

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

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



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

Foran advarsler vedrørende sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:



FARE

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



ADVARSEL

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

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

- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Strømforsyningskablet skal udskiftes af en autoriseret elektriker. Henvend dig til autoriserede servicecentre.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes jævnfør stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Ryk ikke strømforsyningskablet ud for at afbryde strømforsyningen.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Producenter fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller for forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, hvis disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Lad aldrig børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.

- Apparatet kan blive meget varmt, når det er i brug. Børn skal holdes på afstand og være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele eller indvendige overflader under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er tilstrækkeligt afkølet.
- Efter endt tilberedning skal ovndøren åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp kommer ud gradvist, inden retten tages ud. Når ovndøren er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningen må aldrig blokeres.
- Brug ovenhandsker til at fjerne gryder og tilbehør, og pas på ikke at røre opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis ovnen bliver tændt ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet. Det tryk, der udvikler sig inden i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer, så apparatet beskadiges.
- Anvend aldrig beholdere af syntetisk materiale.
- 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 ikke damprensere.
- Rør ikke ved ovnen under selvrensningsprogrammet. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under selvrensningsprogrammet (kun for ovne med funktionen selvrens).
- Brug kun den temperaturføler, der anbefales til denne ovn.
- Brug ikke stærke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovndørens glasrude, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke aluminiumsfolie til at dække mad (kun for ovne, som leveres med tilberedningsudstyr).
- Anvend altid beskyttelsehandsker i forbindelse med udpakning og installation.

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 serviceafdelingen, 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 ovenns nederste del efter opstillingen.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og ovenns øverste kant ikke spærres.

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

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

- Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må udelukkende udskiftes af en faglært elektriker. 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.
- Ovnens må ikke udsættes for opløsningsmidler.


OPLYSNINGER OM MILJØHENSYN



Bortskaffelse af emballagen

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

Bortskaffelse af produktet

- Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at undgå potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem u hensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
- Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

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

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING (C E)

- Dette produkt er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med forordning (C E) nr. 1935/2004. Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EØF.

FEJLFINDINGSOVERSIGT

Ovnens 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:

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

SERVICEAFDELING

Før serviceafdelingen kontaktes:

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

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes serviceafdelingen.

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.
- Dit fulde navn og adresse
- Telefonnummer.



Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret **servicecenter** (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

RENGØRING



ADVARSEL

- Anvend ikke damprensere.
- Ovnen skal være kold, når den rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden der foretages vedligeholdelse.

Ovnens yderside

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

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

Ovnens inderside

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

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

NB: Der kan forekomme kondens på indersiden af døren og på tætningen under lange tilberedninger af madvarer (f.eks. pizza, grøntsager osv.). Når ovnen er kølet af, skal kondensen tørres af med en klud eller en svamp.

Tilbehør:

- Vask altid tilbehøret med opvaskemiddel straks efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret er varmt.
- Madrester fjernes let med en børste eller svamp.

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

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

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

VEDLIGEHOELDELSE

ADVARSEL

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

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.

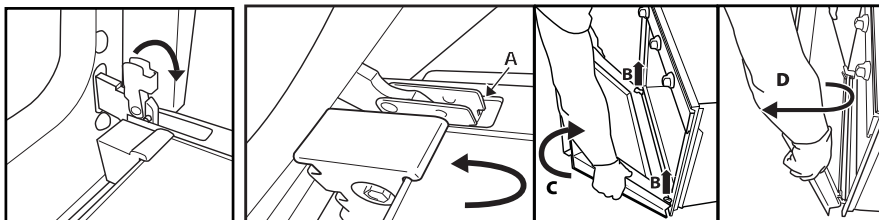


Fig.1

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.

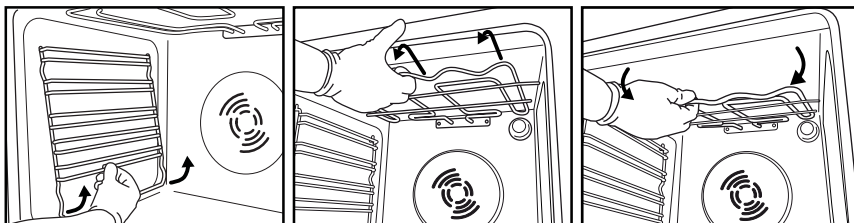


Fig.3

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. (fig. 7).
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

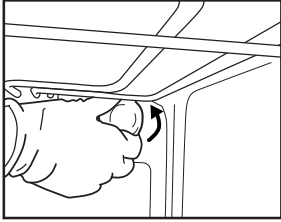


Fig.6

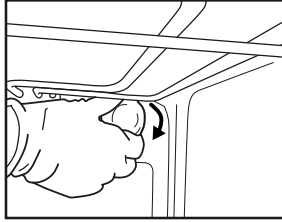


Fig.7

NB.:

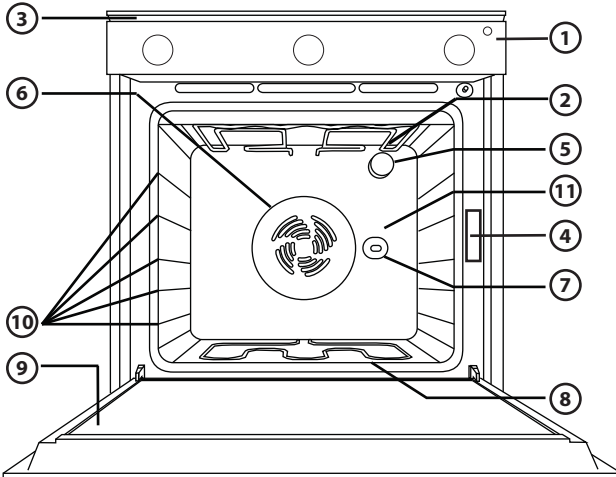
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C (afhængigt af modellen).
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Kommissionens forordning (EF) Nr. 244/2009).
- Pærerne kan købes hos serviceafdelingen.

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. Afkølingssystem (afhængigt af model)
4. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Låg
6. Ventilationssystem til bagning (afhængigt af model)
7. Drejespid (afhængigt af model)
8. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
9. Luge
10. Ribbernes placering
11. Bagbeklædning

NB:

- Når ovnen er slukket efter endt tilberedning, fortsætter ventilatoren muligvis med at køre i et stykke tid.
- Dit produkts udseende kan være lidt anderledes end vist på illustrationen.

KOMPATIBELT TILBEHØR

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

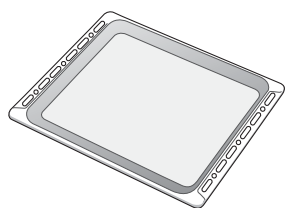


Fig.1

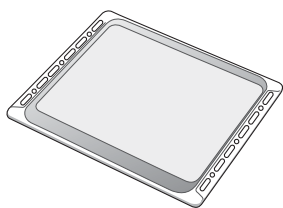


Fig.2

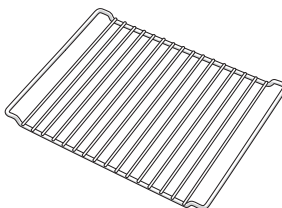


Fig.3

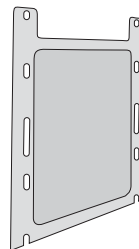


Fig.4

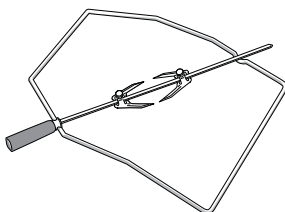


Fig.5

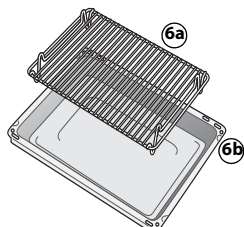


Fig.6

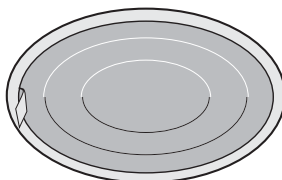


Fig.7

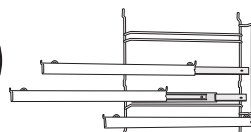


Fig.8

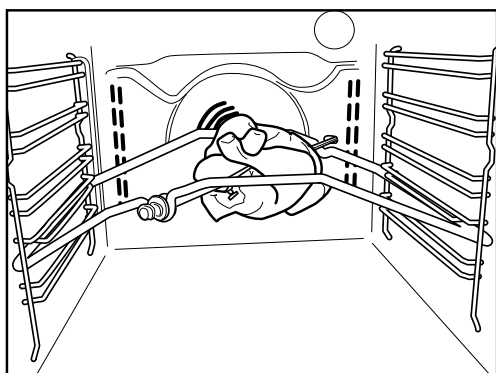


Fig.9

Dryppebakke (Fig.1)

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

Bageplade (Fig.2)

Til bagning af småkager, tærter, pizza.

Rist (Fig.3)

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

Katalytiske sidepaneler (Fig.4)

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

Drejespid (Fig.5)

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

Grillpandesæt (Fig.6)

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

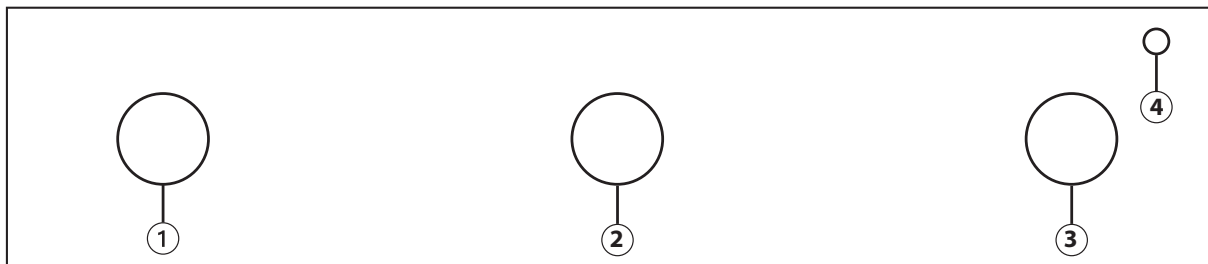
Fedtfiler (Fig.7)

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

Glideskinner (Fig.8)

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

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



NB:

- Dit produkts udseende kan være lidt anderledes end vist på illustrationen.
1. Vælgerknop
 2. Knop til programmering af tilberedningstid
 3. Termostatknop
 4. Rød termostatkontrollampe

BRUG AF OVNE

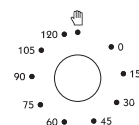
Drej vælgerknappen til den ønskede funktion. Ovnlyset tænder.

Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur. Den røde termostatkontrollampe tænder. Når den ønskede temperatur er nået, slukker kontrollampen

Drej knapperne tilbage på "0" efter endt tilberedning.












KNAP TIL PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGSTID

Med denne knap kan tilberedningstiden indstilles til mellem 1 og 120 minutter. Når tilberedningstypen er valgt, skal varigheden indstilles ved at dreje knappen helt med uret og derefter dreje den tilbage (mod uret) til den ønskede tilberedningstid. Når den indstillede tilberedningstid er gået, slukker ovnen, og knappen forbliver på "0". Når ovnen bruges uden indstilling af tilberedningstiden (manuelt), skal programvælgeren stilles på symbolet "☰".















VIGTIGT: Når programvælgeren står på "0", tænder ovnen ikke. Stil programvælgeren på symbolet "☰", eller indstil tilberedningstiden for at tænde ovnen.

TABEL MED FUNKTIONSBESKRIVELSER

FUNKTION		BESKRIVELSE
	SLUKNING	-
	OVNLYS	Til tænding af ovenlys.
	OVER-/UNDERVARME	Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 2. ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede temperatur. Termostatkontrollampen slukker, når ovnen er klar, og maden kan sættes i ovnen.
	SMARTCLEAN	Til at fjerne snavs fra tilberedningen ved hjælp af rengøring med lav temperatur. Den særlige emalje kombineret med den vanddamp, der frigives under cyklussen, gør det lettere at fjerne snavset. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres. Anbring 200ml vand i ovnummets bund, og køр herefter cyklussen i 30 minutter ved 90°C. Vent 15 minutter før døren åbnes, når cyklussen er færdig.
	VARMLUFTSBAGNING	Til tilberedning af kød og tærter med fyld på én plade, eller pizzaer på en eller to plader. Denne funktion giver en jævn, gylden, sprød top og bund. Ved tilberedning på to ribber anbefales det at bytte om på retterne efter halvdelen af tilberedningstiden, så der opnås en mere ensartet tilberedning. Det anbefales at bruge 2. ribbe ved tilberedning på én ribbe. Ved tilberedning på to plader anbefales det at bruge 1. og 3. ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede temperatur, og anbring madvarerne i ovnen, når den indstillede temperatur er nået.
	GRILL	Til grilning af entrecote, grillspyd, medisterpølse, gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. 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. ribbe. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedningen skal ovndøren være lukket.
	TURBO GRILL	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 anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen. Drejespiddet (hvis det findes) kan også bruges sammen med denne funktion.
	AFRIMNING	Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
	TURBO VENTILATOR	Til fødevarer med sprød bund og blød top. Ideel til tilberedning af kager med flydende fyld og uden forbagte bunde (f.eks. tærter, plumkager, ricotta kager samt pizzaer med meget fyld) på én enkelt plade. Det anbefales at anbringe maden på 2. ribbe. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen. Denne funktion er også velegnet til frosne færdigretter (f.eks. pizzaer, pommes frites, strudel, lasagne). Følg anvisningerne på produktets pakning.
	VARMLUFT	Til samtidig tilberedning på to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks.: fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Brug 2. ribbe, når der kun tilberedes på én ribbe. Ved tilberedning på to ribber anbefales det at bruge 1. og 3. ribbe efter at have forvarmet ovnen.
	UNDERVARME	Brug denne funktion efter tilberedningen til at brune rettens bund. Det anbefales at anbringe maden på 1. eller 2. ribbe. Funktionen kan også anvendes til langsom tilberedning af f.eks. grøntsager og ragout; anvend 2. ribbe i dette tilfælde. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		Ja	2	160-180	35-55	Tærteform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Fyldte tærter (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	2	150-190	30-85	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Småkager / Tarteletter		Ja	3	170-180	15-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ribbe 3: rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Vandbakkelse		Ja	3	180	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Marengs		Ja	3	90	120-130	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	90	130-150	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Brød/pizza/focciaboller		Ja	2	190-250	15-50	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Ribbe 2: Dryppebakke/bageplade eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Småretter (grønsagstærter, quiche lorraine)		Ja	2	175-200	40-50	Tærteform på rist
		Ja	1-3	175-190	50-65	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Vol-au-vent/butterdejssnitter		Ja	3	180-200	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: dryppebakke/bageplade
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / postejer		Ja	2	190-200	40-65	Dryppebakke eller bradepande på rist
Lam / kalv / okse / svin 1 Kg		Ja	2	190-200	90-110	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	2	190-200	65-85	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun/gås 3 kg		Ja	1 / 2	190-200	140-180	Dryppebakke eller bradepande på rist
Ovnstegt fisk / en papillote (filet, hel)		Ja	2	180-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Bradepande på rist

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør
Toast		Ja	4	200	2-5	Rist
Fiskekoteletter/-fileter		Ja	4	200	30-40	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		Ja	4	200	30-50	Ribbe 4: rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Ribbe 2: Rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Ribbe 2: Drejespid (afhængigt af model)
						Ribbe 1: dryppebakke med vand
Roastbeef - rød 1kg		-	2	200	35-50	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	2	200	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	2	200	45-55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	2	200	20-30	Bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-3	200	50-100*	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Kød og kartofler		Ja	1-3	200	45-100*	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager		Ja	1-3	175	30-50*	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: dryppebakke eller bradepande på rist

* Tilberedningstid er vejledende. Maden kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

Tilberedningstiderne kan være længere afhængigt af retten.

NB: Tilberedningsfunktionernes symboler kan være lidt anderledes end i illustrationerne.

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

RÅD

Sådan læses tilberedningstabellen

Tabellen angiver, hvilken funktion det er bedst at bruge til en bestemt madvare, der skal tilberedes på én ribbe eller flere ribber samtidigt. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Temperaturerne og tilberedningstiderne er kun vejledende, og de afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bradepander af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det medfølgende tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

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

Dessert

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