

# VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

## **DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIG**

Denne brugervejledning 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:

- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Strømforsyningskablet skal udskiftes af en autoriseret elektriker. Henvend dig til autoriserede servicecentre.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes jævnfør stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsbestemmelser for installationer skal der anvendes en multipolær afbryder med en afstand på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Ryk ikke strømforsyningskablet ud for at afbryde strømforsyningen.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- 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). Producenter fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller for forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- 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.
- Apparatet kan blive meget varmt, når det er i brug. Børn skal holdes på afstand og være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant 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 tilstrækkeligt afkølet.
- Efter endt tilberedning skal ovndøren åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp kommer ud gradvist, inden retten tages ud. Når ovndøren er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningen må aldrig blokeres.
- Brug ovenhandsker til at fjerne gryder og tilbehør, og pas på ikke at røre opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis ovnen bliver tændt ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet. Det tryk, der udvikler sig inden i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer, så apparatet beskadiges.
- Anvend aldrig beholdere af syntetisk materiale.
- Overophedede 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 let 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 selvrensningsprogrammet. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under selvrensningsprogrammet (kun for ovne med funktionen selvrens).
- Brug kun den temperaturføler, der anbefales til denne ovn.
- Brug ikke stærke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre 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.

### **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.
- For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater skal du henvende dig til de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt.

## **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 mm<sup>2</sup>) må udelukkende udskiftes af en servicetekniker/elinstallatør. Henvend dig til autoriserede servicecentre.

## **GENERELLE RÅD**

### **Før ovnen tages i brug:**

- 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 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 aldrig 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.

## **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 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre 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**

- Ovnens skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften.
- Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedst.
- Sluk ovnen 10/15 minutter, før den indstillede tilberedningstid er gået. Tilberedningen af retter, der kræver lang tilberedning, fortsætter.

## **OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING (C E)**

- Dette produkt er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med forordning (C E) 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.

## **FEJLFINDINGSOVERSIGT**

### **Ovnen varmer ikke op:**

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

### **Døren er blokeret:**

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

### **Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:**

- Hvis der vises "F" på displayet efterfulgt af et tal, 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 ovnen, og tænd for den 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, bedes du kontakte et **autoriseret servicecenter**, da dette er en garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation.

# RENGØRING



## ADVARSEL

- Anvend aldrig 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, 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 ophobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. retter med et stort indhold af sukker).
- Brug udelukkende specielle ovnrensninger, 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).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOLDELSE) kan sænkes (afhængigt af model), så ovnloftet kan rengøres.

**Bemærk: Der kan forekomme kondens på indersiden af døren 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 ovnen er kølet af, fjernes eventuelle madrester med en fugtig svamp.

## Rengøring af ovnen med funktionen selvrens (afhængigt af model):



## ADVARSEL

- Rør ikke ved ovnen under selvrensningsprogrammet.
- Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under selvrensningsprogrammet.

Denne funktion brænder de fedtstænk, der forekommer i ovnen under tilberedningen, ved en temperatur på ca. 500° C. Ved denne høje temperatur bliver madrester til en let aske, der let kan tørres af med en fugtig klud, når ovnen er kold. Funktionen selvrens 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 selvrens aktiveres, skal alt tilbehør tages ud af ovnen.
  - For at opnå en optimal rensning af døren skal du fjerne større madrester med en fugtig klud, før du igangsætter selvrensningen
- Apparatet er udstyret med 2 selvrensningsfunktioner:
1. Økonomisk program (HURTIG SELVRENS/ØKO): Bruger ca. 25% mindre energi end standardprogrammet. Aktivér programmet regelmæssigt (når der er tilberedt kød mindst 2-3 gange i træk).
  2. Standardprogram (SELVRENS): 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.**

## 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).

### Genmontering af døren:

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

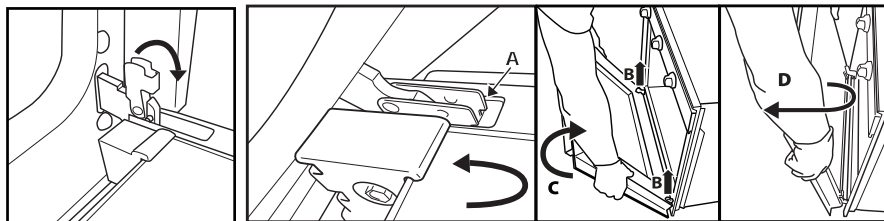


Fig. 1

Fig. 2

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

1. Fjern ovnribberne i siderne (fig. 3).
2. Træk let ud i varmelegemet (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.

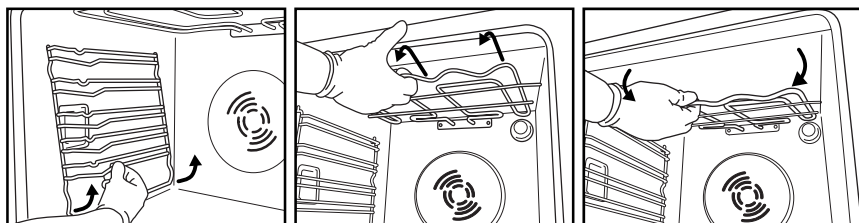


Fig. 3

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.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

### Udskiftning af pæren i sidevæggen (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern ovnribberne i siderne (afhængigt af model) (fig. 3).
3. Skub forsigtigt lampeglasset af med en skruetrækker (fig. 7).
4. Skift pæren ud (se bemærkningen angående type) (fig. 8).
5. Sæt lampeglasset på igen, og tryk det imod ovnvæggen, indtil det klikker på plads (fig. 9).
6. Monter ovnribberne i siderne igen.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.

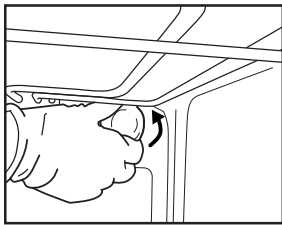


Fig. 6

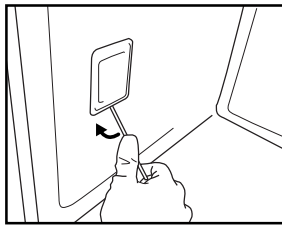


Fig. 7

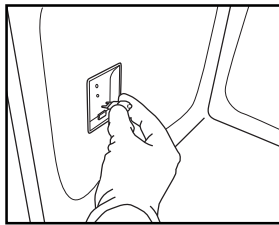


Fig. 8

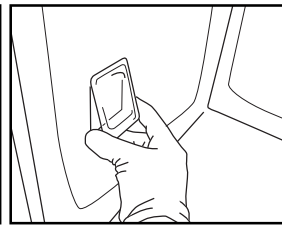


Fig. 9

**Bemærk:**

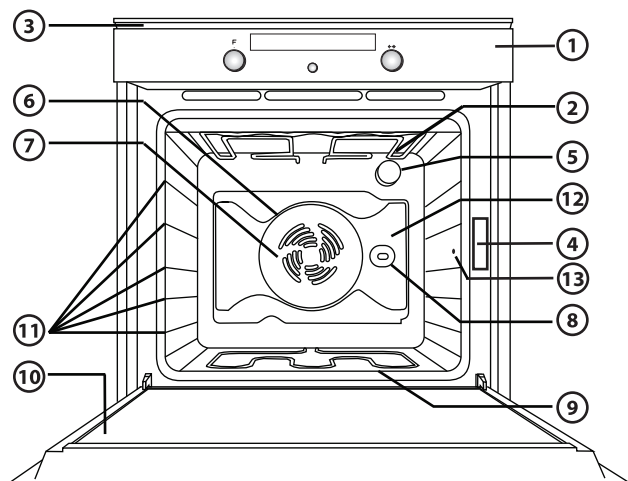
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Pærerne kan købes hos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

**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.**

# VEJLEDNING I BRUG AF OVNEN

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



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. Ovindør
11. Ribbernes placering (ribbens nummer er angivet på ovns forkant)
12. Bagbeklædning
13. Tilslutning af kødtermometer

## 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.

## MEDFØLGENDE TILBEHØR

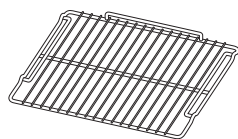


Fig. A

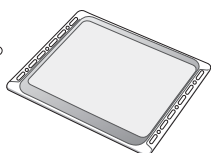


Fig. B

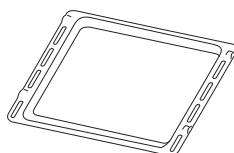


Fig. C

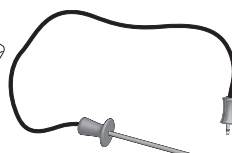


Fig. D

- A. RIST (1):** Risten anvendes til grilning af mad eller som en støtte for gryder, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.
- B. BAGEPLADE (2):** Bagepladen anvendes ved bagning af brød og kager, men også til stege og fisk en papillote osv.
- C. DRYPPEBAKKE (1):** Dryppebakken anvendes til opsamling af fedt, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, fisk, grøntsager, focciaboller el. lign.
- D. KØDTERMOMETER:** Kødtermometeret måler madvarens kerntemperatur under tilberedningen.

## TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.



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

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

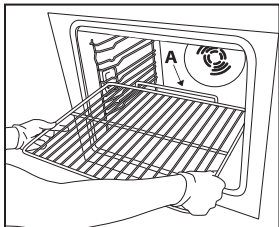


Fig. 1

1. Før risten vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (Fig. 1).
2. Vip risten, når den befinder sig ud for blokeringspositionen "B" (Fig. 2).

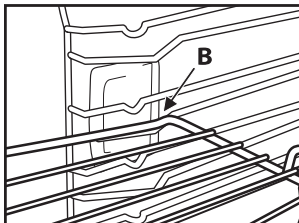


Fig. 2

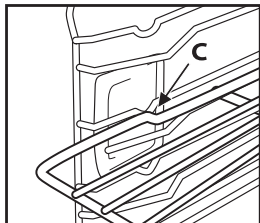


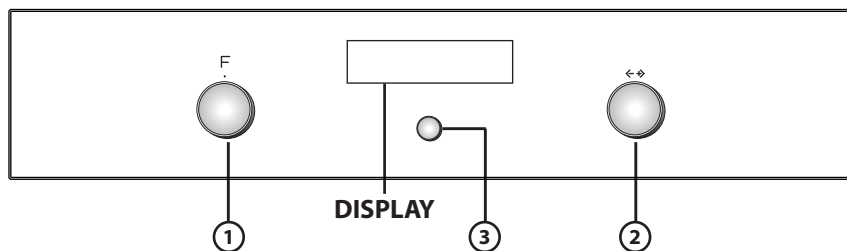
Fig. 3

3. Anbring igen risten i vandret position, og skub den helt ind "C" (Fig. 3).
4. Risten trækkes ud i modsat rækkefølge.

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

## **BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET**

### **ELEKTRONISK PROGRAMMERINGSFUNKTION**



1. **FUNKTIONSKNAP:** tænding/slukning og valg af funktioner
  2. **NAVIGERINGSKNAP:** navigering i menuen, regulering af forudindstillede værdier
- BEMÆRK: Knapperne er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.**
3. **TAST TIL VALG/BEKRÆFTELSE**
- BEMÆRK: På displayet åbner ✓ med angivelser vedrørende denne tast.**

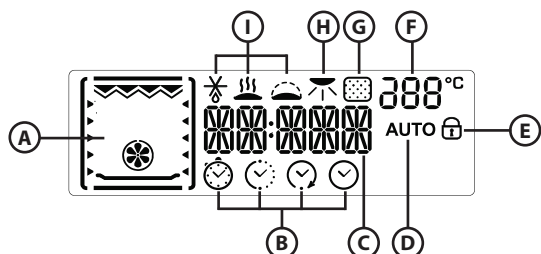
### **LISTE OVER FUNKTIONER**

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

Undermenuerne er tilgængelige og kan vælges, når knappen placeres på funktionerne GRILL, SPECIALFUNKTIONER, INDSTILLINGER, BRØD/PIZZA, AUTOMATISK RENGØRING.

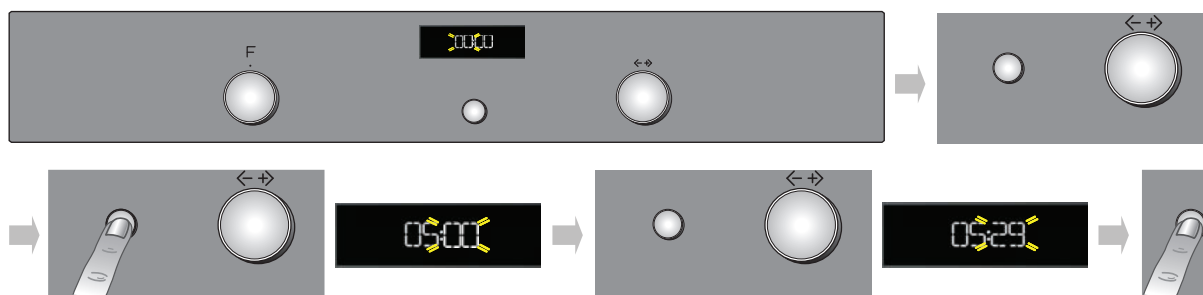
**BEMÆRK: Se tabellen på side 56 vedrørende listen over og beskrivelsen af funktionerne.**

## BESKRIVELSE AF DISPLAYET



- A. Visning af de aktive varmelementer for de forskellige funktioner
- B. Symboler for tidsfunktioner: timer, tilberedningens varighed, tidspunktet for endt tilberedning, klokkeslæt
- C. Informationer om de valgte funktioner
- D. Auto-funktionen BRØD/PIZZA valgt
- E. Angivelse af, at ovndøren er låst under den automatiske rengøring (pyrolyse)
- F. Ovntemperatur
- G. Funktionen "Selvrens"
- H. Bruning
- I. Specialfunktioner: optøning, varmholdning, dejhævning

## TÆNDING AF OVNE - INDSTILLING AF KLOKESLÆT

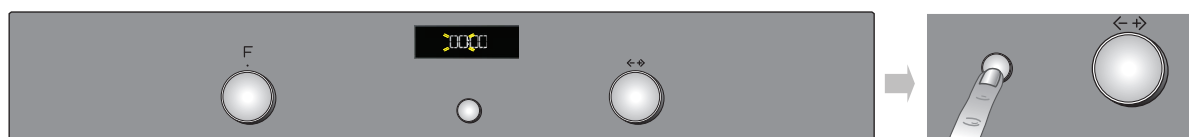


Når ovnen er sluttet til strømforsyningen, skal klokkeslættet indstilles. På displayet blinker de to timetal.

1. Drej navigeringsknappen, til det korrekte timetal.
2. Tryk på knappen (3) for at bekræfte. På displayet blinker de to minuttal.
3. Drej navigeringsknappen, til det korrekte minuttal vises.
4. Tryk på knappen (3) for at bekræfte.

Se det følgende afsnit (INDSTILLINGER) vedrørende ændring af klokkeslættet, f.eks. efter en strømafbrydelse.

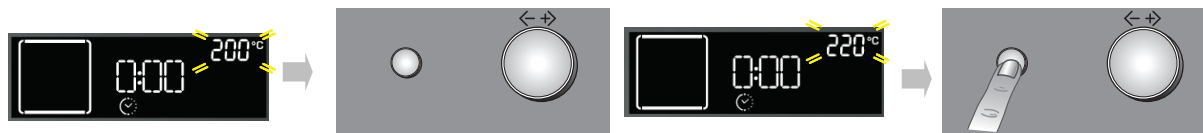
## VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER



1. Drej funktionsknappen til den valgte funktion: Tilberedningsindstillingerne vises på displayet.
2. Hvis de foreslåede parametre svarer til de ønskede værdi, trykkes der på tasten (3). Gå frem på nedenstående måde, hvis de skal ændres.

## INDSTILLING AF TEMPERATUR/GRILLEFFEKT

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







1. Drej navigeringsknappen, til den ønskede værdi vises.
2. Tryk på knappen (3) for at bekræfte.

Ovnen bekræfter automatisk valget 10 sekunder efter den sidste handling.

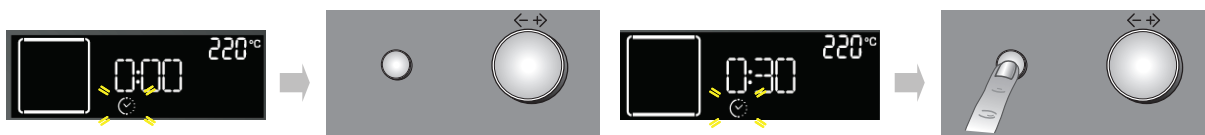
## HURTIG FORVARME





1. Vælg funktionen Hurtig forvarme ved at dreje funktionsknappen, til den befinder sig ud for symbolet .
2. Bekræft med tasten : Indstillingerne vises på displayet.
3. Hvis den foreslåede temperatur svarer til den ønskede temperatur, trykkes der på tasten . Gå frem som beskrevet i de foregående afsnit, hvis temperaturen skal ændres. Displayet viser **PRE**. Når den valgte temperatur er nået, vises den valgte værdi (f.eks. 200°), og der lyder et lydsignal. Efter endt forvarmning vælger ovnen automatisk funktionen Over-/undervarme .  
Sæt retten i ovnen, og start tilberedningen.
4. Hvis der ønskes en anden tilberedningsfunktion, drejes funktionsknappen, og den ønskede funktion vælges.

## 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. Når temperaturen er bekræftet, blinker symbolet .
2. Drej reguleringsknappen, til den ønskede tilberedningstid vises.
3. Bekræft tilberedningstiden med tryk på tasten .


Ovnen bekræfter automatisk valget 10 sekunder efter den sidste handling.

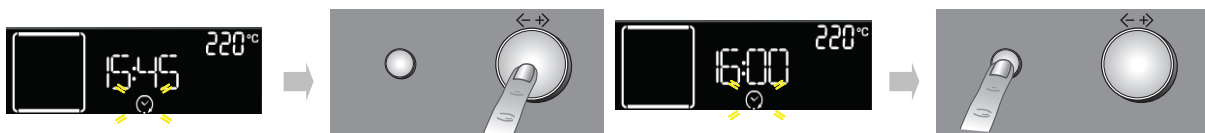
## INDSTILLING AF KLOKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDT START

**VIGTIGT: Indstilling af udskudt start er mulig for følgende funktioner: HURTIG FORVARME, BRØD/PIZZA, VARMLUFTSBAGNING.**


**BEMÆRK: Med denne indstilling nås den valgte temperatur gradvist. Tilberedningstiderne er derfor lidt længere end angivet i tilberedningstabellen.**

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.

Når tilberedningens varighed er indstillet, viser displayet klokkeslættet for endt tilberedning (f.eks. 15:45), og symbolet  blinker.



Gå frem på følgende måde for at udskyde tilberedningens afslutning og dermed også tilberedningens start:

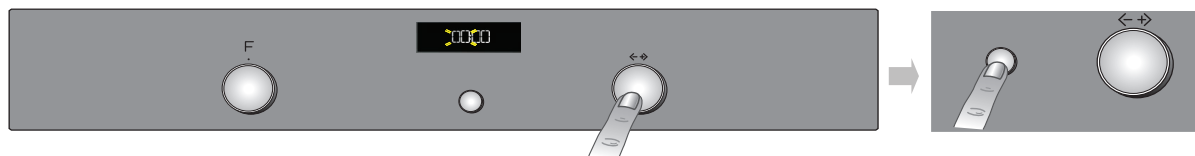
1. Drej navigeringsknappen til det klokkeslæt, tilberedningen ønskes afsluttet (f.eks. 16:00).
2. Bekræft valget med tryk på tasten . De to prikker i klokkeslættet for endt tilberedning blinker for at angive, at indstillingen er udført korrekt.
3. Ovnen udsætter automatisk tilberedningens start, så retten er færdig på det indstillede klokkeslæt.

## ANGIVELSE AF RESTVARME I OVNE



Efter hver endt tilberedning og når ovnen slukkes, viser displayet ordet HOT (meget varm) og en angivelse af den aktuelle ovntemperatur, hvis temperaturen i ovnrummet er højere end 50°C. Når temperaturen når ned på 50°C, viser displayet klokkeslættet.

## MINUTUR



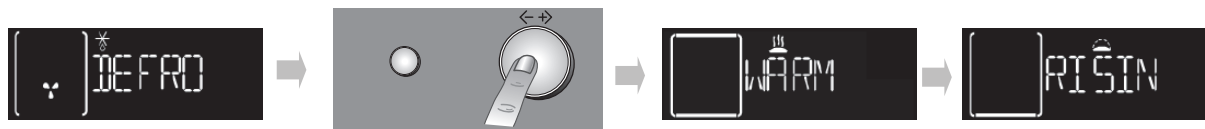
Denne funktion kan kun bruges, når ovnen er slukket. Minutret kan for eksempel anvendes til at kontrollere tilberedningstiden for pasta. Den maksimale indstilling er 23 time og 59 minutter.


1. Stil funktionsknappen på nul, og drej navigeringsknappen, til den ønskede tid vises.
2. Tryk på tasten (3) for at starte nedtællingen. Når den indstillede tid er forbi, viser displayet "0:00", og der lyder et lydsignal. Tryk på tasten (3) for at afbryde det (displayet viser det aktuelle klokkeslæt).

## VALG AF SPECIALFUNKTIONER

Når mærket på funktionsknappen anbringes ud for symbolet , bliver der adgang til en undermenu, der indeholder fem specialfunktioner.

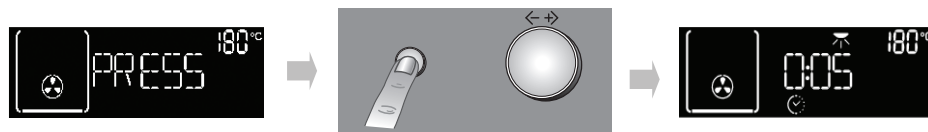
Gå frem på følgende måde for at se, vælge og starte en af disse funktioner:



1. Drej funktionsknappen til symbolet : Displayet viser "DEFROST" (optøning) sammen med symbolet for denne funktion.
2. Drej navigeringsknappen for at bladere i funktionslisten. Specialfunktionernes navne står på engelsk: DEFROST (optøning), KEEP WARM (varmholdning), RISING (dejhævning).
3. Tryk på knappen (3) for at bekræfte.

## BRUNING

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: "PRESS ✓ TO BROWN" (tryk på ✓ for bruning). Hvis der trykkes på tasten (3), starter ovnen efterbruning med en varighed på 5 minutter. Funktionen kan udføres to gange.

## VALG AF FUNKTIONEN BRØD/PIZZA

Når mærket på funktionsknappen anbringes ud for symbolet , bliver der adgang til en undermenu, der indeholder to funktioner til automatisk tilberedning af "brød" og "pizza".


### Brød



1. Drej funktionsknappen til symbolet : Displayet viser "BREAD" (brød) sammen med ordet AUTO.
2. Tryk på (3) for at vælge funktionen.
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede temperatur (mellem 180°C og 220°C), og bekræft med tasten (3).
4. Drej navigeringsknappen for at indstille tilberedningens varighed, og tryk på (3) for at starte tilberedningen.

## Pizza



1. Drej funktionsknappen til symbolet : Displayet viser "BREAD" (brød). Gå frem på følgende måde for at vælge funktionen "PIZZA":
2. Drej navigeringsknappen: Der vises "PIZZA" på displayet.
3. Tryk på **3** for at vælge funktionen.
4. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede temperatur (mellem 220°C og 250°C), og bekræft med tasten **3**.
5. Drej navigeringsknappen for at indstille tilberedningens varighed, og tryk på **3** for at starte tilberedningen.

## KØDTERMOMETER (PROBE)

Det medfølgende kødtermometer giver mulighed for at måle madvarens nøjagtige kerntemperatur under tilberedningen op til 100°C for at sikre det optimale resultat.

Det er muligt at programmere den ønskede kerntemperatur 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. 1). Ved fjerkræ skal termometeret stikkes ind på tværs i midten af brystet, og det må ikke ende med spidsen i et hulrum (Fig. 2).

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.

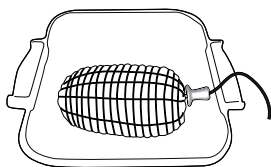


Fig. 1

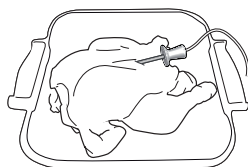


Fig. 2

## Tilberedningsfunktion med kødtermometer

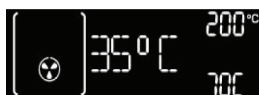
Når kødtermometeret anvendes, styres temperaturen i ovnen i overensstemmelse med den valgte funktion, men tilberedningen afsluttes, når kødtemperaturen når op på den indstillede værdi for kødtermometeret.

Der er ikke en specifik menu for tilberedningsfunktionerne med kødtermometer, men det er altid muligt at skifte fra en traditionel funktion til en "funktion med kødtermometer". Dette skift sker, når kødtermometeret sættes i.

Der lyder et lydsignal, når kødtermometeret registreres, og displayet viser "PROBE" i 3 sekunder. Derefter viser displayet de aktuelle indikationer igen.



Hvis funktionsknappen ikke står i positionen Standby eller Lampe, viser displayet de generelle informationer om tilberedningsfunktioner og den indstillede temperatur for kødtermometeret.



Hvis kødtermometeret er sat i, og det bliver registreret ved starten af en funktion, der ikke er kompatibel med brug af kødtermometeret (hurtig forvarme, grill, specialfunktioner, bruning), starter tilberedningen ikke, før kødtermometeret fjernes. Der lyder et lydsignal, og displayet viser følgende meddelelse:



Da tilberedningens afslutning afhænger af den temperatur, der er indstillet for kødtermometeret, er det ikke muligt at indstille timeren for funktionen. Af samme grund er det heller ikke muligt at indstille en tilberedningsfunktion med udskudt start.

Når der er valgt en tilberedningsfunktion, justeres ovntemperaturen (øverst til højre på displayet) ved at dreje knappen +/- . Bekræft med tasten **3** . Nu kan den værdi, der skal indstilles for kødtermometeret, ændres (nederst til højre på displayet) : Drej knappen +/- , og bekræft med tasten **3** for at starte tilberedningen. Ovntemperaturen eller temperaturen for kødtermometeret kan ændres når som helst under tilberedningen. I førstnævnte tilfælde ved at dreje knappen +/- og i sidstnævnte tilfælde ved at trykke 2 gange på tasten **3** , dreje knappen +/- for at ændre værdien og bekræfte med tasten **3** . Den forudindstillede værdi for kødtermometeret er 70°C. Denne værdi kan justeres med intervaller på minimum 1°C.

Når kødtermometeret bliver registreret ved starten af eller under en tilberedningsfunktion, bliver alle forvarmefaser sprunget over, og den valgte tilberedningsfunktionens første fase bliver udført. Lampen forbliver TÆNDT, indtil kødtermometeret fjernes og derfor ikke længere registreres.

Hvis kødtermometeret fjernes under drift, viser displayet tilberedningen i minutter, og værdien øges, indtil brugeren afbryder funktionen eller sætter kødtermometeret i igen.

Når tilberedningen er færdig, blinker "END" på displayet.


## **INDSTILLINGER**



Når mærket på funktionsknappen anbringes ud for symbolet  bliver der adgang til en undermenu, der indeholder fire displayindstillinger, der kan ændres.

### **Ur**

Drej funktionsknappen, til den står ud for symbolet : Ordet CLOCK (ur) vises på displayet. Se det foregående afsnit (INDSTILLING AF KLOKKESLÆT) vedrørende ændring af klokkeslættet.



### **Eco**

Når ECO-funktionen er aktiveret (ON), slukker displayet, når ovnen er i standby, eller når der er gået 5 minutter efter endt tilberedning. Desuden deaktiveres ovnlyset under tilberedningen. Tryk på tasten , eller drej på en af knapperne for at se oplysningerne på displayet og tænde lyset.

1. Drej navigeringsknappen, til "ECO" (øko) vises.
2. Tryk på tasten  for at få adgang til indstillingerne (ON/OFF).
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft med tasten .



### **Lydsignal**

Lydsignalet aktiveres eller deaktiveres således:

1. Drej navigeringsknappen, til "SOUND" (lyd) vises.
2. Tryk på tasten  for at få adgang til indstillingerne (ON/OFF).
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede indstilling, og bekræft med tasten .

### **Lysstyrke**

Gå frem på følgende måde for at ændre lysstyrken på displayet:



1. Drej navigeringsknappen, til "BRIGHTNESS" (lysstyrke) vises.
2. Tryk på tasten : Displayet viser tallet 1.
3. Drej navigeringsknappen for at øge eller mindske lysstyrken, og bekræft med tasten .


## **AUTOMATISK RENGØRING AF OVNE**



Se afsnittet RENGØRING og funktionstabellen på side 56 vedrørende en beskrivelse af denne funktion.





Gå frem på følgende måde for at starte en automatisk rengøring (pyrolyse) af ovnen:

1. Drej funktionsknappen til symbolet : Displayet viser ordet PYRO.
2. Tryk på tasten  for at bekræfte valget og starte rengøringsfunktionen.

For at vælge rengøringsfunktionen ECO (øko) drejes navigeringsknappen: Displayet nederst til højre viser ECO. Tryk på tasten  for at starte det korte program.

Under rengøringen låses ovndøren automatisk, og symbolet  vises på displayet. Ovndøren forbliver låst efter endt rengøring: Displayet viser "COOL" (afkøling) for at angive ovnens afkølingsfase. Når sikkerhedstemperaturen er nået, forsvinder symbolet , og displayet viser "END" (slut).

**BEMÆRK:** Hvis den automatiske kontrol af låsning af døren ikke bliver udført korrekt, vises symbolet  på displayet. Hvis døren derimod forbliver låst pga. en fejl i låsesystemet, vises symbolet  sammen med "DOOR LATCHED" (dør låst) på displayet. Hvis dette sker, tilkaldes Service.

## OVNDØRENS BØRNESIKRING

Denne ovn er udstyret med børnesikring for at hindre, at børn åbner ovndøren.  
Åbning af ovndøren med børnesikring illustreres i Fig. 1.

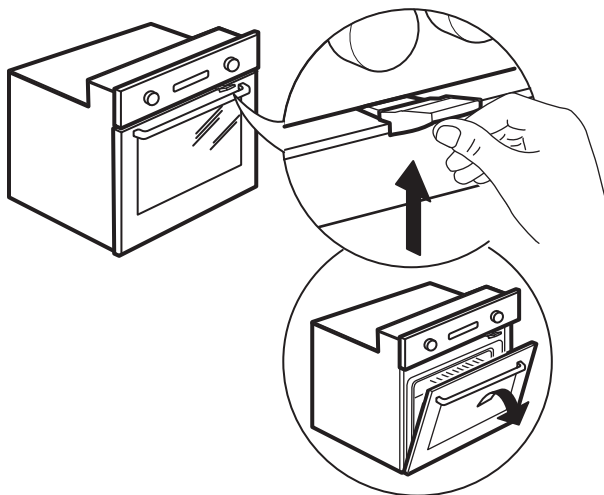


Fig. 1

Ovndørens børnesikring kan deaktiveres ved at gå frem som vist på illustrationerne (se Fig. 2).

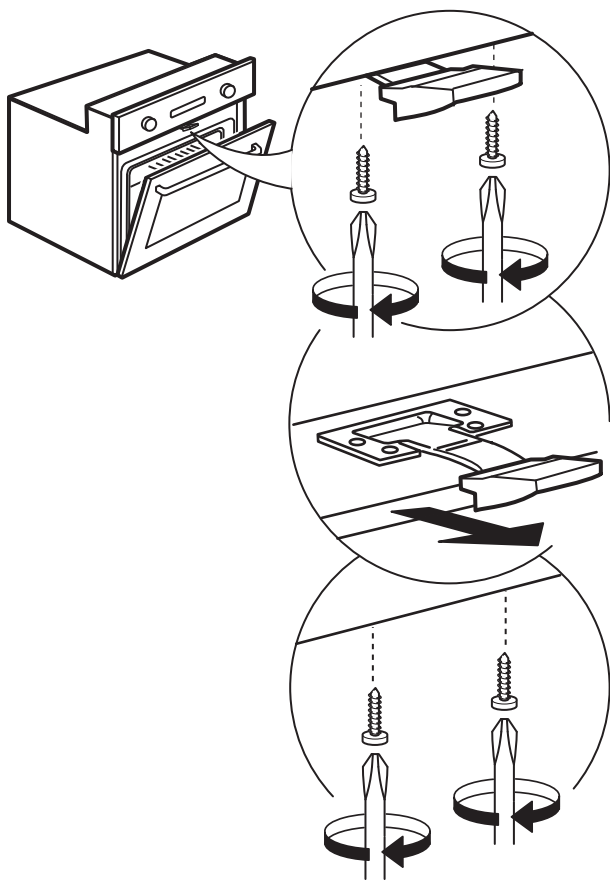






































Fig. 2














# TABEL OVER FUNKTIONSBESKRIVELSER

FUNKTIONSKNAP			
	<b>OFF</b>	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.	
	<b>LAMPE</b>	Til tænding/slukning af ovenlyset.	
	<b>SPECIALFUNKTIONER</b>	 <b>OPTØNING</b>	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Det anbefales at anbringe maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
		 <b>HOLD VARM</b>	Til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde (f.eks. kød, friturestegte retter, postejer). Det anbefales at anbringe maden på midterste ribbe. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 65°C.
		 <b>DEJHÆVNING</b>	Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 40°C, da højere temperaturer påvirker hævnningen. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	<b>OVER-/UNDERVARME</b>	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. Forvarm ovnen, før maden sættes ind.	
	<b>VARMLUFTSBAGNING</b>	Til tilberedning af kød og tærter med fyld på én ribbe. Brug 3. ribbe. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.	
	<b>VARMLUFT</b>	Til samtidig tilberedning på 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 3. ribbe ved tilberedning på én ribbe. Ved tilberedning på to ribber anbefales det at bruge 1. og 4. ribbe efter at have forvarmet ovnen.	
	<b>GRILL</b>	Til grilning af entrecote, grillspyd, medisterpølse, 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.	
	<b>TURBO GRILL</b>	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 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.	
	<b>INDSTILLINGER</b>	Til indstilling af displayet (klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalets lydstyrke, energibesparelse).	
	<b>BRØD/PIZZA</b>	Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Denne funktion omfatter to programmer med forudindstillede indstillinger. Angiv ganske enkelt de krævede værdier (temperatur og tid), og ovnen udfører automatisk en optimal bagning. Anbring dejen på 2. ribbe efter at have forvarmet ovnen.	
	<b>AUTOMATISK RENGØRING</b>	Fjerner det snavs, der dannes under tilberedningen, ved hjælp af en rengøringsfunktion med meget høj temperatur (ca. 500°C). Der kan vælges to automatiske rengøringsfunktioner: en komplet funktion (PYRO) og en reduceret funktion (ECO). Det anbefales, at den komplette funktion kun bruges, når ovnen er meget snavs, og at anvende den reducerede funktion, hvis rengøringsfunktionen udføres regelmæssigt.	
	<b>HURTIG FORVARME</b>	Til hurtig forvarmning af ovnen.	


















# TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		Ja	2	160-180	30-90	Tærteform på rist
		Ja	1-3	160-180	30-90	Ribbe 3: tærteform på rist Ribbe 1: tærteform på rist
Kager med fyld (oste- og frugttærter, strudel)		-	2	160-200	30-85	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		Ja	1-3	160-200	35-90	Ribbe 3: tærteform på rist Ribbe 1: tærteform på rist
Småkager		Ja	2	170-180	15-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160-170	20-45	Ribbe 3: rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Vandbakkelse		Ja	2	180-200	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	180-190	35-45	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Marengs		Ja	2	90	110-150	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	90	130-150	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Brød / pizza / focacciaboller		Ja	2	190-250	15-50	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Ribbe 2: dryppebakke/bageplade eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Grøntsagstærter, quiche		Ja	2	180-190	35-45	Tærteform på rist
		Ja	1-3	180-190	45-60	Ribbe 3: tærteform på rist Ribbe 1: tærteform på rist
Vol-au-vent/butterdejssnitter		Ja	2	190-200	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	180-190	20-40	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Lasagne/pastaret i ovn/ cannelloni/postejer		Ja	2	190-200	45-55	Bradepande på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun/gås 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Dryppebakke eller bradepande på rist

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	2	180-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	180-200	50-60	Bradepande på rist
Ristet brød		-	4	3 (høj)	3-5	Rist
Fiskekoteletter/-fileter		-	4	2 (middel)	20-35	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Medisterpølse/grillspyd/ spareribs/hakkebøf		-	4	2-3 (middel-høj)	15-40	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (middel)	50-65	Ribbe 2: rist (vendes, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
				3 (høj)	60-80	Ribbe 2: drejespid
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Oksesteg - rød 1 kg		-	2	2 (middel)	35-45	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	2	2 (middel)	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	2	2 (middel)	45-55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	2	3 (høj)	10-15	Bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-3	200	50-100	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Kød og kartofler		Ja	1-3	200	45-100	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager		Ja	1-3	180	30-50	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist

**PROGRAMMEREDE OPSKRIFTER i overensstemmelse med bestemmelse IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 og DIN 3360-12:07:07**

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp (°C)	Tid (min)	Tilbehør og bemærkninger
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Småkager af mørdej (Shortbread)		Ja	2	170	15-25	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160	20-30	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Mindre kager (Small cakes)		Ja	2	170	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160	30-40	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Lagkagebunde uden fedtstoffer (Fatfree sponge cake)		Ja	2	170	35-45	Tærteform på rist
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
2 æbletærter (Two apple pies)		Ja	2	185	60-75	Tærteform på rist
		Ja	1-3	175	70-90	Ribbe 3: tærteform på rist Ribbe 1: tærteform på rist
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Toast		-	4	3 (høj)	3-5	Rist
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Hakkebøf (Burgers)		-	4	3 (høj)	30-40	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) Ribbe 3: dryppebakke med vand
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Æbletærte, bradepandekage (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	2	180	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	160	55-65	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Flæskesteg u/svær (Roast pork)		-	3	190	150-170	Ribbe 3: rist Ribbe 2: dryppebakke med vand (kom mere vand i efter behov)
<b>DIN 3360-12:07 bilag C</b>						
Flad tærte (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	170	40-50	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke

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.

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

## 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 tærteforme og bradepander af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det medfølgende tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

## Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

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

## Dessert

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

## Kød

- Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velmagende. 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.

## Drejespid (kun i nogle modeller)

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

## Pizza

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

## Funktionen Dejhævning

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.