

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:



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



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. Reparér 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.
- 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 forkert 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 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.
- 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 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.

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 forsyningsspændingen i hjemmet. Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

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

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. Emaljelægningen kan blive beskadiget.
- Træk ikke gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Sørg for, at ledninger 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 undgå 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 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

- 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.

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 is ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

SERVICE

Før Service kontaktes:

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

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen;
- Ovntype og -model;
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen) er anbragt på højre kant af ovnrummet (synlig når døren er åben). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Fulde navn og adresse;
- Telefonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, bedes du kontakte et **autoriseret servicecenter**, da dette er en garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation.

RENGØRING



ADVARSEL

- Anvend 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 skraber, 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. retter med et stort indhold af sukker).
- Brug udelukkende specielle ovnrensninger, og følg producentens anvisninger.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren. Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOLDELSE) kan sænkes (afhængigt af model), så ovenloftet kan rengøres.

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

Tilbehør:

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

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

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

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

VEDLIGEHOLDELSE

⚠ ADVARSEL

VIGTIGT: Brug beskyttelseshandsker.

VIGTIGT: De angivne indgreb skal udføres, når ovnen er kold.

VIGTIGT: 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 døren.

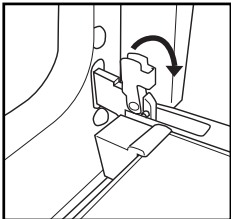


Fig. 1

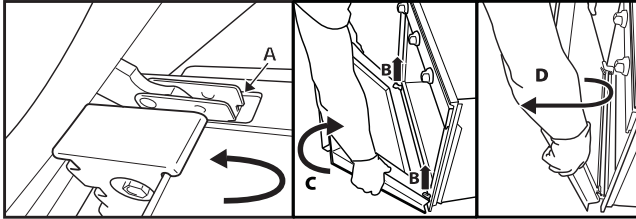


Fig. 2

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.

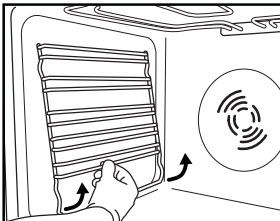


Fig. 3

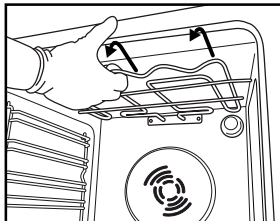


Fig. 4

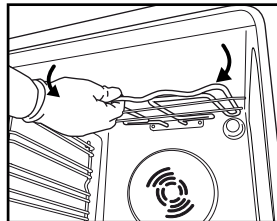


Fig. 5

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

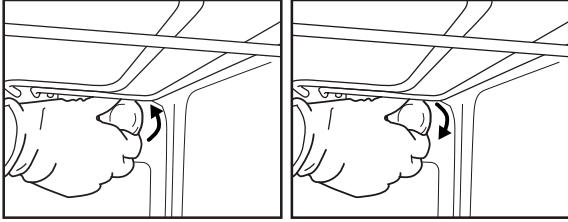


Fig. 6

Fig. 7

BEMÆRK:

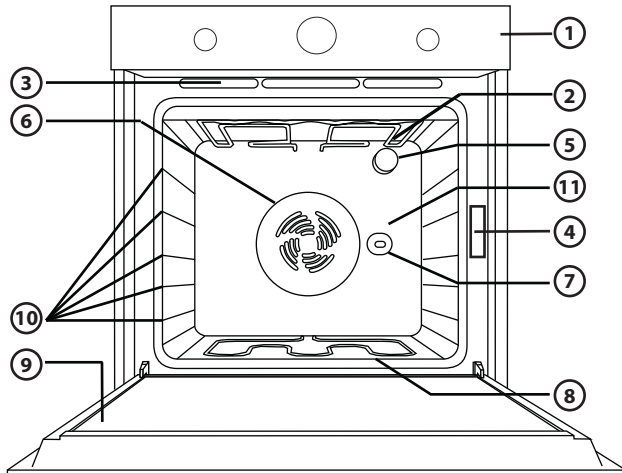
- Brug kun 25-40 W / 230 V glødepærer af typen E-14, T300° C, eller halogenpærer 20-40 W / 230 V af typen G9, T300° C (afhængigt af modellen).
- Pærene kan købes hos Service.

VIGTIGT:

- **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. Let
6. Ventilationsystem til bagning (afhængigt af model)
7. Drejespyd (afhængigt af model)
8. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
9. Luge
10. Ribbernes placering
11. Bagbeklædning

BEMÆRK:

- Når ovnen er slukket efter endt tilberedning, fortsætter ventilatoren muligvis med at køre i et stykke tid.

KOMPATIBELT TILBEHØR

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

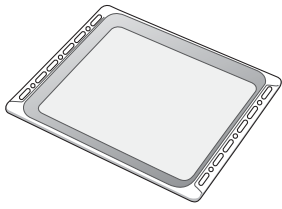


Fig. 1

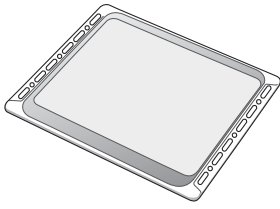


Fig. 2

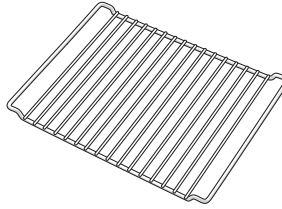


Fig. 3

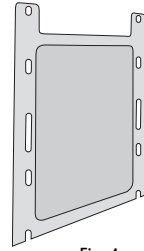


Fig. 4

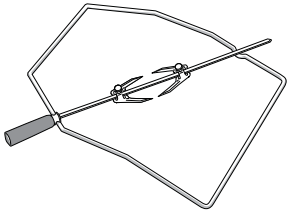


Fig. 5

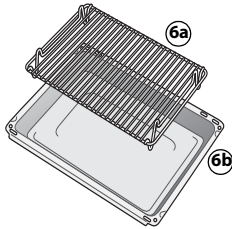


Fig. 6

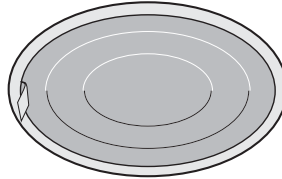


Fig. 7

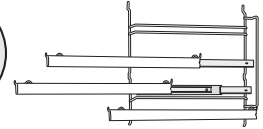


Fig. 8

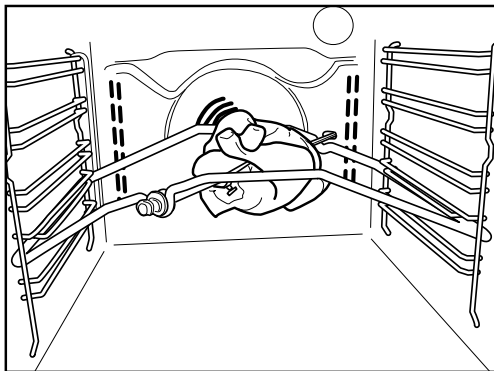


Fig. 9

Dryppebakke (Fig. 1)

Til opsamling af fedt og maddele, 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 undgås.

Bageplade (Fig. 2)

Til baging 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 selvrensingscyklus 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.

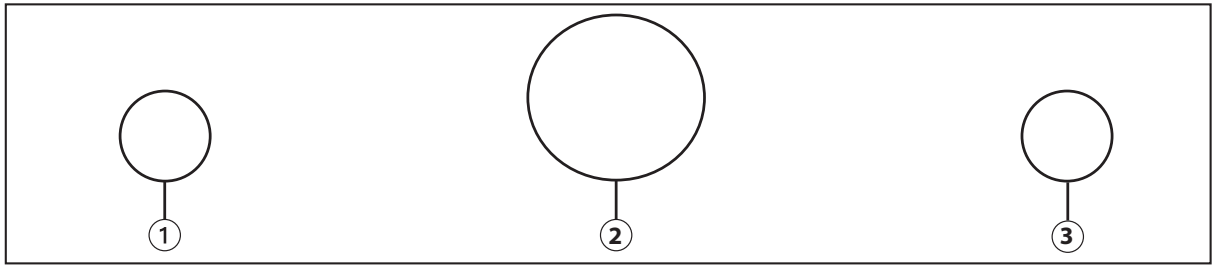
Fedtfiler (Fig. 7)

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 risterne og dryppebakkerne halvt ud under tilberedningen. Velegnede til alt tilbehøret, kan vaskes i opvaskemaskine.

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. Vælgerknap
2. ANALOGT UR
3. Termostatknapp

BRUG AF OVNEN

TÆNDING AF OVNEN

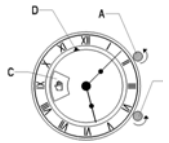
Drej vælgerknappen til den ønskede funktion. Ovnlyset tænder.

Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur. Den røde termostatkontrollampe tænder. Lampen slukker, når den ønskede tilberedningstemperatur nås. Drej knapperne tilbage på "0" efter endt tilberedning.


ANALOGT UR

Med denne knap kan du


1. se klokkeslættet. Tryk på knappen (B), og drej den mod uret for at indstille klokkeslættet.
2. Programmere klokkeslættet for start af tilberedning maks. 12 timer i forvejen (f.eks. hvis du ønsker, at tilberedningen skal starte kl. 7.00 (7.00 a.m.), skal du IKKE indstille klokkeslættet kl. 20.00 (8.00 p.m.), da ovnen tændes kl. 8.00 (8.00 a.m.).)
3. Programmere tilberedningstiden til en varighed på mellem 5 og 180 minutter.




MANUEL TILBEREDNING

1. Drej knappen (B) mod uret (uden at trykke på den), til symbolet  kommer frem i ruden.
2. Tryk på knappen (A), og drej den **mod uret**, til trekanten (D) ► stiller sig på det klokkeslæt, uret viser (lille timeviser). **Der kan fornemmes et klik ud for den korrekte position**
3. Drej ovnvælgerknappen til symbolet for den ønskede funktion. Ovnlyset tænder.
4. Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur. Den røde termostatkontrollampe tænder.
5. Da ovnen IKKE slukker automatisk ved manuel tilberedning, **skal termostatknappen og programvælgeren stilles tilbage på positionen OFF (0-•) efter endt tilberedning.**

MANUEL TILBEREDNING MED PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGSTART


1. Drej knappen (B) mod uret (uden at trykke på den), til symbolet  kommer frem i ruden.
2. Tryk på knappen (A), og drej den **mod uret**, til trekanten (D) ► stiller sig på urskiven ud for det tidspunkt, tilberedningen ønskes startet på (eksemplet 11.30).
3. Drej ovnvælgerknappen til symbolet for den ønskede funktion.
4. Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur.
5. Da ovnen IKKE slukker automatisk ved manuel tilberedning, skal termostatknappen og programvælgeren stilles tilbage på positionen OFF (0-•) efter endt tilberedning.

PROGRAMMERET TILBEREDNING MED PROGRAMMERING AF KLOKkeslættet for start af tilberedning og med programmering af varigheden











1. Drej knappen (B) **mod uret** (uden at trykke på den), til ruden (C) viser varigheden af tilberedningen (5 - 180 min.).
2. Tryk på knappen (A), og drej den **mod uret**, til trekanten (D) ► stiller sig på urskiven ud for det tidspunkt, tilberedningen ønskes startet på (eksemplet 11.30).
3. Drej ovnvælgerknappen til symbolet for den ønskede funktion.
4. Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur.
5. Efter endt tilberedning lyder der et lydsignal, og **ovnen slukker automatisk**. Lydsignalet deaktiveres ved at dreje knappen (B) **mod uret** (uden at trykke på den), til symbolet  vises i ruden.
6. **Hvis man efter endt tilberedning ønsker at forlænge den tilberedningstid, der blev programmeret tidligere, skal man udføre de programmeringstrin, der er anført herover, eller følge proceduren for manuel tilberedning.**

PROGRAMMERET TILBEREDNING MED PROGRAMMERING AF VARIGHEDEN











1. Drej knappen (B) **mod uret** (uden at trykke på den), til ruden (C) viser varigheden af tilberedningen (5 - 180 min.).
2. Tryk på knappen (A), og drej den **mod uret**, til trekanten (D) ► stiller sig på det klokkeslæt, uret viser (lille timeviser). **Der kan fornemmes et klik ud for den korrekte position**
3. Drej ovnvælgerknappen til symbolet for den ønskede funktion. Ovnlyset tænder.
4. Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur. Den røde termostatkontrollampe tænder.

- Efter endt tilberedning lyder der et lydsignal, og ovnen slukker automatisk. Lydsignalet deaktiveres ved at dreje knappen **(B) mod uret** (uden at trykke på den), til symbolet  vises i ruden.
- Hvis man efter endt tilberedning ønsker at forlænge den tilberedningstid, der blev programmeret tidligere, skal man udføre de programmeringsstrin, der er anført herover, eller følge proceduren for manuel tilberedning.

TABEL MED FUNKTIONSBESKRIVELSER

FUNKTION		BESKRIVELSE
	OFF	Stopper tilberedningen og slukker for ovnen.
	LAMPE	Til tænding af ovnlys.
	OVER-/UNDERVARME	Funktion beregnet til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede temperatur, og anbring madvarerne i ovnen, når den indstillede temperatur er nået. Det anbefales at anvende anden eller tredje ribbe fra neden til tilberedningen. Denne funktion er også velegnet til tilberedning af frosne færdigretter. Følg anvisningerne på færdigrettens emballage.
	BAGNING	Til tilberedning af tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion er også velegnet til tilberedning på to ribber. Det anbefales at bytte om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning.
	GRILL	Til grilning af bøffer, grillspyd, medisterpølse, til gratinering af grøntsager og til ristning af brød. Forvarm ovnen i 3 til 5 min. Under tilberedningen skal ovndøren være lukket. For at undgå at det oser og sprøjter med fedtstof, når der steges kød, kan der kommes lidt vand i dryppebakken (anbringes på nederste ribbe). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen.
	TURBO GRILL	Til grilning af store kødstykker (roastbeef, stege). Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen. Når der steges kød, anbefales det at komme lidt vand i dryppebakken, der anbringes på nederste ribbe. Så undgår man, at det oser og sprøjter med fedtstof. Vend kødet under tilberedningen.
	OPTØNING	Funktionen kan bruges til hurtig optøning af madvarer. Lad fødevarerne ligge i indpakningen for at undgå udtørring.
	UNDERVARME + VENTILATOR	Til tilberedning på én ribbe af f.eks. frugt, tærter, grøntsager, pizza, fjerkræ.
	VARMLUFTSBAGNING	Til samtidig tilberedning og uden forvarme af forskellige retter på en eller flere ribber (f.eks. fisk, grøntsager, kager) uden at smagen blandes.
	UNDERVARME	Funktionen kan anvendes til at afslutte tilberedningen af ostetærter eller til at gøre supper tykkere. Anvend funktionen de sidste 10 til 15 minutter af tilberedningen.

TILBEREDNINGSTABEL

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel		Ja	2	160-180	35-55	Rist + kageform
Småkager		Ja	3	170-180	15-40	Bageplade
Vandbakkelse		Ja	3	180	30-40	Bageplade
Voulevant / butterdejssnitte		Ja	3	180-200	20-30	Bageplade
Marengs		Ja	3	90	120-130	Bageplade
Lam / kalv / okse / svin		Ja	2	190-200	90-110	Dryppebakke eller rist + ovnfast fad
Kylling / kanin / and		Ja	2	190-200	65-85	Dryppebakke eller rist + ovnfast fad
Kalkun / gås		Ja	2	190-200	140-180	Dryppebakke eller rist + ovnfast fad
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	2	180-200	50-60	Dryppebakke eller rist + ovnfast fad
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / postejer		Ja	2	190-200	45-55	Rist + ovnfast fad
Brød / focacciaboller		Ja	2	190-230	15-50	Dryppebakke eller bageplade

Opskrift	Funktion	For-varme	Ribbe (fra bunden)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Pizza		Ja	2	230-250	7-20	Dryppebakke eller bageplade
Ristet brød		Ja	4	200	2-5	Rist
Grøntsagsgratin		Ja	3	200	15-20	Rist + ovnfast fad
Grillede fiskekoteletter		Ja	3	200	30-40	Rist + ovnfast fad
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		Ja	4	200	30-50	Rist + dryppebakke med vand på 1. ribbe, vendes, når det er halvt færdigt
Kager med fyld (oste- og frugttærter, strudel)		Ja	1	180-200	50-60	Dryppebakke eller rist + ovnfast fad
Madtærter (grøntsagstærter, quiche)		Ja	1	180-200	35-55	Rist + kageform
Fyldte grøntsager (tomater, peberfrugter, courgetter, auberginer)		Ja	2	180-200	40-60	Rist + ovnfast fad
Madtærter (grøntsagstærter, quiche)		Ja	1 & 3	180-190	45-55	Rist + ovnfast fad, byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden
Pizza / focacciaboller		Ja	1 & 3	230-250	12-30	Bageplade + dryppebakke, byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden
Stegt kylling		-	2	200	55-65	Rist + dryppebakke med vand på 1. ribbe
Ovnstegte kartofler		-	3	200	45-55	Dryppebakke
Oksesteg rød		-	3	200	30-40	Rist + dryppebakke med vand på 1. ribbe
Lammekølle / skank		-	3	200	55-70	Rist + dryppebakke
Småkager		-	1 & 3	160-170	20-40	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
Vandbakkelse		-	1 & 3	180	35-45	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
Voulevant / butterdejssnitter		-	1 & 3	180-200	20-40	Ribbe 3: bageplade Ribbe 1: dryppebakke
Lasagne og kød		-	1 & 3	200	50-100	Ribbe 3: rist + ovnfast fad Ribbe 1: dryppebakke
Kød og kartofler		-	1 & 3	200	45-100	Ribbe 3: rist + ovnfast fad Ribbe 1: dryppebakke
Fisk og grøntsager		-	1 & 3	180	30-50	Ribbe 3: rist + ovnfast fad Ribbe 1: dryppebakke
Marengs		-	1 & 3	90	120-150	Ribbe 3: rist + ovnfast fad Ribbe 1: dryppebakke

BEMÆRK: 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 forvarme. 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. Forvarm ovnen, når du tilbereder retter med højt væskeindhold.

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

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

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

Drejespid (kun i nogle modeller)

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

Pizza

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

Funktionen Dejhævning (findes kun i visse modeller)

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