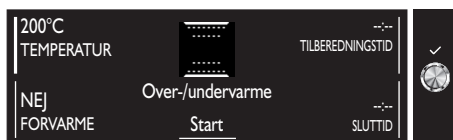
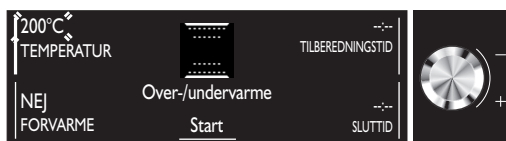
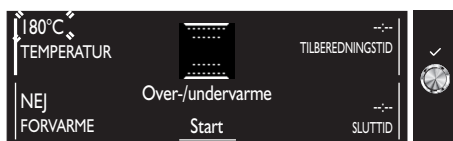
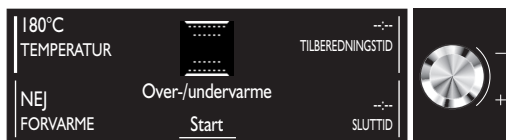
2. Drej navigeringsknappen for at se de forskellige tilgængelige muligheder i undermenuen: Den valgte funktion bliver fremhævet i hvidt midt på displayet. Tryk på tasten  for at vælge den.
3. Tilberedningsindstillingerne vises på displayet. Hvis de forvalgte værdier svarer til de ønskede værdier, drejes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

Vejledning i brug af ovnen

INDSTILLING AF TEMPERATUR/GRILLEFFEKT (KUN STANDARDFUNKTIONER)

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

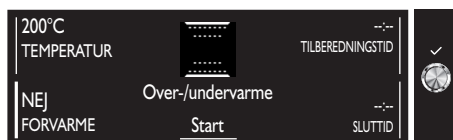
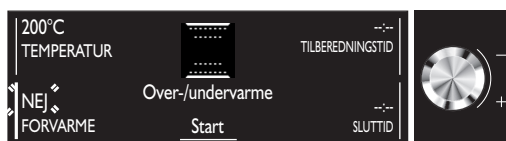
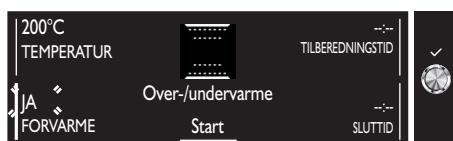
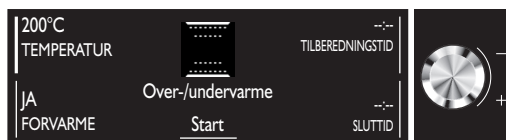
1. Kontrollér, at markøren er anbragt ud for temperaturen (zone 1). Tryk på tasten  for at vælge den parameter, der skal ændres: Værdierne for temperatur blinker.
2. Indstil den ønskede temperatur ved at dreje navigeringsknappen, og tryk på tasten  for at bekræfte.
3. Drej navigeringsknappen, til markøren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



FORVARMNING AF OVNRUMMET (KUN STANDARDFUNKTIONER)

Hvis ovnen ikke skal forvarmes, skal forvalget for ovnen ændres således for de funktioner, der tillader det:

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



Vejledning i brug af ovnen

HURTIG FORVARME (KUN STANDARDFUNKTIONER)

Gå frem på følgende måde, hvis ovnen skal forvarmes hurtigt, inden retten sættes i ovnen:

1. Drej funktionsknappen for at vælge Specialfunktioner, og bekræft med et tryk på  .
2. Vælg funktionen Hurtig forvarme ved at dreje på navigeringsknappen.
3. Bekræft med 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 tasten  . 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 funktionen Over-/undervarme  . Sæt retten i ovnen, og start tilberedningen.
5. Hvis der ønskes en anden tilberedningsfunktion, drejes funktionsknappen, og den ønskede funktion vælges.

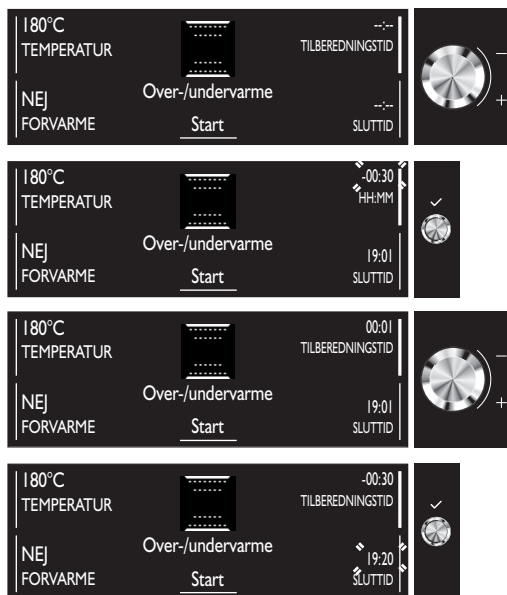


Vejledning i brug af ovnen

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 med tryk 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 bruningen med en varighed på 5 minutter. Denne funktion kan kun udføres én gang.

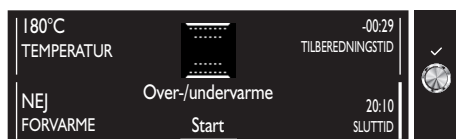
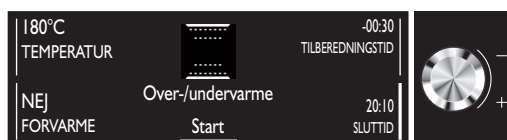
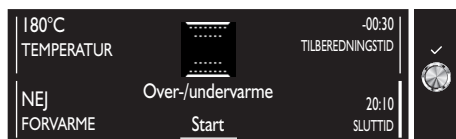
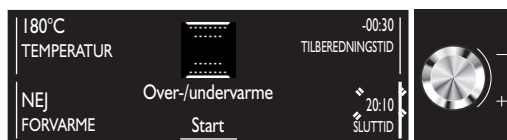
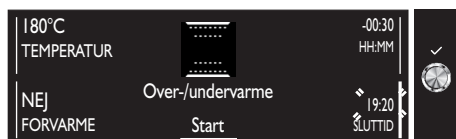
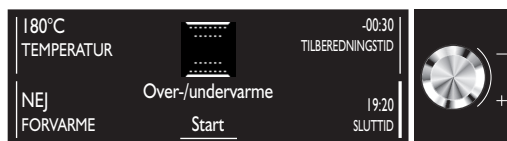


Vejledning i brug af ovnen

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. **Udskudt start 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 parameteren: Klokkeslættet for endt tilberedning blinker.
3. Udskyd klokkeslættet for endt tilberedning ved at dreje navigeringsknappen til den ønskede værdi.
4. Bekræft valget med tryk på tasten .
5. Hvis de forvalgte værdier svarer til de ønskede værdier, drejes navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for "Start". Tryk derefter på tasten .
6. Displayet foreslår, hvilken ribbe der skal bruges. Sæt retten i ovnen, og tryk på tasten  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 .

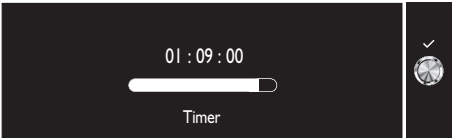
De indstillede værdier (temperatur, grilleffekt, tilberedningstid) kan ændres til enhver tid som beskrevet i de foregående afsnit.

Vejledning i brug af ovnen

TIMER

Denne funktion kan kun bruges, når ovnen er slukket. Timeren kan for eksempel anvendes 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 forbi, viser displayet "00:00:00", og der høres et lydsignal. Herefter kan tidsrummet forlænges som beskrevet herover, timeren kan deaktiveres med tryk på tasten  (displayet viser klokkeslættet).



PROFESSIONELLE FUNKTIONER

Takket være de professionelle funktioner kan der vælges mellem 17 opskrifter. Ovnens har en funktion, der er beregnet til hver enkelt kategori af opskrifter, og den anbefaler desuden den ideelle temperatur samt på hvilken ribbe, maden skal tilberedes. Se kokebogen vedrørende brugen af disse funktioner, hvor der desuden er forslag til tilberedninger, der kan ændres efter smag. De forskellige funktioner er angivet herunder. Tilberedningstiderne og -temperaturerne for hver funktion angives på ovndisplayet og/eller i kokebogen. For opskrifterne i Professionelle stegefunktioner er det muligt at anvende kødtermometeret (se afsnit).

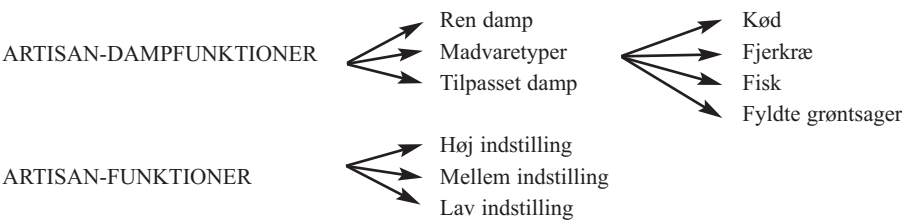
Professionel brødbagning

- Traditionelt brød
- Rosinbrød
- Deep pan pizza
- Pizza med tynd bund
- Madtærte
- Flute

Professionelle bagefunktioner

- Vandbakkelse
- Croissant
- Sukkerbrødske
- Plumkage
- Mørdej

Artisan-funktioner



Vejledning i brug af ovnen

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 oven.

Hvis en Artisan-tilberedningscyklus ønskes, men tilbehøret ikke er indsat, vil ovnen registrere manglen og meddele, at tilbehøret skal indsættes, før der går videre:



Høj/mellem/lav indstilling



Madvaretyper / tilpasset damp

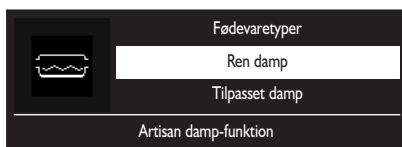


Ren damp

Ovnen giver mulighed for tre forskellige tilberedningsfunktioner med damp:

Ren damp

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



Madvaretyper

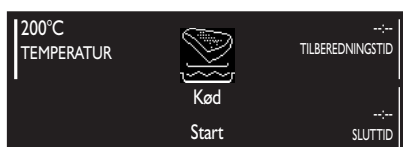
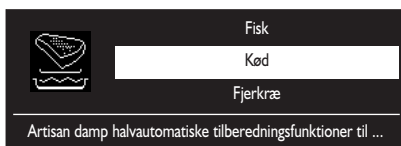
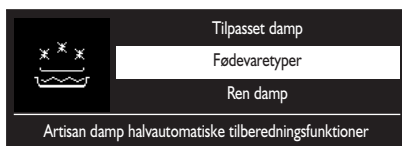
Takket være den halvautomatiske dampfunktion kan der vælges mellem fire forskellige madvarekategorier. Ovnen giver mulighed for en egnet funktion til hver madvaretype, og den anfører også den mest ideelle temperatur til tilberedningen af maden. Se opskriftsbogen og tilberedningstabellen angående forslag til brugen af disse forudindstillede funktioner.

KØD

FJERKRÆ

FISK

FYLDTE GRØNTSAGER



Vejledning i brug af ovnen

Tilpasset damp

Ovnen giver mulighed for tilberedning med halvautomatiske dampfunktioner ved fire forskellige dampniveauer med temperaturer fra 130° til 200°.

LAV DAMP

MELLEM DAMP

HØJ DAMP

Se opskriftsbogen og tilberedningstabellen angående forslag til brugen af disse funktioner.



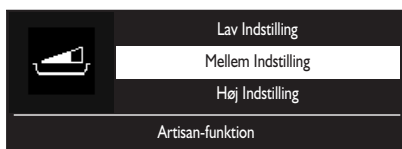
Artisan-funktioner

Disse funktioner giver mulighed for tilberedning af forskellige madvarer ved hjælp af Artisan-udstyret i kombination med det traditionelle varmelegeme. Se opskriftsbogen angående forslag til brugen af disse funktioner

LAV INDSTILLING

MELLEM INDSTILLING

HØJ INDSTILLING



KØDTERMOMETER

Det medfølgende kødtermometer giver mulighed for at måle madvarens nøjagtige kernetemperatur under tilberedningen fra 0°-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 kødtermometeret korrekt for at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Stik termometeret helt ind i den tykkeste del af kødstykket, og undgå kontakt med knogler og fedtvæv (fig. 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 kødtermometeret til i det tilhørende stik i ovnrummets højre væg.

Kødtermometeret kan bruges sammen med følgende funktioner:

- Over-/undervarme
- Varmluftsbagning
- Prof. damp kød
- Prof. damp fjerkræ
- Prof. damp tilpasset
- Varmluft
- Turbogrill
- Tweli-grill (alt efter model)
- Langtidsstegning kød og Langtidsstegning fisk

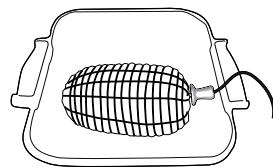


fig. A

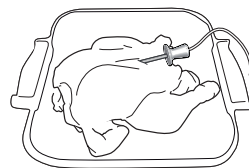


fig. B

Vejledning i brug af ovnen

Hvis kødtermometeret ikke er tilsluttet, foregår tilberedningen på traditionel vis (fig. 1), ellers viser displayet en besked om, at tilslutning er foretaget (fig. 2). Når displayet har vist en bekræftelse, bliver skærm billedet med alle parametrene for den pågældende tilberedning vist:

- øverst til venstre (zone 1) ovntemperaturen.
- øverst til højre (zone 3) madvarens ønskede kerntemperatur (kødtermometer, som vist i fig. 3).

For at starte drejes navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for "Start". Tryk derefter på tasten .

Nederst til højre på skærbilledet for tilberedning (zone 4) vises madvarens "aktuelle" kerntemperatur (fig. 4). De første to minutter er det muligt at ændre den ønskede kerntemperatur i madvaren (kødtermometer, som vist i fig. 4). Når de to minutter er gået, erstattes visningen af temperaturen af visningen af tilberedningstiden (fig. 5). Når den forventede kerntemperatur for madvaren er nået, viser displayet en meddelelse derom i 3 sekunder (fig. 6). Herefter gives der mulighed for at forlænge tilberedningen ved at dreje navigeringsknappen til symbolet +. Hvis der ikke røres ved en tast, fortsætter ovnen tilberedningen i 6 minutter for at sikre et optimalt resultat. Hvis tilberedningstiden forlænges, bliver tiden vist øverst til højre (zone 3). Efter endt tilberedning foreslår displayet funktionen "Bruning" (for de funktioner, hvor det er muligt).

BEMÆRK:

1. Når tilberedningen er startet, og der er gået to minutter, skal kødtermometeret frakobles og derefter tilsluttes igen, for at det er muligt at ændre den ønskede kerntemperatur.
2. Hvis kødtermometeret sættes i kødet, før der vælges en funktion, kan der ikke udføres en tilberedning med forvarme. Hvis forvarme er nødvendigt til en tilberedning, skal retten med kødtermometeret først sættes i ovnen, når forvarmningen er færdig.
3. I "Prof. stegning" er forvarmning nødvendig til alle tilberedningstyper. Tilslut derfor ikke kødtermometeret, og sæt ikke madvaren med termometeret i ovnen, før forvarmningen er færdig.



Fig. 1

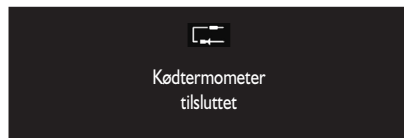


Fig. 2

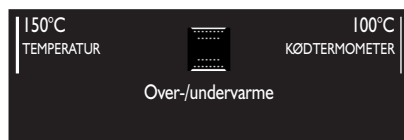


Fig. 3

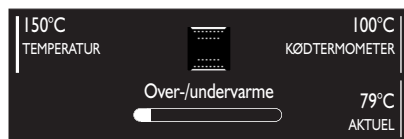


Fig. 4

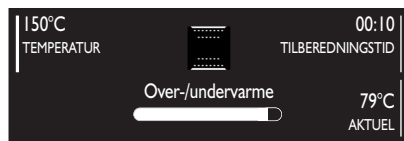


Fig. 5



Fig. 6

Vejledning i brug af ovnen

INDSTILLINGER

1. Nogle af displayparametrene kan ændres ved at vælge "INDSTILLINGER" fra hovedmenuen ved at dreje funktionsknappen.
2. Bekræft med 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 knappen  for at bekræfte.
5. Følg anvisningerne på displayet for at ændre parameteren.
6. Tryk på knappen . Displayet viser en bekræftelse af ændringen.

BEMÆRK: Når ovnen slukkes, slukker displayet efter få minutter, hvis ØKO-FUNKTION (energibesparelse) er aktiveret (ON). Uret vises. 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.

TASTLÅS (KEY-LOCK)

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

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

Hvis funktionen er aktiveret, er tasterne blokerede, og der vises en meddelelse samt symbolet  på displayet. Funktionen kan også aktiveres under tilberedning.

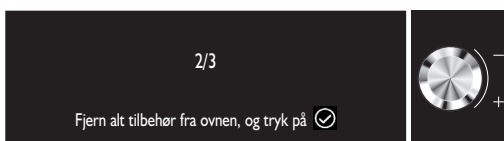
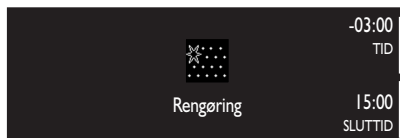
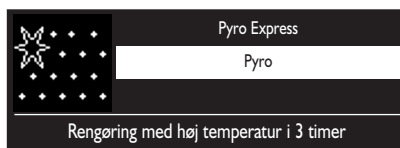
Gentag ovenstående for at deaktivere funktionen. Når låsningen af betjeningspanelet er aktiveret, kan der kun slukkes for ovnen ved at dreje knappen til 0 (nul). I dette tilfælde skal den tidligere valgte funktion dog indstilles igen.

Vejledning i brug af ovnen

AUTOMATISK RENGØRING AF OVNE

Se afsnittet RENGØRING og funktionstabellen på side 24 vedrørende en beskrivelse af denne funktion. Gå frem på følgende måde for at starte en automatisk rengøring (pyrolyse) af ovnen:

1. Vælg "Rengøring" med funktionsknappen. Displayet viser "Pyro Express" og "Pyro".
2. Vælg en af de to rengøringsfunktioner med navigeringsknappen. Bekræft med tasten .
3. Drej navigeringsknappen, så markøren befinder sig ud for START, og tryk på tasten .
4. På displayet vises de instruktioner, der skal følges, før cyklussen startes. Bekræft, at hver enkelt instruktion er udført, med tasten .



Vejledning i brug af ovnen

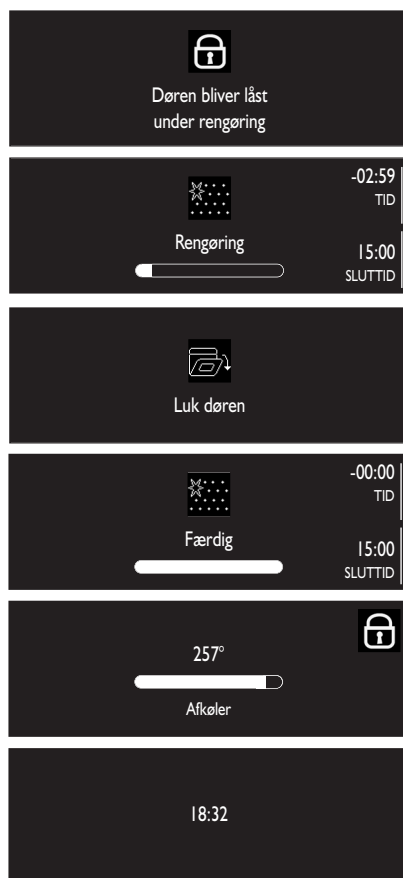
5. Når det er bekræftet sidste gang, gør ovnen klar til at starte rengøringen samt til den automatiske blokering af døren. Displayet viser en meddelelse herom samt symbolet  i ca. 3 sekunder. Umiddelbart herefter viser displayet søjlen, der angiver rengøringens status.

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

6. 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 .

Døren 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. Til tilberedning af pizza og tærter med fyld bruges derimod 1. eller 2. ribbe.
	GRILL	Til grilning af bøffer, grillspyd, pølser, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. eller 5. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. eller 4. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen.
	TURBO GRILL	Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Det anbefales at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom ca. en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren 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. Det anbefales at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom ca. en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	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	Fjerner det snavs, der dannes under tilberedningen, ved hjælp af en rengøringsfunktion med meget høj temperatur (ca. 500°C). Der er to automatiske rengøringscyklusser til rådighed: en komplet cyklus (PYRO) 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	Til tilberedning af kød, fyldte tærter (cheesecake, strudel, frugttærter) og fyldte grøntsager på en enkelt ribbe. Denne funktion anvender intermitterende og skånsom ventilering, så retten ikke bliver for tør. Det anbefales at anvende 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	SPECIAL	se SPECIALFUNKTIONER.
	INDSTILLINGER	Til indstilling af displayet (sprog, klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalets styrke, energibesparende funktion).
	PROFESSIONELLE 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. Mulighed for at vælge stegetermometer til opnåelse af perfekte tilberedningstider ved stegefunktioner. (SE KOGEBOGEN).
	ARTISAN-DAMPTILBEREDNING SFUNKTIONER	se ARTISAN-DAMPTILBEREDNINGSFUNKTIONER.
	ARTISAN-FUNKTIONER	Denne funktion er ideel til tilberedning af forskellige madvarer med det pågældende tilbehør i henhold til 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		
Funktion	Funktion	Beskrivelse af funktion
	HURTIG FORVARME	Til hurtig forvarmning af ovnen.
	OPTØNING	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Det anbefales at anbringe 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). Det anbefales at anbringe maden på midterste ribbe. Funktionen 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 hævnningen 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 stege i en stegepande, så kødsaften ikke siver ud af stegen. Tilberedningstiderne går fra 2 timer for fisk på 300 g til 4-5 timer for fisk på 3 kg. For kød går tiderne fra 4 timer for stege på 1 kg til 6-7 timer for stege på 3 kg. For optimale resultater skal ovndøren holdes lukket under tilberedningen, da der ellers sker varmeudledning. Brug stegetermometeret (hvis det findes) eller et almindeligt ovntermometer.
	TØRRING Frugt Grøntsager Svampe	Til tørring af frugt, grøntsager og svampe. Brug det tilhørende 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 ovndøren stå halvt åben.
	YOGHURT	Til fremstilling af hjemmelavet yoghurt. Brug små porcelænsskåle eller små foliebageforme. Dæk dem med alufolie under tilberedningen. Anbring dryppebakken med beholderne på 1. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	TWELI-BASE	Til opskrifter der kræver undervarme. Denne funktion anbefales til færdiggørelse eller ekstra brunning 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	Tilberedning af fyldte stege og kød i hele stykker på én ribbe. Denne funktion anvender diskontinuerlig og skånsom varmluft, så retten ikke bliver for tør. Ved denne ØKO-funktion forbliver lyset slukket under tilberedningen, og det kan tændes midlertidigt ved at trykke på knappen OK. For at maksimere energieffektiviteten tilrådes det at holde døren lukket under tilberedningen. Det anbefales at anvende 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

Tabel med funktionsbeskrivelser

ARTISAN-DAMPTILBEREDNINGSFUNKTIONER		
Funktion	Funktion	Beskrivelse af funktion
	MADVARETYPE Kød, fjerkræ, fisk, fyldte grøntsager	Den kombinerede funktion giver mulighed for professionelle resultater takket være tilføjelsen af damp i tilberedningscykluserne. 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, der skal hældes i damptilbehøret, varierer afhængigt 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 ideel til tilberedning af forskellige madvarer med det pågældende tilbehør i henhold til 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)	Tid (min)	Tilbehør
Småkager af mørdej (Shortbread)	Tilpasset damp “Lav”	–	2	100	170 - 180	15-25	Fad på rist / dryppebakke / bageplade
Frugtterne	Tilpasset damp “Lav”	–	2	100	170 - 180	40-50	Fad på rist / dryppebakke / bageplade
Kager med hævemiddel	Tilpasset damp “Mellem”	–	2	200	170 - 180	45-70	Fad på rist
Sukkerbrødske	Tilpasset damp “Mellem”	–	2	100	170 - 180	30-40	Fad på rist
Focaccia	Tilpasset damp “Mellem”	–	3	200	200	30-40	dryppebakke / bageplade
Brød / rundstykker / helt brød	Tilpasset damp “Mellem”	–	2	100	170-180	35-85	dryppebakke / bageplade
Flute	Tilpasset damp “Mellem”	–	2	200	200	35-40	dryppebakke / bageplade
Ovnstegte kartofler	Tilpasset damp “Høj”	–	2	250	200	50-70	dryppebakke / bageplade
Kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg	Artisan-dampfunktioner “Kød”	–	2	100	200	60-70	Fad eller Pyrex på rist / dryppebakke
Kalvekød / oksekød / svinekød i stykker	Artisan-dampfunktioner “Kød”	–	2	200-500	160-180	60-80	Fad eller Pyrex på rist / dryppebakke
Roastbeef - rød 1kg	Artisan-dampfunktioner “Kød”	–	2	200	200	40-50	Fad eller Pyrex på rist / dryppebakke
Roastbeef - rød 2 kg	Artisan-dampfunktioner “Kød”	–	2	200	2	55-65	Fad eller Pyrex på rist / dryppebakke
Lammekølle	Artisan-dampfunktioner “Kød”	–	2	250	180 - 200	65-75	Fad eller Pyrex på rist / dryppebakke
Braiseret svineskank	Artisan-dampfunktioner “Kød”	–	2	400	160 - 180	85-100	Fad eller Pyrex på rist / dryppebakke
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	Artisan-dampfunktioner “Fjerkræ”	–	2	100	200	50-70	Pyrex på rist
Kylling / perlehøne / and udskåret	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	Fad på rist / dryppebakke
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)	Artisan-dampfunktioner “Fyldte grøntsager”	–	2-3	200	180-200	25-40	Fad på rist / dryppebakke / bageplade
Fisk (filet)	Artisan-dampfunktioner “Fisk”	–	2	200	180 - 200	15-30	Fad på rist / dryppebakke / bageplade
Fisk (hele 1 kg)	Artisan-dampfunktioner “Fisk”	–	2	300	180 - 200	40-50	Fad på rist / dryppebakke / bageplade
Dampede grøntsager (kartofler, rosenkål, blomkål...)	Ren damp	–	1	1.000	Auto	30-60	Damptilbehør + lille rist + låg
Fisk (hele 150 g)	Ren damp	–	1	1.000	Auto	20-30	Damptilbehør + lille rist + låg
Fisk (hele 1 kg)	Ren damp	–	1	1.000	Auto	40-50	Damptilbehør + lille rist + låg
Kyllingebryst	Ren damp	–	1	1.000	Auto	35-60	Damptilbehør + lille rist + låg
Æg	Ren damp	–	1	1.000	Auto	30-40	Damptilbehør + lille rist + låg
Kastanjer	Artisan-funktioner Høj effekt	–	2	200	170 - 180	45-70	Fad på rist

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

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion0	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		JA	2/3	160 - 180	30 - 90	Kageform på rist
		–	1-4	160 - 180	30 - 90	Ribbe 4: kageform på rist
						Ribbe 1: kageform på rist
Kager med fyld (oste- og frugttærter, strudel)		–	3	160 - 200	35 - 90	Dryppebakke/bageplade eller rist + kageform
		–	1-4	160 - 200	40 - 90	Ribbe 4: kageform på rist
						Ribbe 1: kageform på rist
Småkager		JA	3	170 - 180	20 - 45	Dryppebakke/bageplade
		–	1-4	150 - 170	20 - 45	Ribbe 4: bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke
		–	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Ribbe 5: bradepande på rist/bageplade
						Ribbe 3: bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke
Vandbakkelse		–	3	180 - 200	30 - 40	Dryppebakke/bageplade
		–	1-4	180 - 190	35 - 45	Ribbe 4: bradepande på rist/bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke
		–	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Ribbe 5: bradepande på rist/bageplade
						Ribbe 3: bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke
Marengs		–	3	90	110 - 150	Dryppebakke/bageplade
		–	1-4	90	140 - 160	Ribbe 4: bradepande på rist/bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke
		–	1-3-5	90	140 - 160	Ribbe 5: bradepande på rist/bageplade
						Ribbe 3: bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke
Brød/pizza/focacciaboller		JA	1/2	190 - 250	15 - 50	Dryppebakke/bageplade
		–	1-4	190 - 250	25 - 50	Ribbe 4: bradepande på rist/bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
		–	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Ribbe 5: bradepande på rist/bageplade
						Ribbe 3: bradepande på rist/bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Frossen pizza		–	3	250	10 - 20	Ribbe 3: dryppebakke/ bageplade eller rist
		–	1-4	230 - 250	10 - 25	Ribbe 4: bradepande på rist/bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke
Madtærter (grøntsagstærter, quiche)		–	3	180 - 190	40 - 55	Bradepande på rist
		–	1-4	180 - 190	45 - 60	Ribbe 4: kageform på rist
						Ribbe 1: kageform på rist
		–	1-3-5	180 - 190	45 - 60	Ribbe 5: kageform på rist
						Ribbe 3: kageform på rist
						Ribbe 1: dryppebakke/ bageplade + kageform
Vol-au-vent/ butterdejssnitter		–	3	190 - 200	20 - 30	Dryppebakke/bageplade
		–	1-4	180 - 190	20 - 40	Ribbe 4: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
		–	1-3-5	180 - 190	20 - 40	Ribbe 5: bradepande på rist
						Ribbe 3: bradepande på rist/bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/postejer		–	3	190 - 200	45 - 65	Bradepande på rist
Lam/kalv/ okse/svin 1 kg		–	3	190 - 200	80 - 110	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kylling, kanin, and 1 kg		–	3	200 - 230	50 - 100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun/gås 3 kg		–	2	190 - 200	80 - 130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk i fad (filet, hel)		–	3	180 - 200	40 - 60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fylde grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		–	2	180 - 200	50 - 60	Bradepande på rist
Ristet brød		–	5	Høj	3 - 6	Rist
Fiskekoteletter/-fileter		–	4	Middel	20 - 30	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Medisterpølse/grillspyd/ spareribs/hakkebof		–	5	Middel-høj	15 - 30	Ribbe 5: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 4: dryppebakke med vand

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Stegt kylling 1-1,3 kg		–	2	Middel	55 - 70	Ribbe 2: rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		–	2	Høj	60 - 80	Ribbe 2: drejespid (hvis det forefindes)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Roastbeef - rød 1kg		–	3	Middel	35 - 45	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		–	3	Middel	60 - 90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		–	3	Middel	35 - 55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		–	3	Høj	10 - 25	Bradepande på rist
Lasagne & kød		–	1-4	200	50 - 100*	Ribbe 4: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Kød & kartofler		–	1-4	200	45 - 100*	Ribbe 4: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk & grøntsager		–	1-4	180	30 - 50*	Ribbe 4: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Treretters middag: 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: dryppebakke eller bradepande på rist

Tilberedningstabel

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Medisterpølse/grillspyd/ spareribs/hakkebøf		—	3-5	Middel-høj	30 - 45	Ribbe 5: rist (byt om på ribberne, når den ønskede bruning er nået)
						Ribbe 3: rist (byt om på ribberne, når den ønskede bruning er nået)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Fyldte stege		—	3	200	80 - 120*	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kød i stykker (kanin, kylling, lam)		—	3	200	50-100*	Dryppebakke eller bradepande på rist

* Tilberedningstiden er omtrentlig og gælder hele tilberedningen. Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige 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)	Tid (min)	Tilbehør og bemærkninger*
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Småkager af mordej		JA	3	170	15 - 30	Dryppebakke/bageplade
		–	1-4	150	30 - 45	Ribbe 4: bageplade
						Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Mindre kager		JA	3	170	25 - 35	Dryppebakke/bageplade
		–	1-4	160	30 - 40	Ribbe 4: bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
		–	1-3-5	160	35 - 45	Ribbe 5: bradepande på rist/bageplade
						Ribbe 3: bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Lagkagebunde uden fedtstoffer		JA	2	170	30 - 40	Kageform på rist
		–	1-4	175	75 - 95	Ribbe 4: kageform på rist
						Ribbe 1: kageform på rist
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 æbletærter		–	2/3	185	70 - 90	Kageform på rist
		–	1-4	175	75 - 95	Ribbe 4: kageform på rist
						Ribbe 1: kageform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		–	5	Høj	3 - 6	Rist
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: dryppebakke med vand
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Æbletærte, bradepandekage, æblekage		–	3	180	35 - 45	Dryppebakke/bageplade
		–	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: dryppebakke
DIN 3360-12:07 bilag C						
(Flad tærte)		JA	3	170	40 - 50	Dryppebakke/bageplade
		–	1-4	160	45 - 55	Ribbe 4: bageplade
						Ribbe 1: dryppebakke/bageplade

Tabel over programmerede opskrifter

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

Angivelserne i tabellen er gældende uden brug af glideskinnerne. Udfør prøverne uden glideskinner.

* Når der ikke medfølger tilbehør, kan dette 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

Energiklasse (ifølge standard EN 60350-1:2013-07)

Anvend den relevante tabel for at udføre testen

Energiforbrug og forvarmningstid

Vælg funktionen, og udfør testen med kun funktionen "Forvarme" aktiveret. ("Ja Forvarme")

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, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt kageforme og bradepander af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller porcelæn 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 grøntsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

Dessert

- Tilbered desserter med over-/undervarme på én ribbe. Brug forme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og formene 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 forme 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.

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 opmærksom på, at der dannes sig damp under tilberedningen. 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 ribben 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. Vær opmærksom på, at der kommer damp ud, når døren er åben. Ved grilning af kød anbefales det at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand lige under ribben med madvarerne til opsamling af saften. Kom mere vand i efter behov.

Råd om tilberedning med de traditionelle funktioner

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

Drejespid (kun i nogle modeller)

Dette tilbehør bruges til stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt støtten ind på anden ribbe. Sæt kødet på spiddet (bind fjerkræ sammen med kødsnor), fastgør specialgaflerne i kødstykkets to ender, og sørg for, at kødet sidder godt fast på spiddet. Sæt spiddet på plads i hullet på ovnens forvæg, og anbring det, så det hviler på støtten. Det anbefales at anbringe dryppebakken med vand i på første ribbe, så dannelse af os undgås, og kødsaften opsamles (mindst en halv liter). 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 bagepladen 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). Hævning af 1 kg dej tager ca. 1 time.

Artisan-dampfunktioner

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
02/15

400010766567

