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 oplysningerne om sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:

⚠ FARE **Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, fremkalder alvorlige læsioner.**

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

Alle oplysninger om sikkerhed specificerer den potentielle fare, som de henviser til og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skader og elektriske stød som følge af en ikke korrekt brug af apparatet. Overhold omhyggeligt følgende:

- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt 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). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af fejlagtig brug eller ukorrekt indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af børn eller personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, medmindre disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- 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.
- 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 ovnhandsker til at fjerne gryder og tilbehør, og pas på ikke at røre opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbart materiale i eller i nærheden af apparatet, da der er risiko for brand, hvis apparatet tændes 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.
- Hede fedtstoffer og olier kan nemt gå i brand. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer.
- Hvis der tilsættes spiritus (f.eks. rom, cognac, vin) under tilberedningen af en ret, 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.

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 elkablet af.
- Hvis du ønsker yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder, renovationsvæsenet eller den butik, hvor produktet 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^2) 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 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.

MILJØBESKYTTELSE

Bortskaffelse af emballagen

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

Bortskaffelse af produktet

- Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, 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 bør 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 CE

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

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 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 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 skure-/metalsvampe eller skrabere af metal, 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 ovnrensemidler, 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 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.

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.

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 døren.

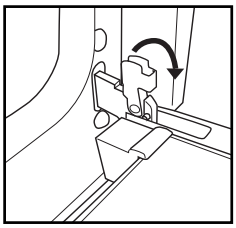


Fig. 1

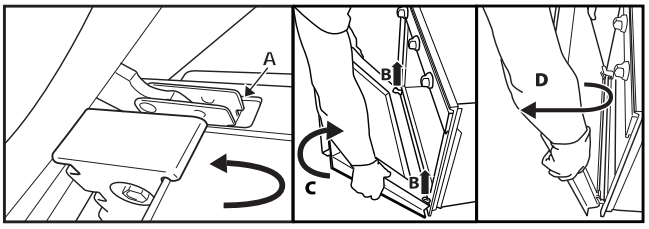


Fig. 2

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.

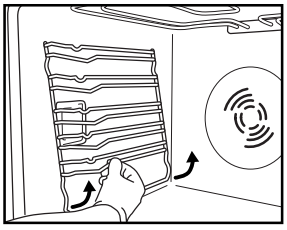


Fig. 3

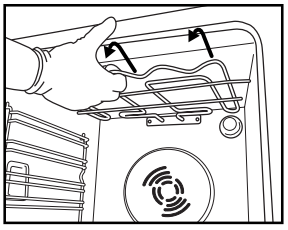


Fig. 4

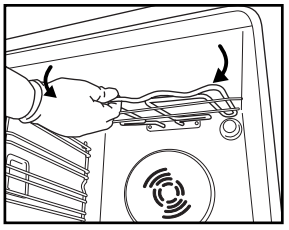


Fig. 5

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.

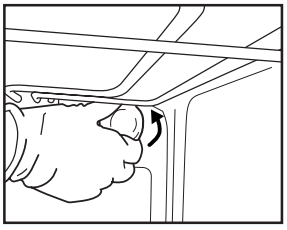


Fig. 6

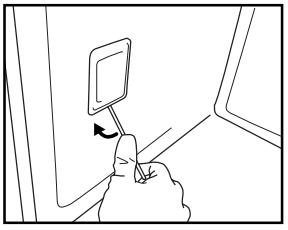


Fig. 7

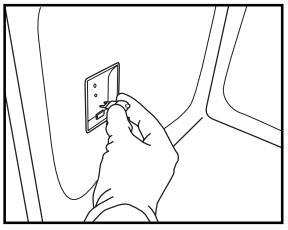


Fig. 8

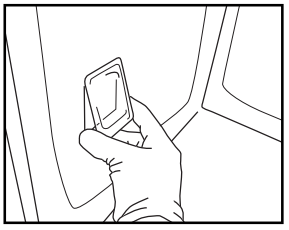


Fig. 9

BEMÆRK:

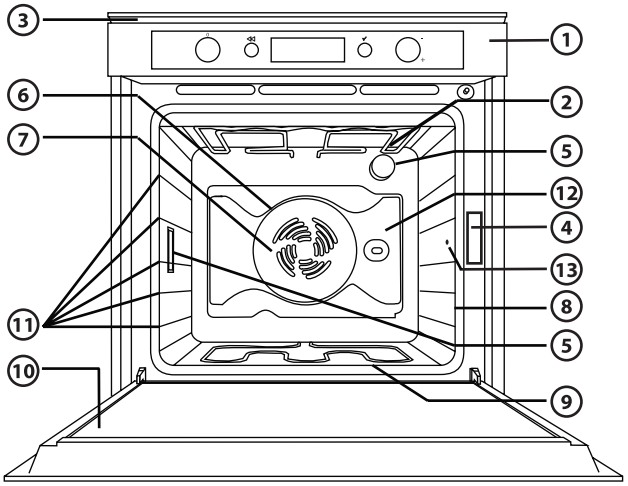
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.
- Pærerne kan købes hos Service.

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. Ovndør
11. Ribbernes placering (ribbens nummer er angivet på ovnens 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.
- Hvis ovndøren åbnes under tilberedningen, deaktiveres varmelegemerne.

MEDFØLGENDE TILBEHØR

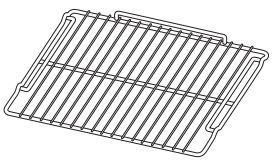


Fig. A

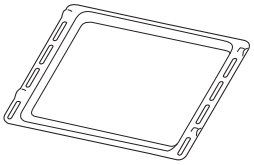


Fig. B

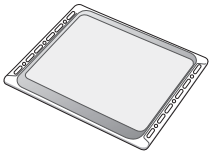


Fig. C

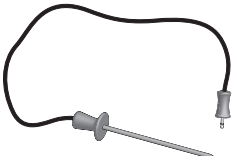


Fig. D

A. RIST (antal: 1): Risten anvendes til grilning af mad eller som en støtte for gryder, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.
B. DRYPPEBAKKE (antal: 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, focacciaboller el. lign.
C. BAGEPLADE (antal 2): Bagepladen anvendes ved bagning af brød og kager, men også til stege og fisk en papillote osv.
D. KØDTERMOMETER: Kødtermometeret måler madvarens kernetemperatur 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 blokeringssystem, der hindrer, at de trækkes ud utilsigtet.

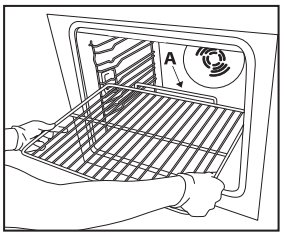


Fig. 1

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).

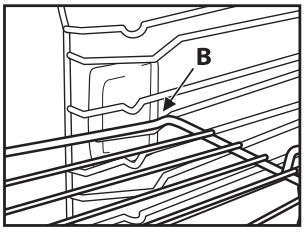


Fig. 2

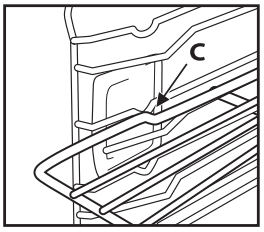


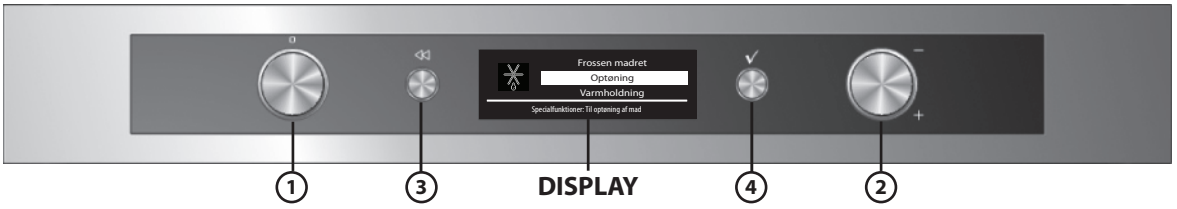
Fig. 3

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

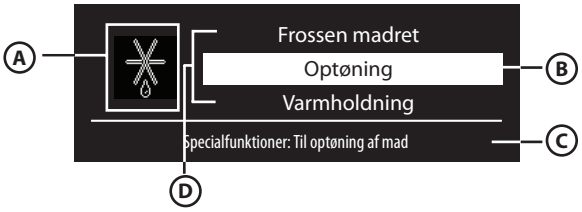


1. **FUNKTIONSKNAP:** tænding/slukning og valg af funktioner
2. **NAVIGERINGSKNAP:** navigering i menuen, regulering af forudindstillede værdier
3. **TASTEN ⏮:** til at vende tilbage til det foregående skærmbillede
4. **TASTEN ✓:** til at vælge og bekræfte indstillingerne

LISTE OVER FUNKTIONER

Når funktionsknappen drejes til en hvilken som helst position, aktiveres ovnen: Displayet viser funktionerne eller de tilhørende undermenuer for den enkelte funktion.

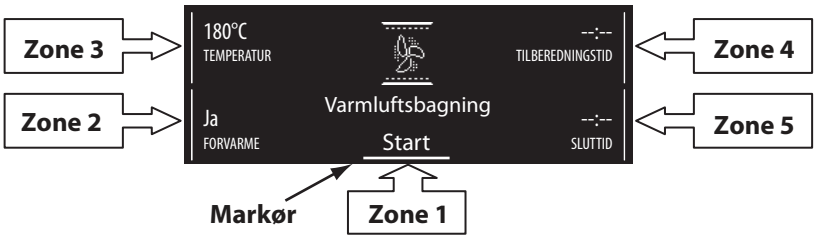
Undermenuerne er tilgængelige og kan vælges, når knappen placeres på funktionerne GRILL, SPECIALFUNKTIONER, INDSTILLINGER, OPSKRIFTER og HURTIGVALG.



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

DETALJER OM FUNKTIONEN

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.

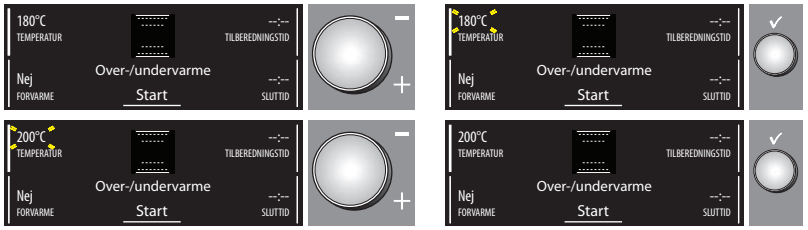
Gå frem på følgende måde:

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 51 og på side 52 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.

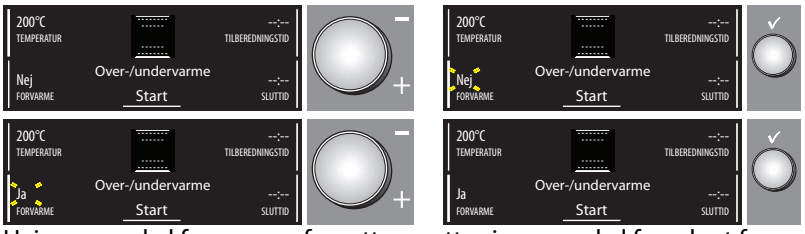
INDSTILLING AF TEMPERATUR/GRILLEFFEKT



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

1. Kontrollér, at markøren er anbragt ud for temperaturen (zone 3). 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, så markøren befinder sig ud for "Start", og tryk 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.
5. Der vises en meddelelse, når tilberedningen er færdig. Der kan nu slukkes for ovnen ved at dreje funktionsknappen til 0 (nul), eller tilberedningstiden kan forlænges ved at dreje navigeringsknappen med uret. Når der slukkes for ovnen, viser displayet afkølingssøjlen, der angiver temperaturen i ovnrummet.

FORVARMNING AF OVNRUMMET



Hvis ovnen skal forvarmes, før retten sættes i ovnen, skal forvalget for ovnen ændres således:

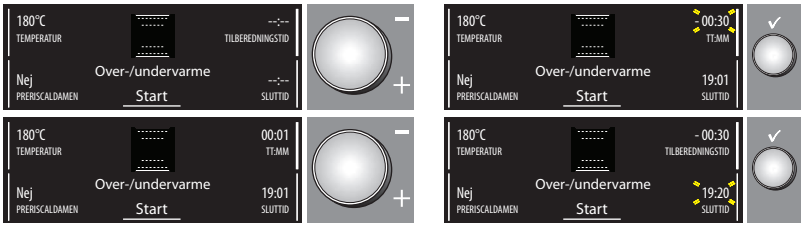
1. Drej navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for Forvarme.
2. Tryk på tasten ⓥ for at vælge parameteren: "Nej" blinker på displayet.
3. Drej navigeringsknappen for at ændre parameteren: Der vises "Ja" på displayet.
4. Tryk på tasten ⓥ for at bekræfte valget.

HURTIG FORVARME

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

1. Vælg funktionen Hurtig forvarme ved at dreje funktionsknappen.
2. Bekræft med tasten ⓥ: Indstillingerne vises på displayet.
3. 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.
4. Hvis der ønskes en anden tilberedningsfunktion, drejes funktionsknappen, og den ønskede funktion vælges.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

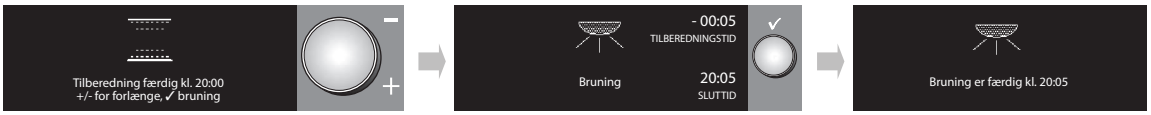


Denne funktion gør tilberedning mulig i et bestemt tidsrum, der kan vare fra 1 minut til det maksimale tidsrum for den valgte funktion. Når den valgte tid er gået, slukker ovnen automatisk.

1. Indstil funktionen ved at anbringe markøren ud for teksten "TILBEREDNINGSTID" 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 ⓥ.

EFTERBRUNING

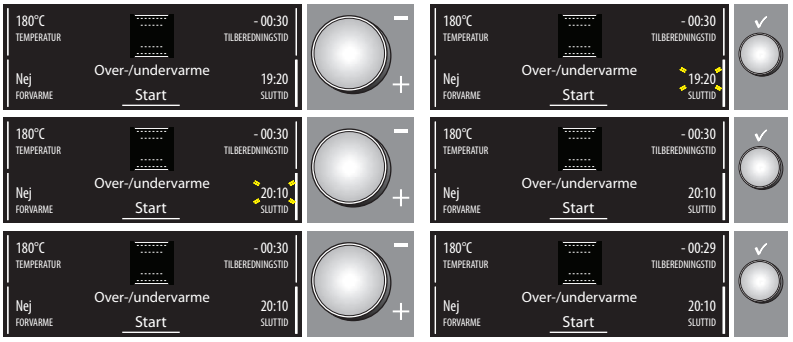
Efter endt tilberedning foreslår displayet, at der udføres en efterbruning af retten (for de funktioner, der har mulighed for det). Denne funktion kan kun aktiveres, hvis der blev indstillet en tilberedningstid.



Efter endt tilberedningstid viser displayet "+/- for at forlænge ✓ for at efterbrune". Hvis der trykkes på tasten ⓥ, starter ovnen efterbruningen med en varighed på 5 minutter. Denne funktion kan kun udføres én gang.

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:

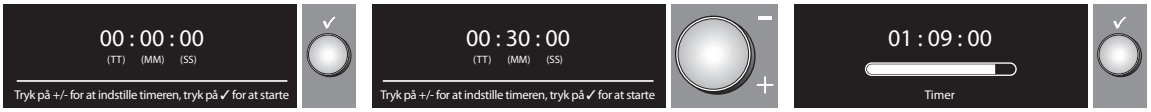
1. Drej navigeringsknappen, så markøren befinder sig ud for klokkeslættet for endt tilberedning.
2. Tryk på tasten ⓥ for at vælge parameteren: Klokkeslættet for endt tilberedning blinker.
3. Udskyd klokkeslættet for endt tilberedning ved at dreje navigeringsknappen til den ønskede værdi.
4. Bekræft valget med tryk på tasten ⓥ.
5. Drej navigeringsknappen, så markøren befinder sig ud for START, og tryk på tasten ⓥ.
6. Displayet foreslår, hvilken ribbe der skal bruges. Sæt retten i ovnen, og tryk på tasten ⓥ for at starte tilberedningen. Ovnen 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.

ANGIVELSE AF RESTVARME I OVNEN

Efter hver endt tilberedning og når ovnen slukkes, viser displayet den aktuelle ovntemperatur og afkølingssøjlen, hvis temperaturen i ovnrummet er højere end 50°C. Når temperaturen når ned på 50°C, viser displayet klokkeslættet.

MINUTUR

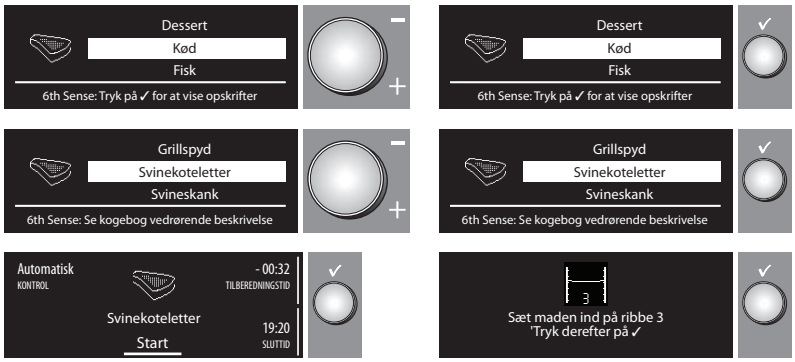


Denne funktion kan kun bruges, når ovnen er slukket. Minuturet kan for eksempel anvendes til at kontrollere tilberedningstiden for pasta. Den maksimale indstilling er 1 time og 30 minutter.

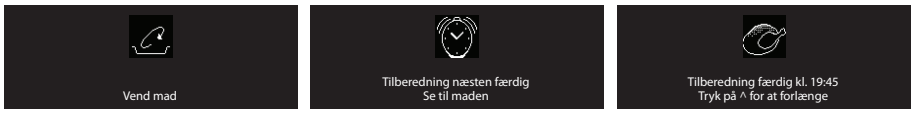
1. Tryk på tasten ⓥ, når ovnen er slukket: Displayet viser "00:00:00".
2. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede tid.
3. Tryk på tasten ⓥ for at starte nedtællingen. Når den indstillede tid er forbi, viser displayet "00:00:00", og der høres et lydsignal. Herefter kan tidsrummet forlænges som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

OPSKRIFTER

Takket være 6th Sense teknologien er det muligt at bruge 30 opskrifter, der allerede er indstillet med den optimale funktion og tilberedningstemperatur.
Følg kun anvisningerne i den medfølgende opskriftsbog vedrørende ingredienserne til og forberedelsen af retten. Gå herefter frem således:



1. Vælg "OPSKRIFTER" med funktionsknappen.
2. Vælg den ønskede ret.
3. Bekræft den valgte ret med tasten ⓥ.
4. Vælg den ønskede opskrift med navigeringsknappen.
5. Bekræft valget med tryk på tasten ⓥ: Displayet viser den omtrentlige tilberedningstid.
6. Sæt retten i ovnen, og drej navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for "Start". Tryk derefter på tasten ⓥ.
7. Displayet foreslår, hvilken ribbe der skal bruges. Sæt retten i ovnen, og tryk på tasten ⓥ for at starte tilberedningen. Hvis tilberedningen ønskes udskudt: Se afsnittet om udskudt start.



BEMÆRK: Visse retter skal vendes eller omrøres efter halvdelen af tilberedningstiden: Ovnen afgiver et lydsignal, og displayet viser typen af handling.
Den viste tilberedningstid i starten er kun vejledende. Den kan blive forlænget automatisk under tilberedningen.
Kort før tilberedningstidens afslutning beder ovnen om, at man kontrollerer, om retten har opnået den ønskede tilberedningsgrad. Hvis det ikke er tilfældet, kan tilberedningstiden forlænges manuelt efter endt tilberedning ved at dreje på navigeringsknappen.

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. 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.

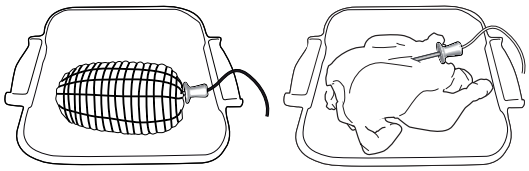


Fig. 1

Fig. 2

Opskrifter m termo.

1. Vælg "Opskrifter m termo." ved at dreje funktionsknappen til det tilhørende symbol.
2. Vælg den ønskede ret blandt forslagene, og bekræft med tasten ⓥ (OK).
   Bemærk: Hvis der vælges "tilpasset", giver funktionen mulighed for at vælge og indstille alle parametrene. De faste opskrifter giver kun mulighed for at vælge visse parametre.
3. Slut kødtermometeret til, sæt retten i ovnen, og drej på navigeringsknappen, til markøren befinder sig ud for "Start". Tryk derefter på tasten ⓥ.
   Bemærk: Hvis termometeret ikke er tilsluttet, vises en meddelelse på displayet om, at termometeret skal tilsluttes. I modsat fald vil ovnen, når der trykkes på tasten ⓥ, starte en traditionel tilberedning med ubestemt tilberedningstid.

Hvis kødtermometeret er tilsluttet korrekt, viser displayet en bekræftelse i tre sekunder, og straks derefter skærmbilledet med alle parametrene for den pågældende tilberedning, inklusive kødets kernetemperatur målt af termometeret.
Når den forventede kernetemperatur for madvaren er nået, viser displayet en advarselsmeddelelse, der blinker i 3 sekunder. Herefter gives der mulighed for at forlænge tilberedningen ved at dreje navigeringsknappen til symbolet **+**. I så fald fortsætter tilberedningen på traditionel vis på ubestemt tid. Hvis der ikke gøres noget, venter ovnen i 10 minutter, hvorefter den deaktiveres, og der kan ikke længere foretages forlængelse af tilberedningen.

Det er også muligt at anvende kødtermometeret til funktionerne OVER-/UNDERVARME, VARMLUFTSBAGNING, VARMLUFT, TURBO GRILL og MAXI TILBEREDNING. Hvis kødtermometeret ikke er tilsluttet, foregår tilberedningen på traditionel vis, ellers viser displayet besked om, at tilslutning er foretaget. Meddelelsen vises i 3 sekunder, og herefter reagerer ovnen, som om funktionen "tilpasset" var valgt som ovenfor angivet.

INDSTILLINGER

1. Nogle af displayparametrene kan ændres således: Drej funktionsknappen, og vælg "INDSTILLINGER" fra hovedmenuen.
2. Bekræft med tasten ⓥ: Displayet viser de parametre, der kan ændres (sprog, lydsignalets styrke, displayets lysstyrke, klokkeslæt, energibesparelse).
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 er slukket, slukker displayet efter nogle få sekunder, hvis ØKO-FUNKTION (energibesparelse) er aktiveret (ON). Hvis funktionen derimod ikke er aktiveret (OFF), reduceres kun displayets lysstyrke efter nogle få sekunder.

LÅSNING AF BETJENINGSPANELET (KEY-LOCK)

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

Funktionen aktiveres ved at trykke samtidigt på tasterne ⓒ og ⓥ i mindst 3 sekunder. Hvis funktionen er aktiveret, er tasterne blokeret, og der vises en meddelelse samt symbolet 🔒 på displayet. Funktionen kan også aktiveres under tilberedning. Gentag ovenstående for at deaktivere funktionen. Når låsningen af betjeningspanelet er aktiveret, kan der slukkes for ovnen ved at dreje knappen til 0 (nul). I dette tilfælde skal den tidligere valgte funktion dog indstilles igen.

TABEL OVER FUNKTIONSBESKRIVELSER

FUNKTIONSKNAP		
0	**OFF**	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
	HURTIG FORVARME	Til hurtig forvarmning af ovnen.
	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. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	GRILL	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.
	TURBO GRILL	Til stegning af store kødstykker (lammekølle, roastbeef, 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.
	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. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	VARMLUFTSBAGNING	Til tilberedning af kød og tærter med fyld på én ribbe. Brug 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	SPECIALFUNKTIONER	Se SPECIALFUNKTIONER.
	INDSTILLINGER	Til indstilling af displayet (sprog, klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalets styrke, energibesparelse).
	OPSKRIFTER	Til valg af 30 forskellige, forudindstillede opskrifter (se den medfølgende opskriftsbog). Ovnen indstiller automatisk den optimale temperatur, funktion og tilberedningstid. Det er vigtigt, at opskriftsbogens råd vedrørende forberedelse, tilbehør og ribbeniveau følges nøjagtigt.
	OPSKRIFTER M TERMO.	Til valg af 7 optimale tilberedningsmetoder til forskellige typer kød. Ovnen indstiller automatisk den optimale kernetemperatur ved tilberedningens afslutning for den valgte kødtype samt ovnens ideelle temperatur. Disse værdier angives i det følgende i den specifikke tabel over tilberedning, men det er under alle omstændigheder muligt at ændre begge dele manuelt inden for et foruddefineret interval. Følg anvisningerne i det tilhørende afsnit vedrørende tilslutning og brug af kødtermometeret. Anbring kødet på 3. ribbe i et ovnfad oven på risten eller direkte i bradepanden. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Under tilberedningen kan ovnen åbnes, så kødet kan kontrolleres, eller der kan tilsættes bouillon, men pas på ikke at flytte på kødtermometeret.
	GENVEJE	Til at gå direkte til de 10 mest brugte funktioner. Se afsnittet "VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER" vedrørende ændringer af den ønskede funktion.

SPECIALFUNKTIONER			
	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.
	VARMHOLDNING		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.
	HÆVNING		Til optimal hævning af brød- og kagedej. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 50°C, da højere temperaturer påvirker hævningen. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	FÆRDIGRETTER		Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køledisk (småkager, tærtefyld, muffins, gryderetter og brød). Funktionen tilbereder retterne hurtigt og forsigtigt. Funktionen kan også bruges til at opvarme allerede tilberedte retter. Følg anvisningerne på pakningen. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	MAXI TILBEREDNING		Til tilberedning af store stege (mere end 2,5 kg). Brug 1. eller 2. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	FROSSEN MADRET	**LASAGNE**	Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Brug 2. eller 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
		PIZZA	
		STRUDEL	
		Pommes frites	
		Brød	
		Tilpasset	Det er muligt at vælge en temperatur mellem 50 og 250°C for at tilberede andre produkttyper.

TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		-	2 / 3	160-180	30-90	Tærteform på rist
		-	1-4	160-180	30-90	4. ribbe: tærteform på rist
						1. ribbe: tærteform på rist
Kager med fyld (oste- og frugttærter, strudel)		-	3	160-200	35-90	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		-	1-4	160-200	40-90	4. ribbe: tærteform på rist
						1. ribbe: tærteform på rist
Småkager		-	3	170-180	20-45	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	160-170	20-45	4. ribbe: rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	160-170	20-45	5. ribbe: bradepande på rist
						3. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
Vandbakkelser		-	3	180-200	30-40	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	180-190	35-45	4. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	180-190	35-45	5. ribbe: bradepande på rist
						3. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
Marengs		-	3	90	110-150	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	90	140-160	4. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	90	140-160	5. ribbe: bradepande på rist
						3. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
Brød / pizza / focacciaboller		-	1 / 2	190-250	20-50	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	190-250	25-50	4. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	190-250	25-50	5. ribbe: bradepande på rist
						3. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
Madtærter (grøntsagstærter, quiche)		-	3	180-190	40-55	Tærteform på rist
		-	1-4	180-190	45-60	4. ribbe: tærteform på rist
						1. ribbe: tærteform på rist
		-	1-3-5	180-190	45-60	5. ribbe: tærteform på rist
						3. ribbe: tærteform på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade + tærteform

Opskrift	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Vol-au-vent / butterdejssnitter		-	3	190-200	20-30	Dryppebakke eller bageplade
		-	1-4	180-190	20-40	4. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	180-190	20-40	5. ribbe: bradepande på rist
						3. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / postejer		-	3	190-200	45-55	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 / en papillote (filet, hel)		-	3	180-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		-	2	180-200	50-60	Bradepande på rist
Ristet brød		-	5	Høj	3-5	Rist
Fiskekoteletter / -fileter		-	3-4	Middel	20-30	4. ribbe: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						3. ribbe: dryppebakke med vand
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	4-5	Middel-høj	15-30	5. ribbe: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						4. ribbe: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	1-2	Middel	55-70	2. ribbe: rist (vendes, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						1. ribbe: dryppebakke med vand
		-	1-2	Høj	60-80	2. ribbe: drejespid
						1. ribbe: dryppebakke med vand
Roastbeef - rød 1 kg		-	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	45-55	Dryppebakke eller bageplade (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Gratinerede grøntsager		-	3	Høj	10-15	Bradepande på rist
Lasagne og kød		-	1-4	200	50-100	4. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bradepande på rist
Kød og kartofler		-	1-4	200	45-100	4. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bradepande på rist

Opskrift	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Fisk og grøntsager		-	1-4	180	30-50	4. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bradepande på rist
Frossen pizza		-	3	Auto	10-15	Dryppebakke/bageplade eller rist
		-	1-4	Auto	15-20	4. ribbe: bradepande på rist
						1. ribbe: dryppebakke eller bageplade
		-	1-3-5	Auto	20-30	5. ribbe: bradepande på rist
						3. ribbe: dryppebakke eller bageplade
						1. ribbe: bradepande på rist
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	5. ribbe: bradepande på rist
						4. ribbe: dryppebakke eller bageplade
						3. ribbe: dryppebakke eller bageplade
						1. ribbe: bradepande på rist

OPSKRIFTER M TERMO.

Opskrift	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Foreslået temperatur for kødtermometer (°C)
Roastbeef - rød	Auto	-	3	215	40-60	48
Roastbeef - medium	Auto	-	3	180	50-70	60
Roastbeef - gennemstegt	Auto	-	3	180	60-80	68
Stegt kalkun	Auto	-	1 / 2	160	90-180	75
Stegt kylling	Auto	-	3	205	50-70	83
Flæskesteg	Auto	-	3	180	70-100	75
Kalvesteg	Auto	-	3	170	60-90	68
Kød tilberedt efter ønske	Auto	-	3	200	-	45-90

Tabel over programmerede opskrifter (i overensstemmelse med standarden IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 og DIN 3360-12:07:07)

Opskrift	Funktion	Foropvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør og bemærkninger
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Småkager af mørdej (Shortbread)		-	3	170	20-30	Dryppebakke/bageplade
		-	1-4	160	20-30	4. ribbe: bageplade
						1. ribbe: dryppebakke
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Mindre kager (Small cakes)		-	3	170	25-35	Dryppebakke/bageplade
		-	1-4	160	30-40	4. ribbe: bageplade
						1. ribbe: dryppebakke
		-	1-3-5	160	35-45	5. ribbe: bradepande på rist
						3. ribbe: bageplade
						1. ribbe: dryppebakke
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Lagkagebunde uden fedtstoffer (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tærteform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
To æbletærter (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tærteform på rist
		-	1-4	175	75-95	4. ribbe: tærteform på rist
						1. ribbe: tærteform på rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toast (Toast)		-	5	Høj	3-5	Rist
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hakkebøf (Burgers)		-	5	Høj	20-30	5. ribbe: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						4. ribbe: dryppebakke med vand
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Æbletærte, bradepandekage (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Dryppebakke/bageplade
		-	1-4	160	55-65	4. ribbe: bageplade
						1. ribbe: dryppebakke
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Flæskesteg (Roast pork)		-	3	190	150-170	3. ribbe: rist
						2. ribbe: dryppebakke med vand (kom mere vand i efter behov)
DIN 3360-12:07 bilag C						
Flad tærte (Flat cake)		-	3	170	40-50	Dryppebakke/bageplade
		-	1-4	170	45-55	4. ribbe: bageplade
						1. ribbe: 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.

GODE RÅD

Sådan læses tilberedningstabellen

Tabellen angiver, hvilken funktion det er bedst at bruge til en bestemt madvare, der skal tilberedes på én ribbe eller flere ribber samtidigt. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. 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 "VARMLUFTSBAGNING" 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.

Bagværk

- Tilbered delikat bagværk 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 tærtebunden 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 velsmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.
- Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

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

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.