
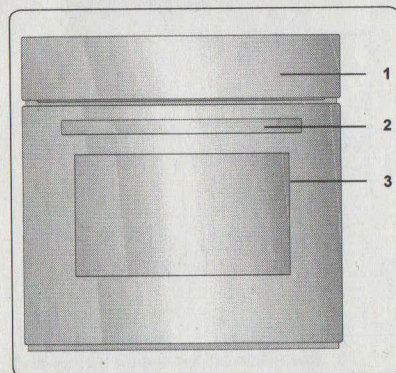


### 3. PRODUKTETS FUNKTIONER

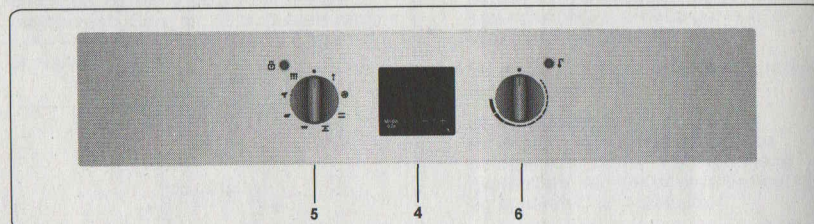
 **Vigtigt:** De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurene herunder.

#### Liste over komponenter



1. Betjeningspanel
2. Håndtag til ovnlågen
3. Ovnlåge

#### Betjeningspanel

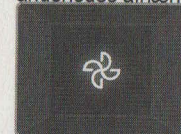


4. Timer
5. Betjeningsknap til ovns funktioner
6. Ovnens termostatknop

### 4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

#### Ovnfunktioner

\* Funktionerne i din ovn kan være anderledes afhængigt af ovnsens model.



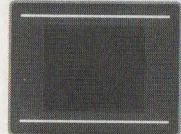
**Optøningsfunktion:** Ovnens advarslamps vil tændes og ventilatoren vil begynde at snurre. Ved brug af optøningsfunktionen

skal du tage dine frosne madvarer og placere dem i ovnen på en hylde i den tredje rille fra bunden. Det anbefales, at placere en ovnbakke under madvarerne, der er under optøning, for at opfange vandet, der samler sig pga. den smeltende is. Denne funktion vil ikke lave mad eller bage din mad, den vil kun bidrage til at optø maden.



**Turbo-funktion:** Ovnens termostat og advarslamps vil blive tændt, og ringvarmelegemet og ventilatoren vil blive aktiveret.

Turbofunktionen fordeler varmen jævnt i ovnen, så al mad på alle plader tilberedes jævnt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



**Statisk tilberedningsfunktion:** Ovnens termostat og advarslamps vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme.

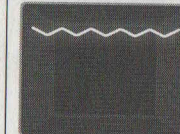
Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning af maden. Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.



**Ventilatorfunktion:** Ovnens termostat og advarslamps vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme,

og ventilatoren vil sætte i gang. Denne funktion er meget god til bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det

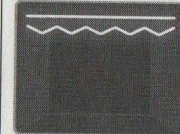
øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, hvilket giver en svag grilleffekt til maden. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



**Grillfunktion:** Ovnens termostat og advarslamps vil blive tændt, og grillelementet vil begynde at varme.

Denne funktion bruges til grilning og ristning af madvarer. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

**Advarsel:** Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.



**Hurtigere grillfunktion:** Ovnens termostat og advarslamps vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

vil begynde at varme. Denne funktion bruges til hurtigere grilning og til at dække større overflader af maden, såsom grilning af kød. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

**Advarsel:** Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.



**Dobbelt grill- og ventilatorfunktion:**

Ovnens termostat og advarslamps vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

og ventilatoren vil sætte i gang. Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmelegemer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at

madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

**! Advarsel:** Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.

**Pyrolyse rengøringsfunktion:** Denne funktion giver dig mulighed for at rengøre ovnens inderside grundigt.

**! Advarsel:** Inden ovnens pyrolyse rengøringsfunktion aktiveres, skal alt overskydende spild tørres op og der skal sikres, at ovnen er tom. Der bør ikke efterlades noget inde i ovnen for at forhindre beskadigelse.

•Inden pyrolyse rengøringsfunktionen aktiveres, skal der fjernes bageplader og riste samt holderne til pladerne (hvis de er tilgængelige) fra ovnen og sørges for, at ovndøren er lukket.

•Ovndøren låses, når pyrolysefunktionen startes.

•Når pyrolysefunktionen er i gang, frarådes det at bruge komfurplade, hvis de er placeret oven over ovnen. Dette kunne forårsage overophedning og beskadigelse af begge apparater.

•Under pyrolyse rengøringen bliver ovndøren varm. Børn skal holdes væk, indtil den er afkølet.

•Ved afslutningen af pyrolyse rengøringsproces viser displayet tidspunktet på dagen.

#### 4.1 TILBEREDNINGSTABEL

Funktion	Retter			
			°C	min.
Statisk	Butterdej	2-3-4	170-190	35-45
	Kage	2-3-4	170-190	30-40
	Småkage	2-3-4	170-190	30-40
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60

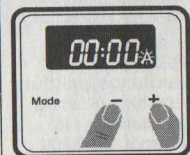
Ventilator	Butterdej	2-3-4	170-190	25-35
	Kage	2-3-4	150-170	25-35
	Småkage	2-3-4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60
Turbo	Butterdej	2-3-4	170-190	35-45
	Kage	2-3-4	150-170	30-40
	Småkage	2-3-4	150-170	25-35
Grilning	Gryderet	2	175-200	40-50
	Grillede frikadeller	7	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelet	6-7	200	15-25
	Engelsk bøf	6-7	200	15-25

\*Tilbered med stegt kyllingespyd, hvis det er tilgængeligt.

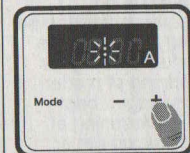
#### 4.2 SÅDAN BRUGES DEN DIGITALE TIMER

##### Justering af tid

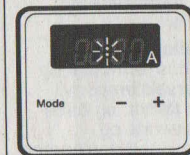
Du skal indstille tiden, inden du bruger ovnen. Efter strømtilslutningen blinker symbolet "A" og "000" på displayskærmen.



1. Tryk på tasterne "+" og "-" samtidig. Prikkerne i midten af skærmen vil begynde at blinke.



2. Juster tiden ved hjælp af knapperne "+" og "-" mens prikkerne blinker.



3. Prikkerne stopper med at blinke efter få sekunder og forbliver lysende.

##### ! Nøglelås

Nøglelåsen aktiveres automatisk, hvis timeren ikke har været i brug i 5 sekunder.

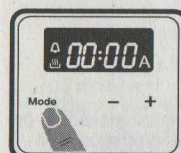
"A"-symbolet vises og forbliver lysende. Tryk på knappen "TILSTAND" og hold den nede i 2 sekunder, hvis du vil låse timerknapperne op. Du kan derefter udføre den ønskede handling.

##### Justering af den hørbare advarselstid

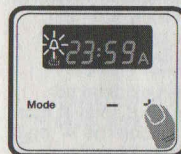
Den hørbare advarselstid kan indstilles til en hvilken som helst tid mellem kl. "0:00" og "23:59". Den hørbare advarselstid fungerer kun som en advarsel. Denne funktion tænder ikke ovnen.

##### Justering af den hørbare advarselstid

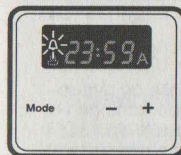
Advarselstonens timer kan indstilles til en hvilken som helst tid mellem timerne 0:00 og 23:59. Advarselstonen er kun til advarelsformål, ovnen aktiveres ikke med denne funktion.



1. Tryk på "TILSTAND". Symbolet "A" vil begynde at blinke, og "000" vises.



2. Vælg det ønskede tidsrum ved hjælp af tasterne "+" og "-" mens "A" blinker.



3. Symbolet "A" forbliver lysende. Tiden gemmes, og advarslen indstilles.

Når timeren når nul, lyder advarselstonen og symbolet "A" begynder at blinke. Tryk på hvilken som helst tast for at stoppe advarselstonen, og symbolet forsvinder.

##### Halvautomatisk tidsjustering (tilberedningstid)

Denne funktion hjælper dig med at tilberede mad i et fastlagt tidsrum. Du kan vælge et tidsrum mellem 0 og 10 timer. Gør maden klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion

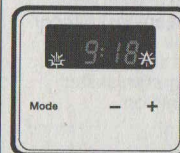
og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.



2. Tryk på "TILSTAND" indtil "dur" vises på displayet. Symbolet "A" begynder at blinke.



3. Vælg den ønskede tilberedningstid ved hjælp af tasterne "+" og "-".



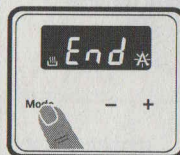
4. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og "A" forbliver lysende.

Ovnen slukkes, når timeren når nul, og der lyder en advarselstone. Symbolerne "A" blinker. Drej begge betjeningsknapper til positionen "0", og tryk på hvilken som helst tast på timeren for at stoppe lyden. Symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

##### Halvautomatisk tidsjustering (sluttidspunkt)

Denne funktion tænder ovnen automatisk, så tilberedningen er færdig på et angivet tidspunkt. Du kan indstille sluttidspunktet med op til 10 timer fra det aktuelle tidspunkt på dagen. Gør maden klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

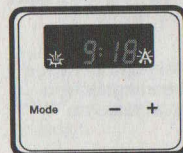
1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.



2. Tryk på "TILSTAND" indtil "slut" vises på displayet. Symbolet "A" og det aktuelle tidspunkt på dagen blinker.



3. Brug knapperne "+" og "-" til at indstille det ønskede sluttidspunkt.



4. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og " " forbliver lysende.

Ovnen slukkes, når timeren når nul, og der lyder en advarselstone. Symbolerne "A" blinker. Drej begge betjeningsknapper til positionen "0", og tryk på hvilken som helst tast på timeren for at stoppe lyden. Symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

#### Helt automatisk programmering

Denne funktion bruges til at starte tilberedningen efter en bestemt periode og med en bestemt varighed. Du kan indstille et tidspunkt med op til 10 timer fra det aktuelle tidspunkt på dagen. Gør maden klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

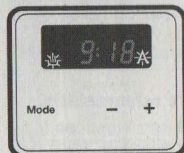
1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.



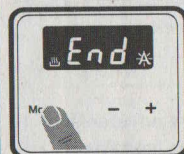
2. Tryk på "TILSTAND" indtil "dur" vises på displayet. Symbolet "A" begynder at blinke.



3. Vælg den ønskede tilberedningstid ved hjælp af tasterne "+" og "-".



4. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og " " forbliver lysende.



5. Tryk på "TILSTAND" indtil "slut" vises på displayet. Symbolet "A" og det aktuelle tidspunkt på dagen blinker.



6. Vælg det ønskede sluttidspunkt ved hjælp af tasterne "+" og "-".



7. Føj tilberedningstiden til det aktuelle tidspunkt på dagen. Du kan indstille tiden med op til 23 timer og 59 minutter efter dette tidspunkt.



8. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og " " forbliver lysende.

Tilberedningstiden beregnes og ovnen tændes automatisk, så tilberedningen er færdig på det indstillede sluttidspunkt. Ovnen slukkes, når timeren når nul, og der lyder en advarselstone. Symbolerne "A" blinker. Drej begge betjeningsknapper til positionen "0", og tryk på hvilken som helst tast for at stoppe lyden. Symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

#### Justering af lyd

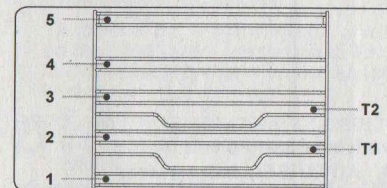
For at justere lydstyrken på advarselstone skal du trykke på tasten "TILSTAND" tre gange, mens signalet lyder. Knappen til indstilling af ovnfunktionen skal stå på "0". "L3" vises på displayskærmen. Tryk på knapperne "+" og "-" for at justere lydniveauet. Slip knapperne, og efter nogle

få sekunder indstilles lydstyrken.

#### 4.3 TILBEHØR

##### EasyFix trådhylder

Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød klud ved første brug.



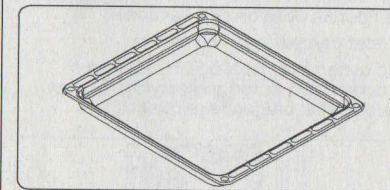
- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
- Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
- Tag forsigtigt kogegrej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme madvarer eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
- Tilbehør kan miste faconen, hvis det er varmt. Når det er kølet ned, vil det få sin oprindelige facon og ydeevne tilbage.
- Bakker og trådriste kan placeres på alle niveauer mellem 1 og 5.
- Teleskopskinner kan anbringes på niveauerne T1, T2, 3, 4, 5.
- Niveau 3 anbefales til tilberedning på kun ét niveau.
- Niveau T2 anbefales til tilberedning på kun ét niveau med teleskopskinner.
- Trådristen skal anbringes i niveau 3.
- Niveau T2 anvendes til trådristen med teleskopskinner.

\*\*\*Tilbehør kan variere, alt efter hvilken model, du har købt.

#### Dyb bradepande

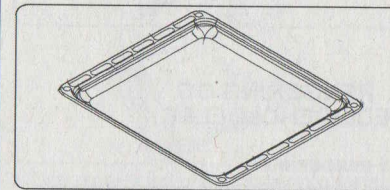
Den dybe bradepande er velegnet til tilberedning af stuvninger og sammenkogte retter.

Sæt bagepladen ind på en af ribberne. Sørg for at den er placeret korrekt ved at skubbe den helt ind.



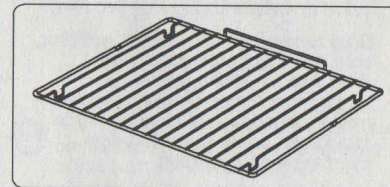
#### Bagepladen

Bagepladen er bedst til at bage småkager. Skub bagepladen helt ind på ribben, så den er placeret korrekt.



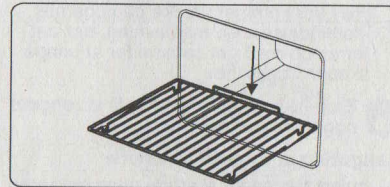
#### Ovnristen

Ovnristen egner sig bedst til at grille samt tilberedning af mad i ovenvenlige beholdere.



#### ADVARSEL

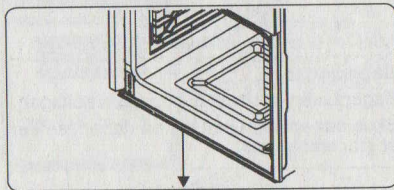
⚠ Sæt risten korrekt ind i den ønskede ribbe i ovnen, og skub den helt ind.



#### Vandsamlere

Ved tilberedning af nogle madretter kan der dannes kondens på indersiden af ovnlågens glas. Dette er ikke en fejl på produktet.

Åbn ovnlågen til grillpositionen, og lad den stå i denne position i 20 sekunder. Vandet drypper ned i samleren. Lad ovnen køle ned, og tør indersiden af ovnen med et tørt viskestykke. Denne metode skal bruges regelmæssigt.



## 5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### 5.1 RENGØRING

**⚠ ADVARSEL:** Sluk apparatet, og lad det afkøle inden du rengør det.

#### Generelle anvisninger

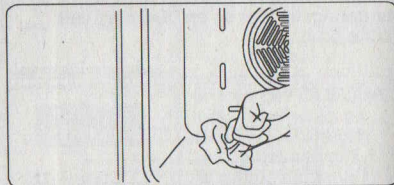
- Kontrollér at rengøringsartiklerne er passende og anbefales af producenten, inden du bruger dem på dit produkt.
- Brug rengøringscremer eller -væsker, som ikke indeholder slibemiddel. Brug ikke kaustiske (ætsende) rengøringscremer, rengøringspulvere med slibemiddel, ståluld eller hårde redskaber, da de kan beskadige overfladen på apparatet.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder slibemiddel, da det kan ridse glasset, emaljen og/eller malede dele på dit apparat.
- Hvis der kommer væske på apparatet i forbindelse med madlavning, bør det tørres op med det samme for at undgå skader på delene.

• Brug ikke damprensning til at rengøre nogen dele af apparatet.

#### Rengøring af ovnens inderside

- Indersiden af emaljerede ovne rengøres bedst, mens ovnen er varm.
- Hver gang ovnen har været brugt, skal du tørre den af med en blød klud, der er vrødet op med lidt sæbevand. Tør herefter ovnen af med en våd klud, og tør til sidst efter med en tør klud.

- Lejlighedsvist kan det være nødvendigt at anvende et flydende rengøringsmiddel for at rengøre ovnen helt.



#### Pyrolyserengøring

**⚠ ADVARSEL:** Inden ovnens pyrolyserengøringsfunktion aktiveres, skal alt overskydende spild tørres op og man skal sikre sig, at ovnen er tom. Efterlad ikke noget inde i ovnen, såsom trådgitter, bakker eller ovnhylder og understøtninger (hvis disse findes), da de kan blive beskadiget under pyrolyserengøringen.

- Ovnrummet er belagt med en special emalje, der kan tåle høje temperaturer. Under pyrolyserengøringen kan temperaturen i ovnen nå op til 475°C.
- Ovnlågen låses automatisk af hensyn til din sikkerhed, mens pyrolyserengøringsfunktionen er i drift. Når rengøringen er afsluttet starter køleventilatoren, og ovnen forbliver låst, indtil den er kølet af.
- Det anbefales at tørre ovnen over med en svamp med varmt vand efter hver brug eller pyrolyserengøring.
- Under pyrolyserengøringen vil der forekomme lugt og lidt dampe på grund af nedbrydningen af madrester i ovnen. Dette er helt normalt. Ovnrengøringsdampe kan være livsfarlige for fugle, børn og kæledyr, så alle bør holdes på afstand, indtil rengøringen er afsluttet.
- Området, hvor ovnen er installeret, skal holdes godt ventileret, især under pyrolyserengøringen, og alle døre, der fører ind i området, skal være lukket for at undgå, at duft og dampe siver igennem.

#### Rengøring af glasdele

- Rengør glasdelene på din ovn regelmæssigt.

- Brug glasrens til at rengøre indersiden og ydersiden af glasdelene. Skyl dem af, og tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

#### Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis relevant)

- Rengør regelmæssigt de delene på ovnen, som er i rustfrit stål.
- Tør delene, der er af rustfrit stål, af med en blød klud vrødet op med vand. Tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

• Du må ikke rengøre delene i rustfrit stål, mens de stadig er varme efter madlavning.

• Lad ikke pletter fra eddike, kaffe, mælk, salt, vand, citron eller tomajuce sidde på det rustfrit stål i længere tid.

#### Rengøring af malede overflader (hvis relevant)

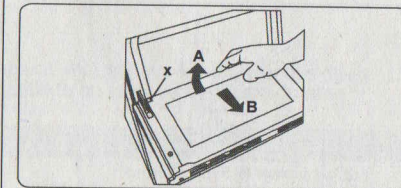
- Pletter med tomat, tomatpuré, ketchup, citron, olie, mælk, sukkerholdige fødevarer, sukkerholdige drikkevarer og kaffe skal omgående fjernes med en klud, der er dyppet i varmt vand. Hvis disse pletter ikke fjernes med det samme og tørrer ind på overfladerne, må du IKKE fjerne dem senere ved hjælp af hårde genstande (som f.eks. spidse genstande, ståluld og skuresvampe) eller rengøringsmidler, der indeholder høje mængder alkohol, pletfjernere, affedtningsmidler eller slibemidler. Brug af disse kan medføre ætsning på de pulvermalede overflade og danne pletter. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår ved brug af upassende rengøringsmidler eller -metoder.

#### (VBO 1260 X)

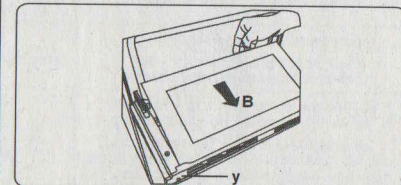
#### Fjernelse af ovnlågens inderste glas

Du skal fjerne glasset i ovnlågen, inden du rengør det, som vist nedenfor.

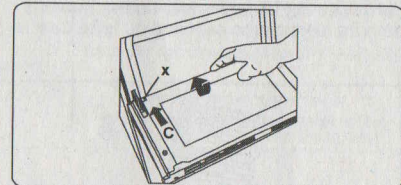
1. Skub glasset mod B, og løsn det fra placeringsbeslaget (x). Træk glasset ud i retning af A.



Sådan sættes det inderste glas på plads:  
1. Skub glasset hen mod og under placeringsbeslaget (y) i retning mod B.



3. Sæt glasset ind under placeringsbeslaget (x) i retning mod C.

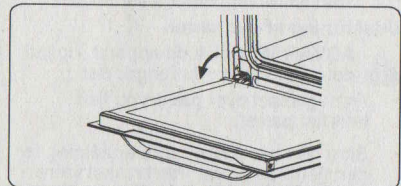


• Hvis ovnlågen har tredobbelt glas, kan det tredje lag glas fjernes på samme måde som det andet lag glas.

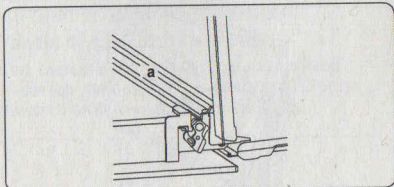
#### Fjernelse af ovnlågen

Inden du rengør glasset i ovnlågen, skal du fjerne ovnlågen som vist nedenfor.

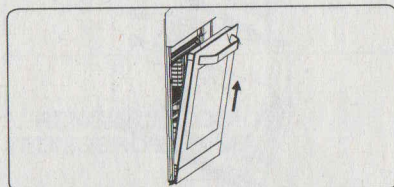
1. Åbn ovnlågen



2. Åbn låsemekanismen (a) (ved hjælp af en skruetrækker) op til slutpositionen.

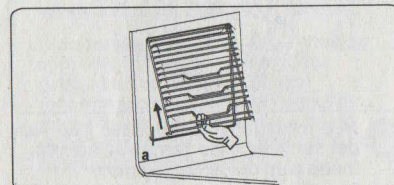


3. Luk lågen indtil den næsten er helt lukket, og fjern den ved at trække den mod hen mod dig.



#### Fjernelse af ovnribberne

For at fjerne ovnribberne skal du trække i dem som vist i figuren. Når du har løsnet dem fra klemmerne (a), skal du løfte dem op.



#### 5.2 VEDLIGEHOLDELSE

**!** **ADVARSEL:** Vedligeholdelse af dette apparat bør kun udføres af en autoriseret fagperson eller tekniker.

#### Udskiftning af ovnpæren

**!** **ADVARSEL:** Sluk dit apparat, og lad det afkøle inden du rengør det.

- Fjern glasset over pæren og fjern herefter pæren.
- Skru den nye pære i som erstatning for den fjernede pære. Pæren skal være 230 V, 15-25 Watt, Type E14 og kunne holde til varmegrader på op til 300 °C.
- Din ovn er klar til brug, når du har sat glasset tilbage over pæren.

**!** Pæren er designet specifikt til brug i husholdningsapparater. Den er ikke egnet til oplysning af rum.

## 6. FEJLFINDING OG TRANSPORT

### 6.1 FEJLFINDING

**!** Hvis du stadig har et problem med dit apparat efter at have kontrolleret alle disse grundlæggende fejlfindingstrin, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen vil ikke tændes.	Strømmen er slået fra.	Kontrollér om strømmen er tilsluttet. Kontrollér også om andre køkkenredskaber virker.
Ingen varme eller ovnen varmer ikke op.	Ovnens temperaturbetjening er indstillet forkert. Ovnlågen har stået åben.	Sørg for, at betjeningsknappen til ovntemperatur er indstillet korrekt.
Lyset i ovnen (hvis relevant) tændes ikke.	Pæren virker ikke. Den elektriske tilslutning er deaktiveret eller slukket.	Udskift pæren efter anvisningerne. Sørg for, at der er tændt for den strømforsyningen på stikkontakten.
Ovnen tilbereder maden ujævnt.	Ovnristene sidder forkert.	Kontrollér, at du bruger de anbefalede temperaturer og positioner til ristene. Lad være med at åbne ovnlågen ofte, medmindre du tilbereder madvarer, der skal vendes ofte. Hvis du åbner lågen hele tiden, vil temperaturen i ovnrummet falde, hvilket kan påvirke det endelige resultat af din mad.
Der kan ikke trykkes ordentligt på timerens knapper.	Der sidder et fremmedlegeme mellem timerens knapper. Touch-model: Der er fugt på betjeningspanelet. Nøglelåsfunktionen er indstillet.	Fjern fremmedlegemet, og prøv igen. Fjern fugten, og prøv igen. Kontrollér om nøglelåsfunktionen er indstillet.
Ovnblæseren (hvis relevant) larmer.	Ovnristene vibrerer.	Kontrollér, at ovnen står i vater. Kontrollér at ristene og bagepladerne ikke vibrerer eller rører ved ovnens bagpanel.

### 6.2 TRANSPORT

Hvis du skal transportere produktet, skal du anvende den originale emballage og fragte det i den originale indpakning. Følg transportmærkerne på emballagen. Tape alle enkelte dele på produktet fast for at undgå, at de medfører skade på produktet under transport.

Hvis du ikke har den originale emballage, kan du bruge en flyttekasse. Denne foreses så apparatet, og særligt dets ydre overflader, er godt beskyttet mod eksterne påvirkninger.

## 7. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

### 7.1 SKEMA OVER STRØMFORBRUG

Fabrikat		<b>vestfrost</b>
Model		VBO 1260 X Pyro VBO 1260 N Pyro
Type af ovn		ELEKTRISK
Masse	kg	32,7
Energieffektivitetsindeks - konventionel		103,6
Energieffektivitetsindeks - ventilator		94,0
Energiklasse		A
Energiforbrug (el) - konventionel	kWh/cyklus	0,87
Energiforbrug (el) - ventilator	kWh/cyklus	0,79
Antal hulrum		1
Varmekilde		ELEKTRISK
Volumen	l	68
Denne ovn overholder EN 60350-1		

## 8 ENERGISPARERÅD

### 8.1 For indbygningsovne Tilberedningsprocesser

- Tag alt det tilbehør, der ikke skal bruges til tilberedningsprocessen, ud af ovnen.
- Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i opskriften eller tilberedningsskemaet, og kontroller maden efter den korteste anførte tid.
- Forvarm kun ovnen, når det er nødvendigt ifølge opskriften eller tilberedningsskemaet.
- Undgå så vidt muligt at åbne ovndøren under tilberedningen.
- Anvend helst matte, mørke bageforme og fade af ikke-reflekterende materiale (emaljeret stål, varmebestandigt glas, overfladebehandlet aluminium/ støbejern). Blanke materialer såsom rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed har sværere ved at nå maden. Læg ikke varmereflekterende stanniol i bunden af ovnen eller på risten.
- Overvåg tilberedningstiden for at undgå energispild ved tilberedning af maden. Indstil en tilberedningstid, eller anvend et stegetermometer, hvis det forefindes.
- Opvarmningsformen
- Varmluft Plus kan anvendes til mange retter. Der kan dermed tilberedes ved lavere temperaturer end ved opvarmningsformen Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet. Desuden kan der tilberedes samtidigt på flere ribber.
- ECO-varmluft er en innovativ opvarmningsform, der er egnet til små mængder, fx dybfrostpizza, luning af brød eller småkager, men også til kødretter og stege. Der tilberedes energibesparende med optimal varmeudnyttelse. Ved tilberedning på en ribbe spares der op til 30% energi med sammenlignelige gode tilberedningsresultater. Undgå at åbne ovndøren under tilberedningsprocessen.
- Anvend til grillretter så vidt muligt opvarmningsformen Grill med ventilation. Der grilles ved lavere temperaturer end ved brug af andre grill-opvarmningsformer med maksimal temperaturindstilling.
- Tilbered om muligt flere retter samtidigt. Stil dem ved siden af hinanden eller på forskellige ribber.
- Tilbered så vidt muligt retter, der ikke kan tilberedes samtidigt, lige efter hinanden for at udnytte varmen i ovnen bedst muligt.