

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:

- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- 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. Reparér 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 sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser, hvis ovnen er udstyret med et stik.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Ryk ikke strømforsyningskablet ud.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.

- Brug ikke induktionspladen og sluk for apparatet for at undgå elektrisk stød (kun for modeller med induktionsfunktion), hvis overfladen er revnet.
- 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 og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Små børn (0-3 år) og børn i alderen 3-8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, hvis disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele eller indvendige overflader under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølet.
- Efter endt tilberedning skal 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.

- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer.
- Hvis du tilsætter spiritus (f.eks. rom, cognac, vin osv.) under tilberedningen, skal du huske på, at spiritus fordamper 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. Overskydende spild skal fjernes fra ovnrummet, før selvrensningsprogrammet startes (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.
- Brug ikke aluminiumsfolie til at dække mad (kun for ovne, som leveres med tilberedningsudstyr).

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Før apparatet kasseres, skal netledningen skæres af.
- For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater skal du henvende dig til de lokale myndigheder, renovationselskabet 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 forsyningssspændingen i hjemmet. Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

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

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.

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).
- 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

- Ovnen 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:** Ovndøren 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.

ADVARSEL

- **Anvend aldrig damprensere.**
- **Ovnen skal være kold, når den 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: STARCLEAN™-rengøring

VIGTIGT: Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Undgå at bruge slibesvampe, metalskrabere eller andre skuresvampe end den medfølgende svamp. De kan med tiden ødelægge de emaljerede overflader. Brug kun ikke-slibende svampe til at rengøre dørens glasrude.

Ovnrummet er belagt med en særlig emalje (nikkelfri), der er let at rengøre kun med vand og den medfølgende klud. Kluden kan vaskes og bruges igen, til den er slidt op. En ny kan købes via Kundeservice. Det frarådes at vaske kluden i en vaskemaskine og tørre den i en tørretumbler.

STARCLEAN™-rengøring

Ovnen vedligeholdes bedst, hvis **STARCLEAN™**-rengøringen foretages efter hver brug. Rengøringen tager 35 minutter inklusive afkølingstid og skal foretages på denne måde:

1. Ovnen skal være kold.
2. Fugt den medfølgende klud under rindende vand, og vrid den, så den ikke drypper.
3. Åbn ovndøren, og tag det emaljerede tilbehør ud.
4. Dæk bunden af ovnen helt med kluden.
5. Fordel 350 ml vand jævnt på kluden. Mere vand eller mindre vand kan medføre, at rengøringen ikke fungerer korrekt.
6. Luk ovndøren.
7. Vælg symbolet  med funktionsknappen: Displayet viser ordet **STARCLEAN™**.
8. Tryk på tasten  for at bekræfte dit valg og starte rengøringen. Åbn ikke døren under rengøringen, så der slipper damp ud.
9. Efter endt rengøring fjernes kluden og eventuelt restvand i ovnen.
10. Begynd derefter at vaske af med den medfølgende svamp, der er fugtet med varmt vand (rengøringseffekten kan blive forringet, hvis der ventes mere end 15 minutter).

Fastsiddende snavs

I tilfælde af fastsiddende snavs kan **STARCLEAN™**-rengøringen gentages, og der kan tilsættes nogle få dråber neutralt opvaskemiddel, når snavset vaskes af.

Rengøring af glasrudens inderside

Indersiden af dørens glasrude har en særlig belægning, der letter rengøringen.

Dørens glasrude vedligeholdes bedst, hvis glasruden renses med vand og en ikke-slibende svamp efter hver **STARCLEAN™**-rengøring.

Fedtrester kan fjernes ved at tilsætte vandet nogle få dråber neutralt opvaskemiddel.

BEMÆRK:

- Ovn døren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOLDELSE) kan sænkes, så ovnloftet kan rengøres.
- **Der kan forekomme kondens på indersiden af døren og på tætningen under langvarig tilberedning af madvarer, der indeholder meget vand (f.eks. pizza, grøntsager osv.). Aftørres med en klud eller en svamp, når ovnen er kold.**

Tilbehør:

- Vask altid tilbehøret med opvaskemiddel efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret er varmt.
- Madrester fjernes let med en børste eller svamp.
- Emaljeret tilbehør må ikke vaskes i opvaskemaskine. De stærke rengøringsmidler, der normalt anvendes i opvaskemaskiner, kan permanent beskadige emaljen.

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.

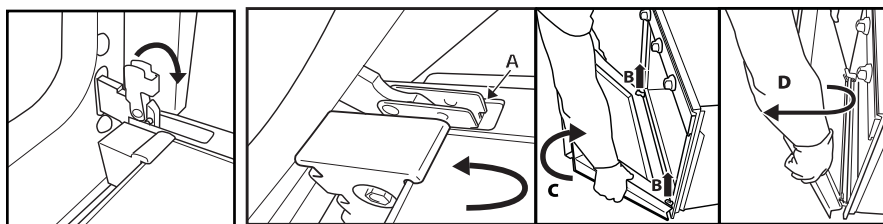


Fig. 1

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.

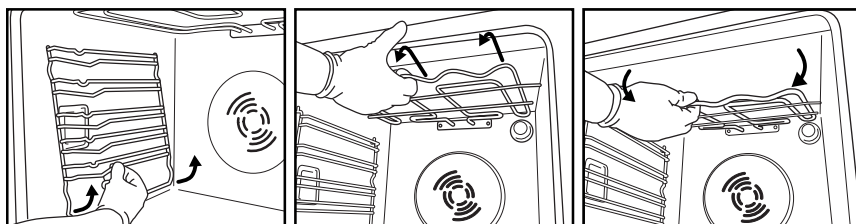


Fig. 3

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 ovnrubberne 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 ovnrubberne i siderne igen.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.

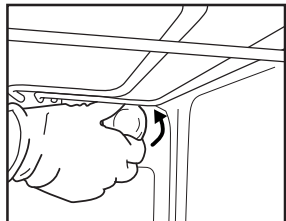


Fig. 6

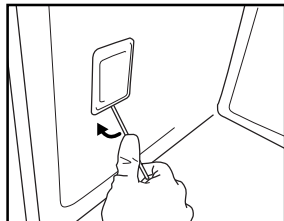


Fig. 7

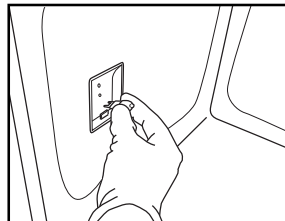


Fig. 8

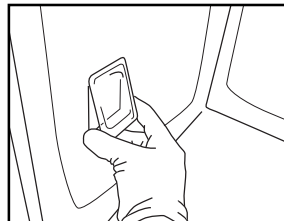


Fig. 9

Bemærk:

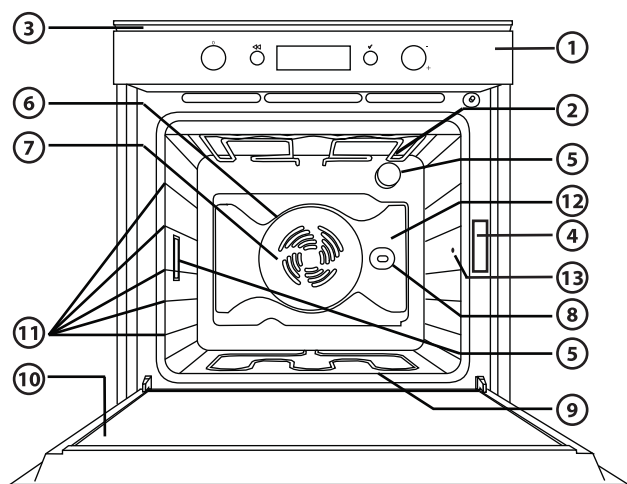
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300° C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300° C.
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Pærene kan købes hos 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. Let
6. Ventilator
7. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
8. Drejespid
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
10. Luge
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.
- Hvis ovndøren åbnes under tilberedningen, deaktiveres varmelegemerne.

MEDFØLGENDE TILBEHØR

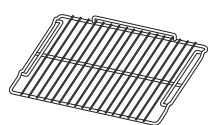


Fig. A



Fig. B



Fig. C

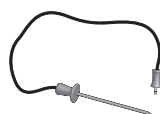


Fig. D



Fig. E

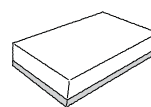


Fig. F

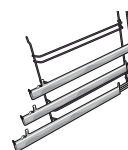


Fig. G

- A. RIST:** risten anvendes til grilning af mad eller som en støtte for gryder, tærteforme og andet ovnfast kogevej.
- B. BRADEPANDE:** 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.
- C. BAGEPLADE:** kan bruges til at tilberede brød og tærter samt flæsketeg, fisk i fad, etc.
- D. KØDTERMOMETER:** måler madvarens kernetemperatur under tilberedningen.
- E. KLUD:** bruges til STARCLEAN™-rengøringen.
VIGTIGT: Brug kun den medfølgende klud.
- F. SVAMP:** anvendes til at fjerne snavs i ovnrummet.
- G. GLIDESKINNER:** gør det lettere at indsætte og udtage tilbehør.

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

TILBEHØR, DER IKKE MEDFØLGER

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNEN

1. Før risten vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (fig. 1).
2. Det øvrige tilbehør, f.eks. dryppebakken og bagepladerne, sættes ind med den hævede del på den flade del "B" vendt opad (fig. 2).

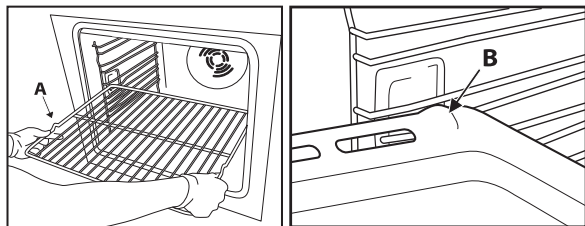
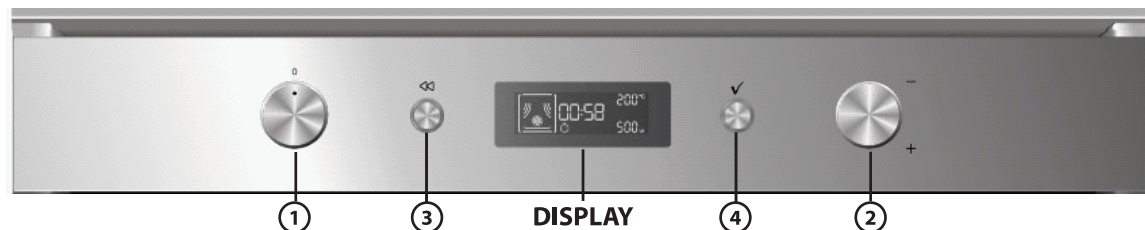


Fig. 1

Fig. 2

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

ELEKTRONISK PROGRAMMERINGSFUNKTION



1. **FUNKTIONSKNAP:** tænding/slukning og valg af funktioner
 2. **NAVIGERINGSKNAP:** navigering i menuen, regulering af forudindstillede værdier
- Bemærk: De to knapper er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.**
3. **TASTEN** (←): til at vende tilbage til det foregående skærbillede
 4. **TASTEN** (✓): til at vælge og bekræfte indstillingerne

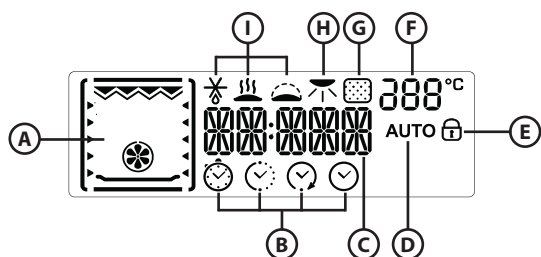
LISTE OVER FUNKTIONER

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, BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA).

Bemærk: Se tabellen på side 36 vedrørende listen over og beskrivelsen af funktionerne.

BESKRIVELSE AF DISPLAYET



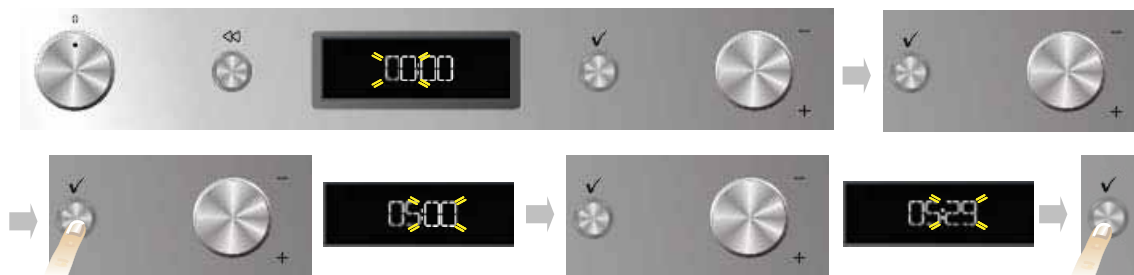
- A. Visning af de aktive varmeelementer for de forskellige funktioner
- B. Symboler for tidsfunktioner: timer, tilberedningens varighed, tidspunktet for endt tilberedning, klokkeslæt
- C. Informationer om de valgte funktioner
- D. Auto-funktionen BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA) valgt
- E. Angivelse af, at ovndøren er låst under den automatiske rengøring (afhængigt af model)
- F. Ovntemperatur
- G. Funktionen Selvrens (afhængigt af model)
- H. Bruning
- I. Specialfunktioner: Defrost (optøning), Keep Warm (varmholdning), Rising (dejhævning), Eco Forced Air (Øko varmluft)

TÆNDING AF OVNE - INDSTILLING AF SPROG

Ved første tænding af ovnen viser displayet ENGLISH

Drej navigeringsknappen, indtil det ønskede sprog vises og tryk på ✓ for at vælge det.

Indstillinger



Efter indstilling af sprog skal klokkeslættet indstilles på uret. På displayet blinker de to timetal.

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

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

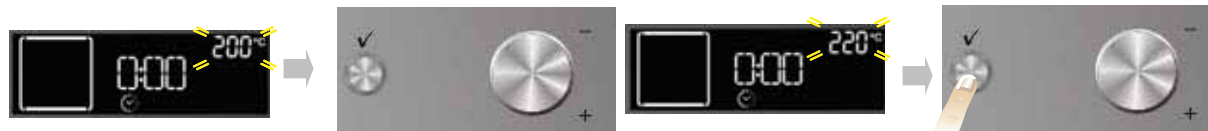
VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER



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

INDSTILLING AF TEMPERATUR/GRILLEFFEKT

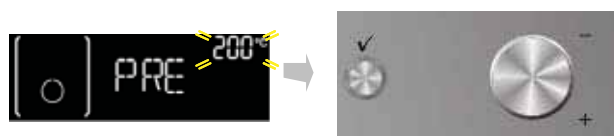
Gå frem på følgende måde for at ændre temperaturen eller grilleffekten:





1. Drej navigeringsknappen, til den ønskede værdi vises.
2. Tryk på tasten ✓ for at bekræfte.

Ovnen bekræfter automatisk valget 10 sekunder efter den sidste handling.

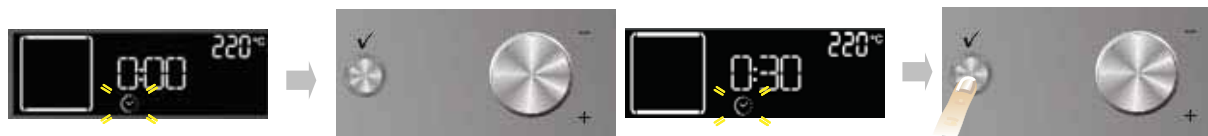
HURTIG FORVARME



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° C) på displayet, og der lyder et lydsignal. Efter endt forvarmning vælger ovnen automatisk funktionen Over-/undervarme .
4. 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 være 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.

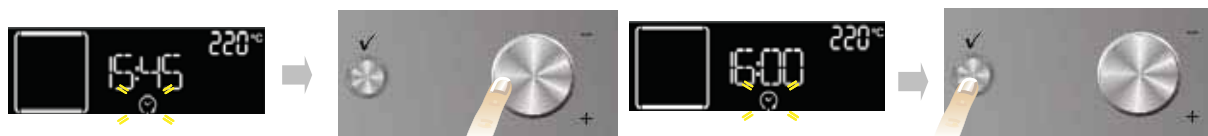
INDSTILLING AF KLOKESLÆT FOR ENDT TILBEREDNING/UDSKUDT START

VIGTIGT: Indstilling af udskudt start er mulig for følgende funktioner: HURTIG FORVARME, BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA), CONVECTION BAKE (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.

De indstillede værdier (temperatur, grilleffekt, tilberedningstid) kan ændres til enhver tid. Brug tasten (⏪) til at vende tilbage, navigeringsknappen til at ændre værdierne og tasten (✓) til at bekræfte.

MINUTUR



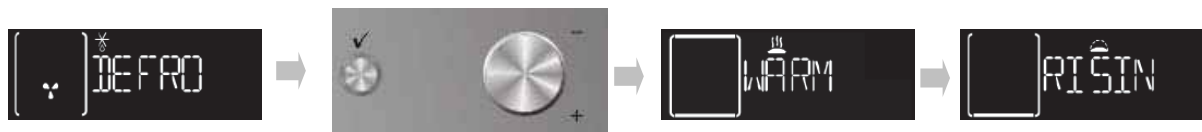
Denne funktion kan kun bruges, når ovnen er slukket. Minuturet kan for eksempel anvendes til at kontrollere tilberedningstiden for pasta. Den maksimale indstilling er 23 time og 59 minutter.

1. Stil funktionsknappen på nul, og drej navigeringsknappen, til den ønskede tid vises.
2. Tryk på tasten (✓) for at starte nedtællingen. Når den indstillede tid er forbi, viser displayet "0:00", og der lyder et lydsignal. Tryk på tasten (✓) 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 tre 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 bladre i funktionslisten: DEFROST (optøning), KEEP WARM (varmholdning), RISING (dejhævning), ECO FORCED AIR (Øko varmluft).
3. Tryk på tasten  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 ekstra bruning). Hvis der trykkes på tasten , 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  for at vælge funktionen.
3. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede temperatur (mellem 180° C og 220° C), og bekræft med tasten .
4. Drej navigeringsknappen for at indstille tilberedningens varighed, og tryk på  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  for at vælge funktionen.
4. Drej navigeringsknappen for at vælge den ønskede temperatur (mellem 220° C og 250° C), og bekræft med tasten .
5. Drej navigeringsknappen for at indstille tilberedningens varighed, og tryk på  for at starte tilberedningen.

KØDTERMOMETER (TERMOMETER)

Det medfølgende kødtermometer giver mulighed for at måle madvarens nøjagtige temperatur (op til 100° C) under tilberedningen 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.

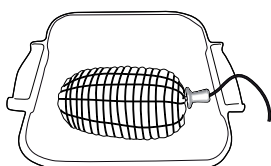


Fig. 1

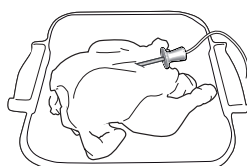


Fig. 2

Kødtermometerets tilberedningsfunktion

Når kødtermometeret er isat, styres temperaturen i hulrummet som angivet for den valgte funktion, men tilberedningsprocessen afsluttes, når den målte temperatur, når til det ønskede resultat valgt af kunden. Der findes ikke en specificeret menu for kødtermometerets tilberedningsfunktioner, men det er altid muligt at skifte fra en traditionel funktion til en "kødtermometerfunktion". Dette sker, når kødtermometeret isættes. Der lyder et lydsignal, når stegetermometeret registreres, og "PROBE" (TERMOMETER) vises på displayet i 3 sekunder. Displayet viser derefter de aktuelle oplysningerne igen.



Hvis funktionsknappen ikke er drejet til Standby eller Ovnlys, viser displayet de generelle oplysninger om tilberedningsfunktioner og den valgte temperatur for kødtermometeret.



Hvis kødtermometeret er isat og det registreres ved starten af en funktion (hurtig forvarmning, grill, specialfunktioner, bruning), uden at termometeret er aktiveret, starter tilberedningen ikke, indtil termometeret er fjernet. Der lyder et alarmsignal, og følgende meddelelse vises:




Eftersom endt tilberedning afhænger af den temperatur, der er valgt for kødtermometeret, kan timeren ikke indstilles til nedtælling, og der kan derfor ikke vælges tilberedning med udskudt start.

Når der er valgt en tilberedningsfunktion, skal ovntemperaturen justeres (øverst til højre i displayet) ved at dreje på drejeknappen +/- og bekræftes med knappen ③. Den værdi, der skal vælges for kødtermometeret (nederst til højre i displayet), kan nu ændres: drej knappen +/- og bekræft med knappen ③ for at starte tilberedningen. Ovnens og kødtermometerets temperatur kan ændres når som helst under tilberedningen. Ovntemperaturen ændres ved at dreje på drejeknappen +/-; kødtermometerets temperatur ændres ved at trykke to gange på ③, dreje på drejeknappen +/- for at vælge den ønskede værdi og bekræfte med ③. Kødtermometerets standardværdi er 70° C og kan justeres i enheder på 1° C. Når kødtermometeret registreres ved starten af eller under en funktion, springes alle foropvarmningsfaser over og den første tilberedningsfase af den valgte funktion udføres, lampen forbliver tændt, indtil kødtermometeret fjernes og ikke længere registreres.



Hvis kødtermometeret fjernes under tilberedningen, viser displayet minutterne for tilberedning og uret øger værdien, indtil brugeren standser funktionen eller isætter kødtermometeret igen.

Efter endt tilberedningstid blinker "END" (SLUT) på displayet.

INDSTILLINGER

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

Sprog



1. Drej navigeringsknappen, til "LANGUAGE" (sprog) vises.
2. Tryk på  for få adgang til indstillingen.
3. Drej navigeringsknappen, indtil det ønskede sprog vises og tryk på knappen til bekræftelse .

Ur

Drej navigeringsknappen, til "CLOCK" (ur) vises. Se det foregående afsnit (INDSTILLING AF KLOKKESLÆT) vedrørende ændring af klokkeslættet.



Øko

Når ECO-funktionen er aktiveret (ON), reduceres displayets lysstyrke og uret vises, når ovnen er i standby fra 3 minutter. Tryk på en af tasterne, eller drej på en af knapperne for at se oplysningerne på displayet.

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 .
4. Når der er valgt en tilberedningsfunktion og Eco-funktionen er aktiveret, slukkes ovnlyset, når der er gået 1 minut af tilberedningstiden og genaktiveres ved hver brugerhandling.



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 .
- Bemærk:** når den står på off, forbliver følgende signaler dog aktive: timer slut, forvarmning slut, tilberedning slut.

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 LOW (LAV), MID (MIDDEL) eller HIGH (HØJ) afhængig af det aktuelt valgte niveau.
3. Drej navigeringsknappen for at øge eller mindske lysstyrken, og bekræft med tasten .

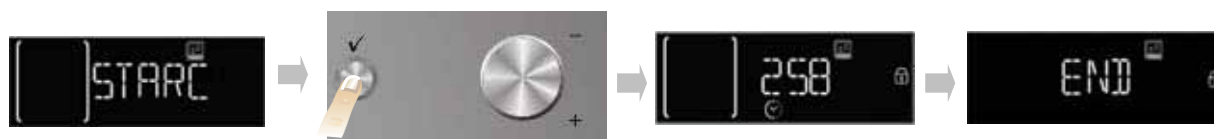
STARCLEAN™-RENGØRING



Ovnen vedligeholdes bedst, hvis STARCLEAN™-rengøringen foretages efter hver brug. Rengøringen tager 35 minutter inklusive afkølingstid og skal foretages på denne måde:

Se afsnittet RENGØRING og funktionstabellen på side 36 vedrørende en beskrivelse af denne funktion.

1. Ovnen skal være kold.
2. Fugt den medfølgende klud under rindende vand, og vrid den, så den ikke drypper.
3. Åbn ovndøren, og tag det emaljerede tilbehør ud.
4. Dæk bunden af ovnen helt med kluden.
5. Fordel 350 ml vand jævnt på kluden. Mere vand eller mindre vand kan medføre, at rengøringen ikke fungerer korrekt.
6. Luk ovndøren.

VIGTIGT: Åbn ikke døren under rengøringen, så der slipper damp ud.



7. Vælg symbolet  med funktionsknappen: Displayet viser ordet STARCLEAN™.
8. Tryk på tasten  for at bekræfte dit valg og starte rengøringen. Åbn ikke døren under rengøringen, så der slipper damp ud.
9. Efter endt rengøring fjernes kluden og eventuelt restvand i ovnen.
10. Begynd derefter at vaske af med en svamp, der er fugtet med varmt vand (rengøringseffekten kan blive forringet, hvis der ventes mere end 15 minutter).



Fastsiddende snavs

I tilfælde af fastsiddende snavs kan STARCLEAN™-rengøringen gentages, og der kan tilsættes nogle få dråber neutralt opvaskemiddel, når snavsset vaskes af.













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 blokerede, og der vises en nøgle 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 MED FUNKTIONSBESKRIVELSER


FUNKTIONSKNAP		
	OFF (SLUKNING)	Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.
	OVNLYS	Til tænding/slukning af ovnlyset.
	SPECIAL	 DEFROST (OPTØNING) Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
		 KEEP WARM (VARMHOLDNING) Til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde (f.eks. kød, friturestegte retter, postejer). Anbring maden på midterste ribbe. Funktionen kan ikke aktiveres, hvis ovntemperaturen er over 65° C.
		 RISING (DEJHÆVNING) 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.
		 ECO FORCED AIR (ØKO VARMLUFT) Til tilberedning af steg og kød med fyld på én ribbe. Denne funktion bruger diskontinuerlig, let ventilator, hvilket forhindrer for kraftig udtørring af fødevarer. Ved denne ØKO-funktion forbliver ovnlyset slukket under tilberedningen og kan midlertidigt tændes ved at trykke på knappen til bekræftelse. Hold så vidt muligt ovndøren lukket under tilberedningen for at maksimere energieffektiviteten. Det anbefales at bruge 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	CONVENTIONAL (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.
	CONVECTION BAKE (VARMLUFTSBAGNING)	Til tilberedning af kød og tærter med fyld på én ribbe. Brug 3. ribbe. Forvarm ovnen inden tilberedningen.
	FORCED AIR (UNDER. TERMOVARMLUFT)	Også til samtidig tilberedning på op til tre ribber af forskellige retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks. fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Brug 2. 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.
	GRILL	Til grilning af bøffer, grillspyd, medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. eller 5. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. eller 4. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen.
	TURBOGRILL	Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Anvend en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen. Drejespiddet (hvis det findes) kan også bruges sammen med denne funktion.
	INDSTILLINGER	Til indstilling af displayet (sprog, klokkeslæt, lysstyrke, lydsignalets lydstyrke, energibesparelse).







FUNKTIONSKNAP

	BREAD/PIZZA (BRØD/PIZZA)	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.
	STARCLEAN™	Til at fjerne snavs fra tilberedningen ved hjælp af rengøring med lav temperatur. Den særlige emalje kombineret med det vand, der frigives af kluden under rengøringen, gør det lettere at fjerne snavset. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres.
	HURTIG FORVARME	Til hurtig forvarmning af ovnen. Efter endt forvarmning vælger ovnen automatisk funktionen Over-/undervarme. Hvis der ønskes en anden tilberedningsfunktion, drejes funktionsknappen, og den ønskede funktion vælges.

TILBEREDNINGSTABEL
















Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Forberedelsestid: (min)	Tilbehør og bemærkninger
Kager med hævemiddel		Ja	2/3	160-180	30-90	Tærteform på rist
		Ja	1-4	160-180	30-90	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Oste- og æbletærter, strudel		Ja	3	160-200	30-85	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		Ja	1-4	160-200	35-90	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Småkager		Ja	3	170-180	15-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-4	160-170	20-45	Ribbe 4: rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Vandbakkelse		Ja	3	180-200	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-4	180-190	35-45	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Marengs		Ja	3	90	110-150	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-4	90	130-150	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Brød/pizza/focacciaboller		Ja	1/2	190-250	15-50	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-4	190-250	20-50	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Brød	 (Brød)	Ja	2	180-220	30-50	Dryppebakke/bageplade eller rist
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Dryppebakke/bageplade
Frossen pizza		Ja	3	250	10-15	Ribbe 3: dryppebakke/bageplade eller rist
		Ja	1-4	250	10-20	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Forberedelsestid: (min)	Tilbehør og bemærkninger
Grøntsagstærter, quiche lorraine		Ja	2/3	180-190	40-55	Tærteform på rist
		Ja	1-4	180-190	45-60	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Vol-au-vent/ butterdejssnitte		Ja	3	190-200	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-4	180-190	20-40	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/postejer		Ja	3	190-200	45-65	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	3	190-200	80-110	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	3	200-230	50-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun/gås 3 kg		Ja	2	190-200	80-130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	3	180-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	180-200	50-60	Bradepande på rist
Toast		-	5	3 (Høj)	3-6	Rist
Fiskekoteletter/-fileter		-	4	2 (Mellem)	20-30	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf		-	5	2-3 (Mellem-Høj)	15-30	Ribbe 5: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 4: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	2 (Mellem)	55-70	Ribbe 2: rist (vendes, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
				3 (Høj)	60-80	Ribbe 2: Drejespid (afhængigt af model)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Forberedelsestid: (min)	Tilbehør og bemærkninger
Oksesteg - rød 1 kg		-	3	2 (Mellem)	35-50	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/ skank		-	3	2 (Mellem)	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	3	2 (Mellem)	45-55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	3	3 (Høj)	10-25	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-4	200	50-100*	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Kød og kartofler		Ja	1-4	200	45-100*	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager		Ja	1-4	180	30-50*	Ribbe 4: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fylt steg		-	3	200	80-120*	Dryppebakke eller bradepande på rist
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	3	200	50-100*	Dryppebakke eller bradepande på rist

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

PROGRAMMEREDE OPSKRIFTER (i overensstemmelse med bestemmelse IEC 60350-1:2011-12 og DIN 3360-12:07:07)

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (° C)	Forberedelsestid: (min)	Tilbehør og bemærkninger
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Småkager af mørdej (Shortbread)		Ja	3	170	15-25	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-4	150	25-40	Ribbe 4: bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Mindre kager (Small cakes)		Ja	3	170	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-4	160	25-35	Ribbe 4: bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Lagkagebunde uden fedtstoffer (Fatfree sponge cake)		Ja	2	170	30-40	Tærteform på rist
		Ja	1-4	160	35-45	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
To æbletærter (Two apple pies)		Ja	2/3	185	70-90	Tærteform på rist
		Ja	1-4	175	75-95	Ribbe 4: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	3 (Høj)	3-6	Rist
IEC 60350-1:2011-12 § 9,3						
Hakkebøf**		-	5	3 (Høj)	18-30	Ribbe 5: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) Ribbe 4: dryppebakke med vand
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Æbletærte, bradepandekage (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	3	180	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-4	160	55-65	Ribbe 4: bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Flæskesteg (Roast pork)		-	2	190	150-170	Ribbe 2: bradepande
DIN 3360-12:07 bilag C						
Flad tærte		Ja	3	170	35-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-4	160	40-50	Ribbe 4: bageplade Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade

Tilberedningstabellen foreslår de optimale funktioner og temperaturer, så der opnås det bedste resultat for hver opskriftstype. Når der tilberedes med varmluft på én ribbe, anbefales det at bruge 2. ribbe og den temperatur, der foreslås for "FORCED AIR" (VARMLUFT) på flere ribber.

Indikationerne i tabellen er uden brug af skinner. Foretag test uden gledeskinne.

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

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

For at foretage testen skal den dedikerede tabel anvendes.

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 "FORCED AIR" (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 "CONVECTION BAKE" (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 minutter 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 drejespidet (bind fjerkræ sammen med kødsnor), og sørg for, at det sidder godt fast, før spiddet sættes på plads på ovns 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 (kun i nogle modeller)

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