

SIEMENS



Indbygningsovn

HB634GC.1S

siemens-home.bsh-group.com/welcome

da Brugsanvisning

Register
your
product
online

Indholdsfortegnelse

 Brugsbetingelser	4	 Stegetermometer	15
 Vigtige sikkerhedsanvisninger	4	Ovnfunktioner	15
Generelt	4	Placere stegetermometeret i retten.	15
Halogenpære	5	Indstille kerntemperatur	15
Stegetermometer	5	Kerntemperaturer i forskellige levnedsmidler	16
 Årsager til skader	5	 Sabbatindstilling	16
Generelt	5	Starte Sabbatindstilling	16
 Miljøbeskyttelse	6	 Rengøring	16
Energibesparelse	6	Egnede rengøringsmidler	16
Miljøvenlig bortskaffelse	6	Ovnrummets overflader	17
 Lær apparatet at kende	7	Renholdning af apparatet	18
Betjeningsfelt	7	 Ribberammer	18
Betjeningselementer	7	Afmontere/montere ribberammer	18
Display	7	 Apparatets dør	19
Menuen ovnfunktioner	8	Afmontere/montere ovndør	19
Ovnfunktioner	8	Tage dørafdækning af	19
Yderligere oplysninger	9	Afmontere/montere glasruder i ovndør	20
Funktioner i ovnrummet	9	 Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?	21
 Tilbehør	9	Fejltabel	21
Leveret tilbehør	9	Maksimal driftstid overskredet	21
Isætning af tilbehør	10	Udskifte ovnlampepære i ovnloft	21
Ekstra tilbehør	10	Glasafdækning	22
 Før apparatet tages i brug første gang	11	 Kundeservice	22
Første ibrugtagning	11	E-nummer og FD-nummer	22
Rengøring af ovnrøm og tilbehør	11	 Testet i vores prøvekøkken	22
 Betjening af maskinen	11	Silikoneforme	22
Tænde og slukke for apparatet	11	Kager og småkager	22
Starte eller afbryde drift	12	Brød og rundstykker	26
Indstille driftstype	12	Pizza, quiche og krydret bagværk	27
Indstilling af ovnfunktion og temperatur	12	Tærte og soufflé	29
Lynopvarmning	12	Fjerkræ	29
 Tidsfunktioner	13	Kød	31
Minutur	13	Fisk	33
Varighed	13	Grøntsager og tilbehør	35
Sluttid	13	Yoghurt	36
 Børnesikring	14	Skånsomme ovnfunktioner	36
Aktivere og deaktivere	14	Acrylamid i fødevarer	37
 Grundindstillinger	14	Langtidsstegning	38
Ændre indstillinger	14	Tørring	39
Liste over indstillinger	14	Henkogning	39
Ændre klokkeslæt	15	Hævning af dej	40
		Optøning	41
		Varmholdning	41
		Prøveretter	41

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.siemens-home.bsh-group.com og Online-Shop: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsig.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes i ovnen. → "Tilbehør" på side 9

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

Advarsel – Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

Advarsel – Fare for skoldning!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.

- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrøm. Hæld aldrig vand ind i ovnrømmet, så længe det er varmt.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemte. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningsselementerne. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

Halogenpære

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

Lamperne i ovnrømmet bliver meget varme. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket. Rør ikke ved glasafdækningen. Undgå berøring med huden under rengøring.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

Stegetermometer

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

Årsager til skader

Generelt

Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie inde i ovnrømmet må aldrig berøre ruden i ovnsens dør. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Vand i det varme ovnrøm: Hæld aldrig vand ind i ovnrømmet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtighed i ovnrømmet: Længerevarende fugtighed i ovnrømmet kan forårsage korrosion. Lad altid ovnrømmet tørre efter anvendelsen. Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. Opbevar ikke levnedsmidler i ovnrømmet.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget. Lad kun ovnrømmet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Hvis dørtætningen er meget snavset, lukker apparatets dør ikke korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
→ "Rengøring" på side 16

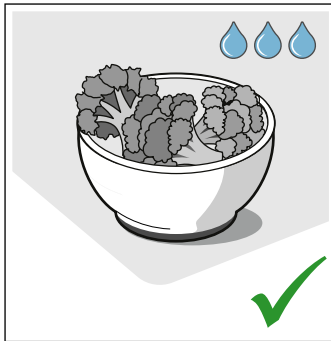
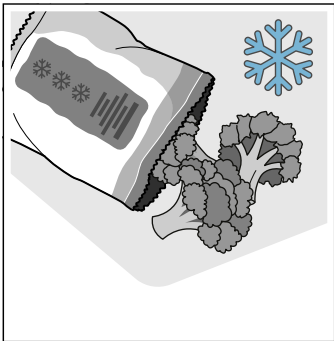
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Miljøbeskyttelse

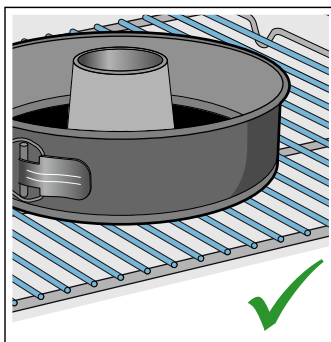
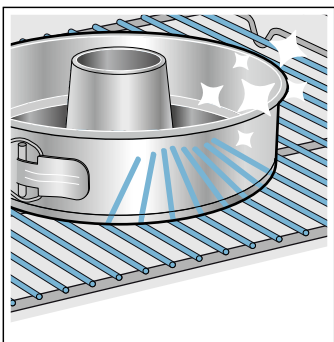
Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

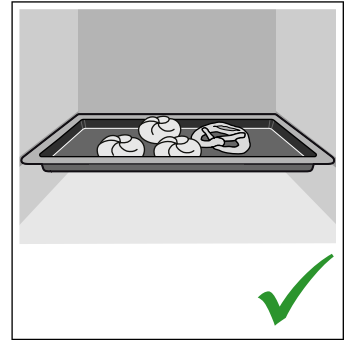
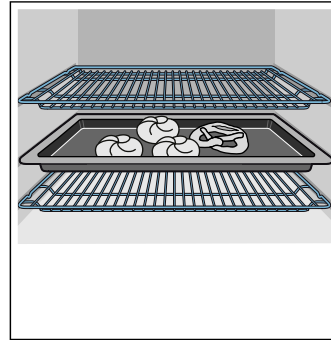
- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Lad frosne madvarer tø op, inden de sættes i ovnen.



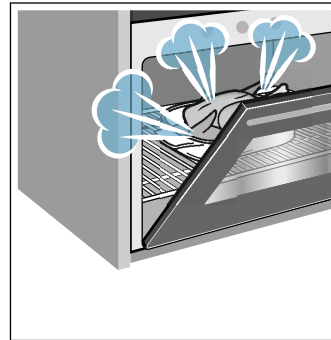
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.



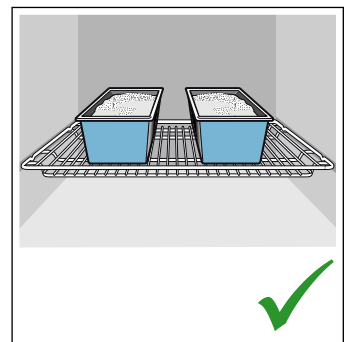
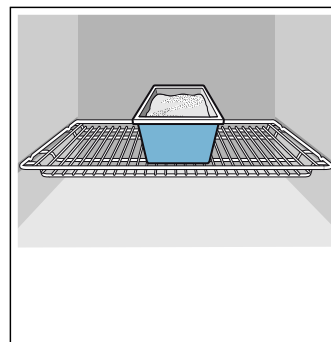
- Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrummet.



- Luk så vidt muligt ikke døren op under driften.



- Det er bedst at bage flere kager umiddelbart efter hinanden. Så er ovnrummet stadig varmt. Derved reduceres bagetiden for den efterfølgende kage. Der kan også sættes 2 firkantede forme ind ved siden af hinanden i ovnen.



- Ved længere tilberedningstid kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut, så restvarmen udnyttes til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Lær apparatet at kende

I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningslementer. Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.



- 1 Taster**
Tasterne til højre og venstre for drejeknappen har et trykpunkt. Tryk på tasten for at aktivere den.
- 2 Drejeknap**
Drejeknappen kan drejes både til højre og til venstre.
- 3 Display**
I displayet vises de aktuelle indstillingsværdier, valgmuligheder eller tekster med anvisninger.
- 4 Touch-felter**
Der er placeret sensorer under touch-felterne i venstre < og højre > side af displayet. Berør den pågældende pil let for at vælge funktionen.

Betjeningslementer

De enkelte betjeningslementer er tilpasset til apparatets forskellige funktioner. Derfor er indstillingen af apparatet let og direkte.

Taster og touch-felter

Her følger en kort forklaring af betydningen af de enkelte taster og touch-felter.

Taster	Betydning	
on/off		Tænde og slukke for apparatet
menu	Menu	Åbning af menuen med ovnfunktioner
i ↻	Informationer Børnesikring	Visning af oplysninger Aktivering/deaktivering af børnesikring
⌚	Tidsfunktioner	Åbne menuen Tidsfunktioner
»»»	Lynopvarmning	Aktivering/deaktivering af lynopvarmning

Bemærk: Alt efter apparattype kan der være afvigelser i farve og andre detaljer.

Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles apparatets forskellige funktioner ved hjælp af taster, touch-felter og en drejeknap. På displayet vises de aktuelle indstillinger.

start/stop	Start af drift, pause i drift, afbrydelse af drift	
Touch-felter		
<	Feltet til venstre for displayet	Navigation mod venstre
>	Feltet til højre for displayet	Navigation mod højre

Drejeknap

Med drejeknappen ændres de ovnfunktioner og indstillingsværdier, som vises i displayet.

I de fleste valglister, f.eks. ovnfunktioner, begynder listen forfra efter det sidste punkt. Ved valg af temperatur skal drejeknappen drejes den modsatte vej, når minimum- eller maksimumtemperaturen er nået.

Display

Displayet er opbygget, så oplysningerne kan aflæses med ét blik.

Den værdi, som aktuelt kan indstilles, er sat i fokus. Den vises med hvid skrift på en mørk baggrund.

Statuslinje

Statuslinjen befinder sig øverst i displayet. Der vises klokkeslættet og de indstillede tidsfunktioner.

Progressionslinje

Progressionslinjen befinder sig under statuslinjen. Progressionslinjen viser, hvor lang tid der er gået f.eks. af en tilberedningstid. Linjen over værdien i fokus udfyldes fra venstre mod højre i takt med forløbet af den igangværende drift.


Tidsforløb

Hvis apparatet er startet uden angivelse af en varighed, vises det øverst til højre i statuslinjen, hvor lang tid apparatet har været i drift.

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne i ovnrummet.

Opvarmningskontrol	Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet. Når alle bjælkerne er fyldt ud, er det optimale tidspunkt for at sætte retten i ovnen nået. Ved grill- og rengøringstrin vises bjælkerne ikke.
Restvarmeindikator	Når apparatet er slukket, vises der en linje under statuslinjen, som indikerer restvarmen i ovnrummet. Indikatoren slukkes, når temperaturen er sunket til ca. 60 °C.

Bemærk: På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet. Under opvarmningen kan den aktuelle opvarmningstemperatur vises med tasten .

Menuen ovnfunktioner


Menuen er underopdelt i forskellige ovnfunktioner. På den måde er det let og hurtigt at aktivere den ønskede funktion.




Driftstype	Anvendelse
Ovnfunktioner	Der findes mange, fint afstemte ovnfunktioner til tilberedning af de forskellige retter.
Indstillinger → "Grundindstillinger" på side 14	I Grundindstillingerne kan ovnen tilpasses efter egne ønsker og behov.

Ovnfunktioner

Her forklarer vi forskellene mellem de forskellige anvendelsesområder, så der altid vælges korrekt ovnfunktion til den pågældende ret.

Ved meget høje temperaturer sænker apparatet efter længere tid temperaturen lidt.


Ovnfunktioner	Temperatur	Anvendelse
 4D-varmluft	30-275 °C	Til bagning og stegning i et eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 Over-/undervarme	30-300 °C	Til traditionel bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
 Varmluft eco	30-275 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen i ovnrummet. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 125-275 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved cirkulationsdrift og af energieffektklassen.
 Over-/undervarme eco	30-300 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét lag. Varmen kommer oppe- og nedefra. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 150-250 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.
 Varmluft/impulsgrill	30-300 °C	Til stegning af kød, hel fisk og større stykker kød. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver tændt og slukket skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 Grill, stor flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af flade grillstykker, så som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele grill-elementets flade bliver varm.
 Grill, lille flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af mindre mængder, så som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Den midterste del under grill-varmelegemet bliver varmt.
 Pizzatrin	30-275 °C	Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
 Langtidsstegning	70-120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning af forbrunet skært kød i et fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
 Undervarme	30-250 °C	Til tilberedning i vandbad og til efterbagning. Varmen kommer nedefra.

	Holde varm	60-100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.
	Forvarmning af service	30-70 °C	Til opvarmning af service.
	coolStart-funktion	30-275 °C	Til hurtig tilberedning af dybfrostprodukter i rille 3. Temperaturen indstilles i henhold til producentens angivelser. Anvend den højeste temperatur, som er angivet på emballagen. Tilberedningstiden er som angivet eller kortere. Forvarmning er uegnet til denne ovnfunktion.

Foreslåede værdier

Ved alle ovnfunktioner angiver apparatet en foreslået temperatur eller trin. Disse forslag kan anvendes eller ændres.

Yderligere oplysninger

I de fleste tilfælde kan apparatet give anvisninger og yderligere oplysninger om den aktuelle handling. Tryk på tasten . Oplysningerne vises i nogle sekunder.

Visse anvisninger vises automatisk, f.eks. en bekræftelse, en opfordring til en handling eller en advarsel.

Funktioner i ovnrummet

Nogle funktioner har til formål at lette betjeningen af apparatet. F.eks. er ovnen belyst over hele fladen, og køleventilatoren beskytter apparatet mod overophedning.

Åbne apparatets dør

Hvis apparatets dør åbnes under driften, bliver driften sat på pause. Når ovndøren lukkes igen, fortsætter driften.

Ovnbelysning

Når ovndøren åbnes, tændes ovnbelysningen. Hvis ovndøren er åben i mere end 15 minutter, slukkes ovnbelysningen igen.

Ved de fleste driftstyper tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften er afsluttet, slukkes den igen.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, at ovnbelysningen ikke skal tændes under driften.

Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft undslipper via døren.

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet, så ovnen hurtigere kan køle af.

Bemærk: Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatorens drift skal fortsætte.

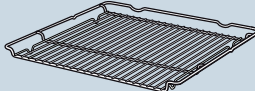
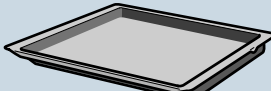
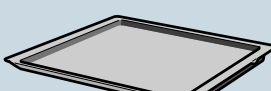

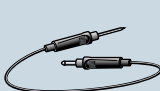
→ "Grundindstillinger" på side 14

Tilbehør

Apparatet bliver leveret med diverse tilbehør. Her findes en oversigt over det leverede tilbehør og den rigtige anvendelse.

Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:

	Rist Til fade og beholdere, kage- og gratin-forme. Til stege, grillmad og dybfrosne retter.
	Universalbradepande Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.
	Bageplade Til kager på bageplade og småkager.
	Pizzaplade Til pizza og store runde kager.
	Stegetermometer Til helt perfekt stegning. Anvendelsen af stegetermometeret er beskrevet i det pågældende kapitel. → "Stegetermometer" på side 15

Anvend kun originalt tilbehør. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

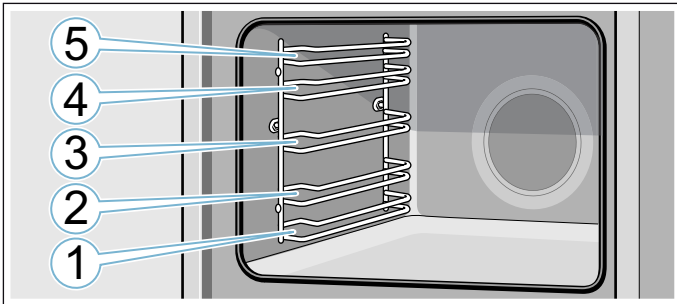
Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

Bemærk: Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Det har ingen indflydelse på funktionen. Sådanne ændringer forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen.

Isætning af tilbehør

Der er 5 rillehøjder i ovnrummet. Rillerne angives nedefra og op.

I nogle apparater er den øverste rillehøjde i ovnrummet markeret med et grillsymbol.




Sæt altid tilbehøret ind i rillen mellem de to styreskinner. Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, uden at det vipper.

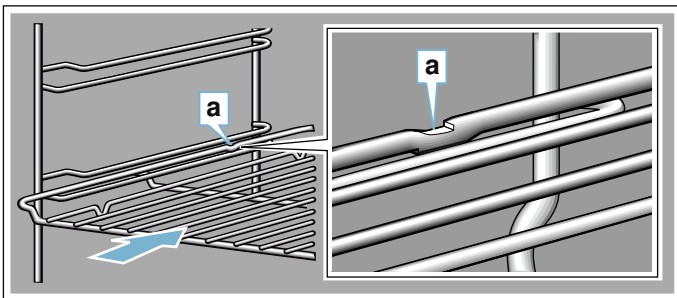
Anvisninger

- Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtig, når det sættes i ovnen.
- Skyd altid tilbehøret helt ind i ovnrummet, så det ikke berører apparatets dør.
- Tag det tilbehør ud af ovnen, som ikke skal bruges under driften.

Indgrebsfunktion

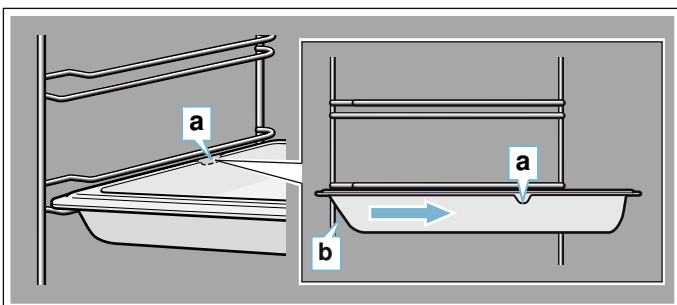
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

Sørg for, at indgrebshakket **a** vender bagud og nedad, når risten sættes ind. Den åbne side skal vende mod apparatets dør, og krumningen skal vende nedad .



Sørg for, at indgrebshakket **a** vender bagud og nedad, når bagepladen sættes ind. Den skrå side på tilbehøret **b** skal vende ud mod apparatets dør.

Det viste eksempel: Universalbradepande

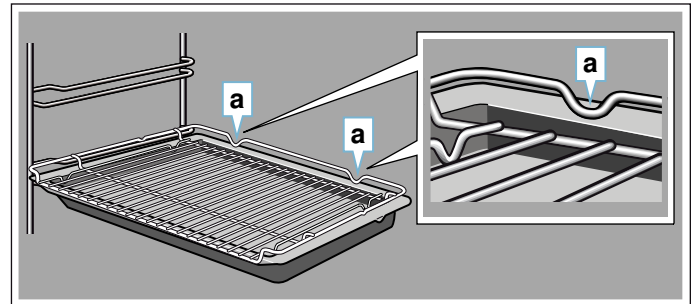


Kombinere tilbehør

Risten kan sættes i ovnen sammen med universalbradepanden for at opfange væskedryp.

Sørg for, at begge ristens afstandsholdere **a** er placeret på den bageste kant, når den lægges på. Når universalbradepanden sættes ind i rillen, skal risten være placeret oven over den øverste styreskinne.

Det viste eksempel: Universalbradepande



Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, forhandlere eller på internettet. I vores brochurer eller på internettet findes et bredt sortiment til apparatet.

Udvalget og mulighederne for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Bemærk: Det ekstra tilbehør passer ikke til alle apparater. Ved køb af ekstra tilbehør skal den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet angives.

→ "Kundeservice" på side 22

Ekstra tilbehør

Rist

Til fade og beholdere, kage- og gratinforme samt stege og grillstykker.

Universalbradepande

Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.

Bageplade

Til kager på bageplade og småkager.

Ilægningsrist

Til fisk, fjerkræ og fisk.

Til ilægning i universalbradepanden for at opfange dryp af fedt og kødsaft.

Universalbradepande, med slip-let-belægning

Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Bagværk og stege kan let løsnes fra universalbradepanden.

Bageplade, med slip-let-belægning

Til kager på bageplade og småkager. Bagværk kan let løsnes fra bagepladen.

Professionel bradepande med ilægningsrist

Til tilberedning af store mængder.

Låg til professionel bradepande

Låget gør den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.

Pizzaplade
Til pizza og store runde kager.
Grillplade
Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk. Må kun anvendes i universalbradepanden.
Bagesten
Til hjemmebagt brød, rundstykker og pizza, som skal have sprød skorpe. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.
Glasstegegyrde
Til gryderetter og gratiner. Særligt egnet til driftstypen "Retter".
Glasbradepande
Til store stege, kager med fugtig fyld samt tærter og gratiner.
Glasbradepande
Til gratiner, grøntsagsretter og bagværk.
Udtrækssystem, enkelt
Med udtræksskinnerne i rille 2 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.
Udtrækssystem, dobbelt
Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.
Udtrækssystem, tre-dobbelt
Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.
Kantlister
Til afdækning af indbygningsskabets bund og apparatets bundplade.

Før apparatet tages i brug første gang

Inden det nye apparat kan benyttes, skal der foretages nogle indstillinger. Desuden skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Første ibrugtagning

Efter den første strømtilslutning eller efter en strømafbrydelse vises indstillingerne for den første ibrugtagning på displayet.

Bemærk: Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 14

Indstilling af sprog

Det forindstillede sprog er "Deutsch" (tysk).

1. Vælg det ønskede sprog med drejeknappen.
2. Tryk let på pilen >. Det næste element vises.

Indstille klokkeslæt

Klokkeslættet starter ved klokken "12:00".

1. Indstil det aktuelle klokkeslæt med drejeknappen.
2. Tryk let på pilen >.

Indstille dato

Datoen "01.01.2014" er forindstillet.

1. Indstil den aktuelle dag, måned og år med drejeknappen.
2. Tryk let på pilen > som bekræftning. I displayet vises en meddelelse om, at den første ibrugtagning er afsluttet.

Rengøring af ovnrum og tilbehør

Inden apparatet bruges til tilberedning af madretter, skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Rengøre ovnrum

Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme det tomme, lukkede ovnrum.

Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnrummet, som f.eks. styroporkugler, og fjern klæbebånd både i og udenpå apparatet. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden opvarmningen. Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.

Udfør de angivne indstillinger.

Indstillinger	
Ovnfunktion	Over-/undervarme <input type="checkbox"/>
Temperatur	240 °C
Varighed	1 time

I næste kapitel beskrives, hvordan ovnfunktion og temperatur indstilles.

Sluk for ovnen efter den angivne varighed med on/off.

Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskesvamp, når ovnen er kølet af.

Rengøring af tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand, en opvaskesvamp eller en blød børste.

Betjening af maskinen

Vi har allerede gennemgået betjeningselementerne og deres funktionsmåder. Nu forklarer vi, hvordan apparatet indstilles. Vi beskriver, hvad der sker ved tænd og sluk af apparatet, og hvordan de forskellige ovnfunktioner indstilles.

Tænde og slukke for apparatet

Der skal tændes for apparatet, inden det er muligt at foretage indstillinger.

Undtagelse: Børnesikringen og minuturet kan også indstilles, når apparatet er slukket.

Indikatorer eller anvisninger i displayet, f.eks. restvarmeindikatoren for ovnrummet, forbliver synlige også efter slukning af apparatet.

Sluk for apparatet, når det ikke længere skal bruges. Apparatet slukkes automatisk, når der ikke er foretaget indstillinger i længere tid.

Tænde for apparatet

Tænd for apparatet med tasten on/off.
Ovenover tasten lyser on/off blå.

I displayet vises Siemens Logo og derefter en ovnfunktion og en temperatur.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, hvilken driftstype, der skal vises, når apparatet tændes.

Slukke for apparatet

Sluk for apparatet med tasten on/off.
Belysningen over tasten slukkes.

En eventuelt indstillet funktion bliver afbrudt.

I displayet vises klokkeslættet.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, om klokkeslættet skal vises/ikke skal vises, når apparatet er slukket.

Starte eller afbryde drift

Tryk på tasten start/stop for at starte driften eller for at afbryde den igangværende drift. Når driften er blevet afbrudt, fortsætter køleventilatoren i mange tilfælde med at køre.

Tryk på tasten on/off for at slette alle indstillinger.

Hvis apparatets dør åbnes under driften, afbrydes driften. Luk ovndøren for at fortsætte driften.

Indstille driftstype

Apparatet skal være tændt, før der kan indstilles en driftstype.

1. Tryk på tasten menu.
Menuen for driftstype åbnes.
2. Vælg den ønskede driftstype med drejeknappen.
Afhængigt af driftstypen er der mulighed for at forskellige valg.
3. Med pilen > navigeres hen til den valgte driftstype.
4. Valget kan ændres med drejeknappen.
Afhængigt af valget er der mulighed for at foretage yderligere indstillinger.
5. Start med tasten start/stop.

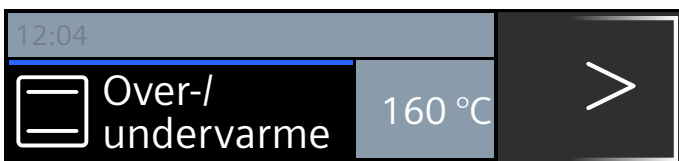
Indstilling af ovnfunktion og temperatur

Når der er blevet tændt for apparatet, vises en foreslået ovnfunktion samt temperatur. Denne indstilling kan startes med det samme med tasten start/stop.

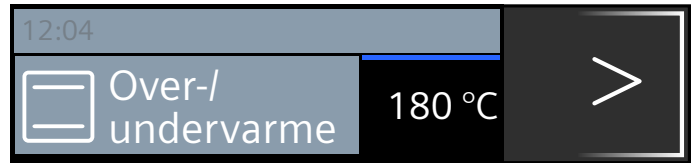
For at foretage andre indstillinger skal værdierne ændres, som vist på billederne.

Eksempel: Over-/undervarme med 180 °C

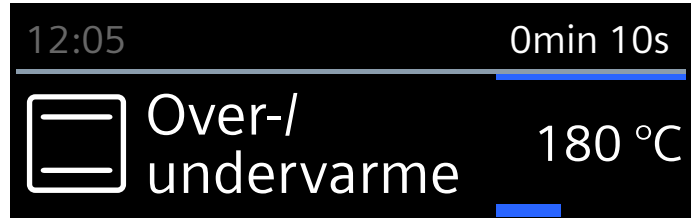
1. Vælg en anden ovnfunktion med drejeknappen.



2. Skift til temperatur med pilen >.
3. Indstil en anden temperatur med drejeknappen.



4. Tryk på tasten start/stop.



I displayet vises den indstillede ovnfunktion og temperatur.

Lynopvarmning

Med tasten »»» kan ovnrummet opvarmes særligt hurtigt.

Lynopvarmning kan ikke anvendes ved alle ovnfunktioner.

Egnede ovnfunktioner:

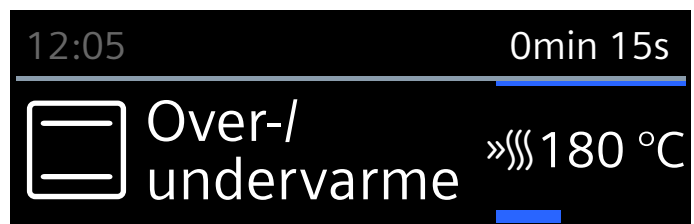
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme

Sæt først retten og tilbehøret i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

Indstilling

Vælg en egnet ovnfunktion. Temperaturen skal være indstillet til over 100 °C, ellers kan Lynopvarmningen ikke starte.


1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk på tasten »»».



Symbolet »»» vises til venstre for temperaturen. Progressionslinjen begynder at blive udfyldt.

Når lynopvarmning er afsluttet, lyder der et signal. Symbolet »»» slukkes. Sæt retten ind i ovnrummet.

Anvisninger




- Den indstillede varighed begynder at tælle ned straks efter starten, uafhængigt af lynopvarmningen.
- Under lynopvarmningen kan den aktuelle opvarmningstemperatur i ovnrummet vises med tasten .

Afbryde


Tryk på tasten »⏏. Symbolet »⏏ i displayet slukkes.

Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

Tidsfunktion	Anvendelse
 Minutur	Minuturet fungerer som et æggeur. Når den indstillede tid er udløbet, lyder der et signal.
 Varighed	Når den indstillede tid er udløbet, lyder der et signal. Apparatet slukker automatisk.
 Slut	Indstil en varighed og en sluttid. Apparatet tændes automatisk, så driften bliver afsluttet på det ønskede klokkeslæt.



Anvisninger

- Der kan indstilles varighed med minutangivelse på op til en time. Varigheder på over en time indstilles i trin på 5 minutter.
- Afhængigt af, hvilken vej drejeknappen drejes, begynder varigheden med en foreslået værdi: mod venstre = 10 minutter, mod højre = 30 minutter.
- Når den indstillede tid i en tidsfunktion er gået, lyder der et signal.
- Med tasten  er det muligt at hente oplysninger, som derpå vises kortvarigt i displayet.

Minutur

Minuturet kan altid indstilles, også når apparatet er slukket. Det fungerer parallelt med andre tidsindstillinger og har sit eget signal. På den måde kan det tydeligt høres, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.



Der kan maksimalt indstilles 24 timer.

- Tryk på tasten . Feltet for minuturet åbnes.
- Indstil tiden på minuturet med drejeknappen. Efter nogle sekunder starter minuturet. Symbolet  for minuturet og tiden, der tælles ned, vises i venstre side på statuslinjen.


Når tiden er udløbet


Der lyder et signal. I displayet vises "Minutur udløbet". Signalet kan afbrydes med det samme med tasten .

Afbryde minuturets tidsindstilling

Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner, og stil tiden på nul. Luk menuen med tasten .

Ændre indstillet tid på minutur

Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner, og indstil i løbet af de næste sekunder en anden tid på

minuturet med drejeknappen. Start minuturet med tasten .

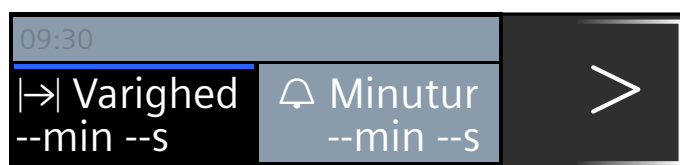
Varighed

Når der indstilles en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver driften automatisk afsluttet efter dette tidsforløb. Ovnens varmer ikke mere.

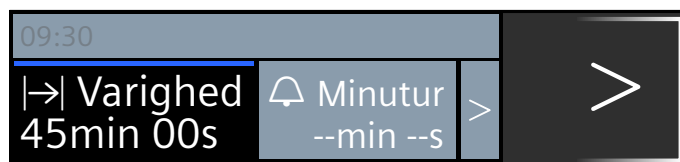
Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.


Eksempel: Indstilling af 4D-varmluft, 180 °C, varighed 45 minutter.

- Tryk på tasten . Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.




- Indstil varigheden med drejeknappen.




- Start med tasten start/stop. Varigheden  tælles ned i statuslinjen.


Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnens varmer ikke mere. Signalet kan afbrydes med det samme med tasten .

Afbryde varighed


Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner. Indstil varigheden til nul. Displayet skifter over til at vise den indstillede ovnfunktion og temperatur.

Ændre varighed

Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner. Indstil en anden varighed med drejeknappen.

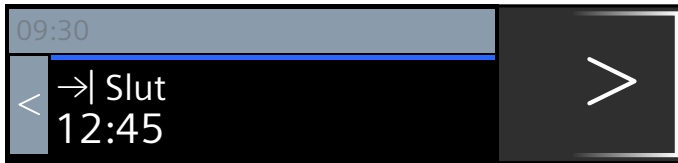
Sluttid

Vær opmærksom på ved indstilling af en forskudt sluttid, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

Forudsætning: Den indstillede drift er ikke startet. Der er indstillet en varighed. Menuen Tidsfunktioner  er åbnet.

Eksemplet på billedet: Retten sættes i ovnen klokken 9.30. Det tager 45 minutter at tilberede retten, så den er færdig kl. 10.15. Men retten skal først være færdig klokken 12.45.

1. Tryk let på pilen > frem til "→| Slut".
2. Indstil sluttiden med drejknappen.



3. Bekræft med tasten start/stop.



Ovnen er i venteposition. I statuslinjen vises symbolet →| og det tidspunkt, hvor driften afsluttes. Ovnens drift starter på det rigtige tidspunkt. Varigheden tælles ned i statuslinjen.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. Signalet kan afbrydes med det samme med tasten ⏸.

Korriger sluttid

Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition.

1. Tryk på tasten start/stop.
2. Tryk på tasten ⏸.
Menuen med tidsfunktioner åbnes.
3. Skift med pilen > til "→| Slut", og korriger sluttiden med drejknappen.
4. Tryk på tasten ⏸.
5. Tryk på tasten start/stop.
Ovnen er igen i venteposition.

Afbryde sluttid

Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition.

1. Tryk på tasten start/stop.
2. Tryk på tasten ⏸.
Menuen med tidsfunktioner åbnes.
3. Skift med pilen > til "→| Slut", og nulstil sluttiden med drejknappen.
4. Tryk på tasten ⏸.
5. Start med tasten start/stop.
Varigheden begynder med det samme.

Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for apparatet eller ændre indstillinger, er det forsynet med en børnesikring.

Betjeningsfeltet bliver låst, så der ikke kan foretages indstillinger. Apparatet kan kun slukkes med tasten on/off.

Aktivere og deaktivere

Børnesikringen kan aktiveres/deaktiveres, både når apparatet er tændt og slukket.

Begge dele gøres ved at trykke på tasten ⏸ i ca. 4 sekunder. I displayet vises en anvisning om bekræftelse, og i statuslinjen vises symbolet ⏸.

Grundindstillinger

Der kan foretages forskellige indstillinger til optimal og let betjening af apparatet. Disse indstillinger kan om ønsket ændres.

Ændre indstillinger

1. Tryk på tasten on/off.
2. Tryk på tasten menu.
Menuen for driftstyper åbnes.
3. Vælg "Indstillinger" med drejknappen.
4. Tryk let på pilen >.
5. Korrigér værdierne med drejknappen.
6. Skift hele tiden videre til de næste indstillinger med pilen >, og korriger dem om ønsket.
7. Tryk på tasten menu for at gemme indstillingerne.
I displayet vises Annullere eller Gemme.

Liste over indstillinger

I listen findes alle grundindstillinger samt mulige ændringer. Afhængigt af det aktuelle udstyr vises kun de indstillinger i displayet, som passer til apparatet.

Følgende indstillinger kan ændres:

Indstilling	Valg
Vælg sprog	Der kan vælges mellem flere sprog
Klokkeslæt	Indstille aktuelt klokkeslæt
Dato	Indstil den aktuelle dato
Varighed af lydsignal	Kort (30 s) Mellem (1 m) Langt (5 m)
Tastelyd	Deaktiveret (lydsignalet for tænd og sluk med on/off bibeholdes) Aktiveret
Lysstyrke for display	Kan indstilles i 5 trin
Urdisplay	Digitalt Fra
Belysning	Tændt under drift Slukket under drift
Drift efter tænd af apparat	Hovedmenu Ovnfunktioner Retter*
Natdæmpning af lys	Deaktiveret Aktiveret (displayet dæmpes mellem klokken 22:00 og 5:59)

Firmalogo	Indikatorer
	Vis ikke
Efterløbstid for ventilator	Anbefalet
	Minimum
Udtrækssystem	Ikke eftermonteret
	Eftermonteret
Sabbatindstilling	Aktiveret
	Deaktiveret
Fabriksindstillinger	Nulstil
	Nulstil ikke
*) Forefindes, afhængigt af apparattype	

Pas på!

Ved ribberammer og enkelt udtræk: Indstilling "Ikke eftermonteret".

Ved dobbelt og tredobbelt udtræk: Indstilling "Eftermonteret".

Bemærk: Ændringer af indstilling af sprog, tastelyd og displayets lysstyrke er virksomme med det samme. Alle andre indstillinger skal først gemmes.

Ændre klokkeslæt

Klokkeslættet kan ændres i grundindstillingerne.

Eksempel: Ændre klokkeslættet fra sommer- til vintertid.

1. Tryk på tasten on/off.
2. Tryk på tasten menu.
3. Vælg "Indstillinger" med drejeknappen.
4. Tryk let på pilen > frem til "Klokkeslæt".
5. Korrigér klokkeslættet med drejeknappen.
6. Tryk på tasten menu.
I displayet vises Gem eller Annuller.

Strømafrydelse

Efter en længere strømafrydelse vises indstillingerne for den første ibrugtagning på displayet.

Indstil sprog, klokkeslæt og dato igen.

Stegetermometer

Med stegetermometeret er det muligt at tilberede retter ved den helt korrekte temperatur. Det måler temperaturen inde i retten. Så snart den indstillede temperatur er nået, slukkes apparatet automatisk.

Ovnfunktioner

Når stegetermometeret er placeret i sticket i ovnen, kan følgende ovnfunktioner anvendes.

	4D-varmluft
	Varmluft eco
	Over-/undervarme
	Over-/undervarme eco

	Pizzatrin
	Varmluft/impulsgrill

Anvisninger

- Stegetermometeret måler temperaturen inde i levnedsmidlerne mellem 30 °C og 99 °C.
- Anvend kun det leverede stegetermometer. Der kan bestilles et stegetermometer hos kundeservice som en reservedel.
- Tag altid stegetermometeret ud af ovnen efter brugen. Opbevar det aldrig i ovnrummet.

Ovntemperatur

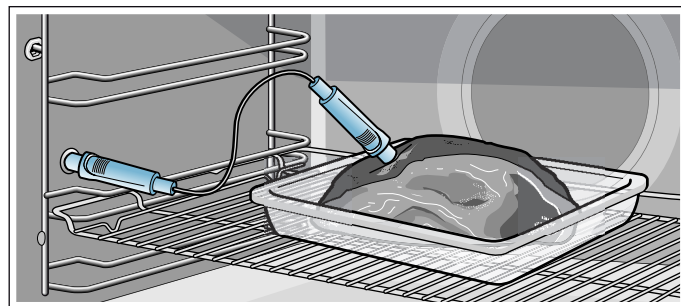
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur.

Placere stegetermometeret i retten

Stik stegetermometeret ind i kødet, inden retten sættes i ovnen.

Kød: Stik stegetermometeret ind i det tykkeste sted i kødet. Sørg for, at termometerets spids befinder sig nogenlunde midt i kødstykket. Det må ikke stikkes ind i fedt, og det må ikke berøre fadet eller benet i kødet.



Vende retten: Hvis retten skal vendes, skal stegetermometeret ikke trækkes ud. Kontroller, at stegetermometeret stadig er placeret korrekt i retten, efter at den er vendt.


Hvis stegetermometeret tages ud af retten under tilberedningen, bliver alle indstillinger nulstillet og skal indstilles igen.

Pas på!

Sørg for, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme.


For at stegetermometeret ikke skal blive ødelagt af for høje temperaturer, skal der være en afstand på nogle centimeter mellem stegetermometeret og grillvarmelegemet. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Indstille kernetemperatur

1. Stik stegetermometeret ind i sticket i ovnens venstre side.
2. Vælg ovnfunktion med drejeknappen.
3. Skift over til Temperatur med pilen >, og indstil temperaturen med drejeknappen.
4. Skift over til Kernetemperatur  med pilen >, og indstil kernetemperaturen med drejeknappen.

- Tryk på tasten start/stop.
Driften starter.

Den indstillede kerntemperatur i retten er nået

Der lyder et signal. Ovnens varmer ikke mere. Stegetermometeret kan trækkes ud af stikket. Symbolet  slukkes.

Ændre kerntemperatur

Kerntemperaturen kan når som helst ændres.

Afbryde

Træk stegetermometeret ud af stikket.

Advarsel – Forbrændingsfare!

Ovnrum og stegetermometer bliver meget varme. Benyt grydelapper til at sætte stegetermometeret ind i hunstikket og tage det ud.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

Kerntemperaturer i forskellige levnedsmidler

Anvend ikke dybfrosne levnedsmidler. Angivelserne i tabellen er vejledende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.

Der findes detaljerede oplysninger om ovnfunktioner og temperaturer i slutningen af brugsanvisningen.

→ "Testet i vores prøvekøkken" på side 22

Levnedsmiddel	Kerntemperatur i °C
Svinekød	
Svinenakke	85-90
Svinefilet, rosa	62-70
Svineryg, gennemstegt	72-80
Oksekød	
Oksefilet eller roastbeef, engelsk	45-52
Oksefilet eller roastbeef, rosa	55-62
Oksefilet eller roastbeef, gennemstegt	65-75
Kalvekød	
Kalvesteg eller -skulder, mager	75-80
Kalvesteg, bov	75-80
Kalveskank	85-90
Lammekød	
Lammekølle, rosa	60-65
Lammekølle, gennemstegt	70-80
Lammeryg, rosa	55-60


Sabbatindstilling

Med Sabbatindstillingen kan der indstilles en varighed på op til 74 timer. Retterne holdes varme i ovnen, uden at det er nødvendigt at tænde eller slukke.

Starte Sabbatindstilling

Forudsætning: I Grundindstillingerne skal "Sabbatindstilling aktiveret" være aktiveret.
→ "Grundindstillinger" på side 14

Ovnen varmer med Over-/undervarme og holder en temperatur på mellem 85 °C og 140 °C.

- Tryk på tasten on/off.
I displayet foreslås en ovnfunktion og en temperatur.
- Drej drejeknappen mod venstre, og vælg ovnfunktionen "Sabbatindstilling".
- Tryk let på pilen >, og indstil temperaturen med drejeknappen.
- Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner. Der foreslås 25:00 timer.
- Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
- Start med tasten start/stop.
Varigheden tælles ned i statuslinjen.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnens varmer ikke mere.

Forskyde sluttid

Det er ikke muligt at ændre sluttiden til et senere tidspunkt.

Afbryde Sabbatindstilling

Tryk på tasten on/off. Alle indstillinger er slettet. Der kan indstilles igen.

Rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.

Egnede rengøringsmidler

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Afhængigt af apparattype er det ikke alle områder, der forefindes i det pågældende apparat.

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend ikke

- aggressive eller skurende rengøringsmidler
- rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- hårde skure- eller rengøringsssvampe,
- højtryksrensere eller damprensere
- specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Tip: Der kan købes særligt velegnede rengørings- og plejemidler hos kundeservice. Følg de pågældende producenters anvisninger.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Område	Rengøring
Apparatets yderside	
Front i rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Hos kundeservice eller i specialforretninger kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et meget tyndt lag med en blød klud.
Kunststof	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Lakerede flader	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.
Betjeningsfelt	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Glasruder i ovndør	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Brug ikke glasskrabere eller rengøringsvampe af rustfrit stål.
Håndtag	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.
Apparatet indvendigt	
Emaljerede flader og selvrensede flader	Se også anvisningerne om ovnrummets overflader efter denne tabel.
Glasafdækning over ovnbelysning	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Dørtætning Må ikke tages af!	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp. Skur ikke på tætningen.

Dørafdækning	af rustfrit stål: Anvend et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Overhold producentens anvisninger. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. af kunststof: Brug varmt opvaskevand og en rengøringsvamp til rengøring. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskevamp eller -børste.
Udtrækssystem	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskevamp eller -børste. Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinnerne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskevamp eller -børste. Anvend en fin svamp af rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning.
Stegetermometer	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskevamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.

Anvisninger

- Der kan opstå små farveforskelle på apparatets front, som skyldes de forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på ovndørens glasruder, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnbelysningen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå mindre farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere kanter på tynde bageplader helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

Ovnrummets overflader

Bagvæggen i ovnrummet er selvrensende. Dette kan ses på den ru overflade.

Bund, loft og sider er emaljeret og har en glat overflade.

Rengøring af emaljerede overflader

Rengør de glatte emaljerede flader med en blød opvaskevamp og varmt opvaskevand eller eddikevand. Tør efter med en blød klud.

Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og opvaskevand. Anvend en fin svamp af rustfrit stål eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning.

Pas på!

Brug aldrig ovnrens i en varm ovn. Der kan opstå skader på emaljen. Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.

Bemærk: Rester af levnedsmidler kan danne hvide belægninger. De er uden betydning og har ingen indflydelse på funktionen. Om ønsket kan de fjernes med citronsyre.

Rengøre selvrensende flader

De selvrensende flader er beklædt med et mat og porøst keramisk lag. Stæk fra stegning og bagning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt under driften af apparatet.

Når de selvrensende flader ikke længere er i stand til selv at rense tilstrækkeligt godt, og der opstår mørke pletter, kan de renses med en særlig opvarmningsmåde.

Indstilling

Tag forinden ribberammer, udtræk, tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet. Rengør de glatte emaljerede flader i ovnrummet, ovndøren indvendigt og glasafdækningen over ovnbelysningen grundigt.

1. Indstil ovnfunktionen 4D-varmluft.
2. Indstil den maksimale temperatur.
3. Start driften, og lad ovnen varme i mindst 1 time. Derved bliver det keramiske lag regenereret.

Fjern de brune eller hvide rester med vand og en blød svamp, når ovnrummet er kølet af.

Bemærk: Under driften kan der danne sig rødlige pletter på fladerne. Dette er ikke rust, men rester af levnedsmidler. Pletterne udgør ingen sundhedsfare og indskrænker ikke de selvrensende fladers selvrensende evne.

Pas på!

Brug ikke ovnrens på de selvrensende overflader. Overfladerne tager skade. Hvis der alligevel skulle komme ovnrens på disse flader, skal det straks duppes af med vand og en svamp. Gnid ikke, og brug ikke skurende rengøringsmidler.

Renholdning af apparatet

For at undgå at der dannes hårdnakked smuds i apparatet, skal det altid holdes rent, og tilsmudsninger skal fjernes med det samme.

⚠ Advarsel – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Tips

- Rengør ovnrummet, hver gang ovnen har været i brug. På den måde undgås det, at tilsmudsninger brænder fast.
- Fjern altid pletter af kalk, fedt, jævning og æggevide med det samme.
- Brug universalbradepanden ved bagning af kager med meget fugtigt fyld.
- Anvend egnede beholdere ved stegning, f.eks. en stegegryde.

Ribberammer

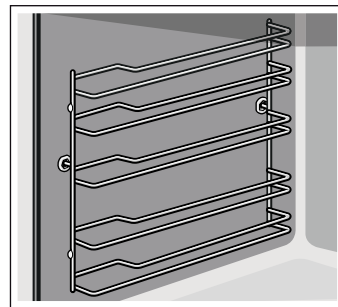
Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan ribberammerne kan tages ud og rengøres.

Afmontere/montere ribberammer

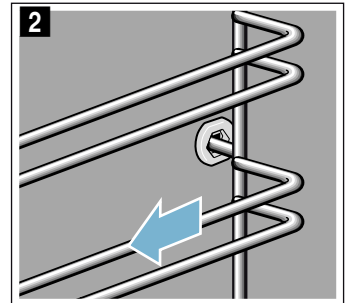
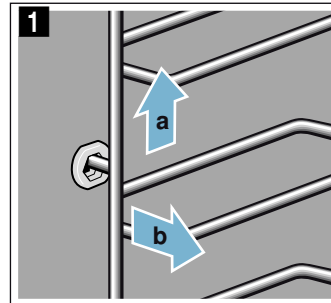
⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

Ribberammerne bliver meget varme. Rør aldrig ved ribberammerne, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Afmontere ribberammer



1. Løft ribberammen lidt op foran **a**, og træk den ud af bøsningen **b** (figur **1**).
2. Træk derefter hele ribberammen fremad, og tag den ud (figur **2**).



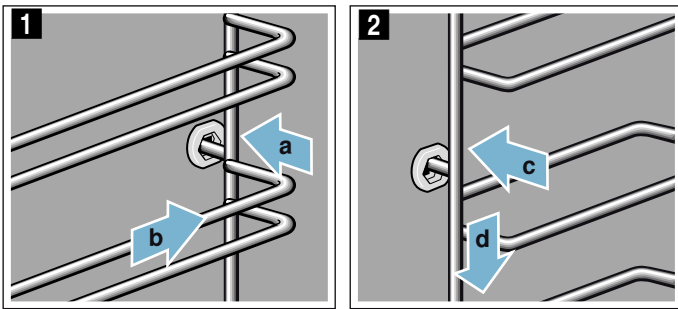
Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakked snavs.

Montere ribberammer

Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side. Vær opmærksom på ved begge ribberammer, at de bøjede ribber skal vende fremad.

1. Stik først ribberammen ind i midten i den bageste bøsning **a**, indtil ribberammen ligger an mod ovnrummets væg, og tryk den bagud **b** (figur **1**).

2. Stik den derefter ind i den forreste bøsning **c**, indtil ribberammen også her ligger an mod ovnrummets væg, og tryk den nedad **d** (figur **2**).



Apparatets dør

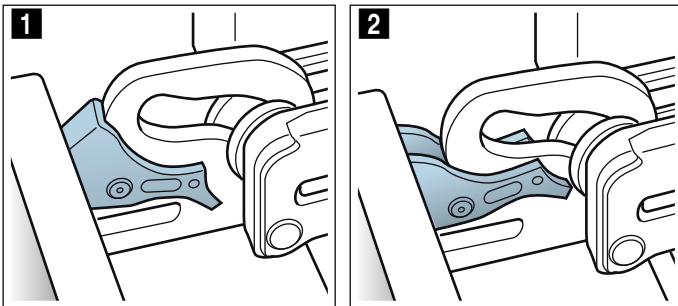
Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan apparatets dør kan tages af og rengøres.

Afmontere/montere ovndør

Ved rengøring og når glasruderne i ovndøren skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepal i begge ovndørens hængsler. Når låsepalerne er vippet ned, (figur **1**), er ovndøren fastlåst. Så kan den ikke tages af.

Når låsepalerne er vippet op (figur **2**), fordi ovndøren skal tages af, er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.



⚠ Advarsel

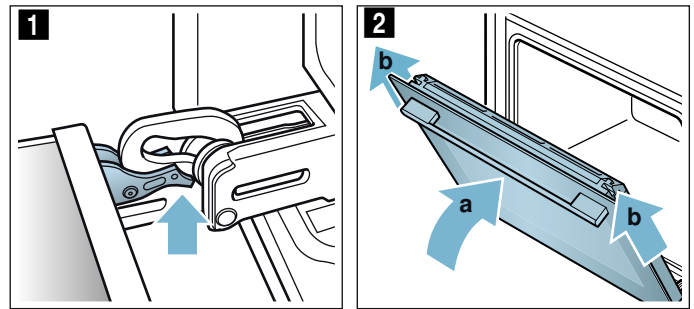
Fare for tilskadekomst!

- Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Afmontere ovndør

1. Luk ovndøren helt op, og tryk den ind i retning mod apparatet.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur **1**).

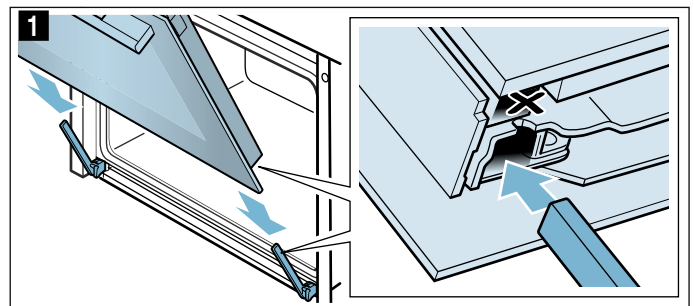
3. Luk apparatets dør, til den når anslaget **a**. Hold i venstre og højre side i ovndøren med begge hænder **b**, og træk ovndøren op og af (figur **2**).



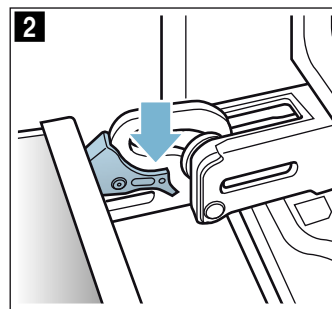
Montere ovndør

Ovndøren monteres igen i omvendt rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur **1**). Læg hængslerne an ned mod den udvendige rude, og brug den som føring. Sørg for, at hængslerne bliver sat ind i de rigtige åbninger. De skal kunne skydes ind let og uden modstand. Hvis der mærkes modstand, skal det kontrolleres, om de skydes ind i de rigtige åbninger.



2. Luk ovndøren helt op. Vip begge låsepaler ned igen (figur **2**).



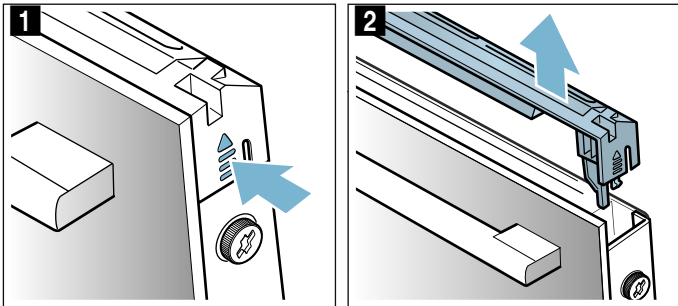
3. Luk ovndøren.

Tage dørafdækning af

Indlæggene af rustfrit i dørafdækningen kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så de kan rengøres grundigt. → "Rengøring" på side 16

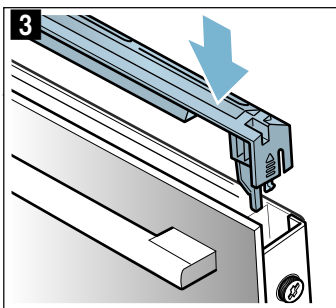
1. Luk apparatets dør lidt op.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side (figur **1**).

3. Tag afdækningen af (figur 2).
Luk forsigtigt apparatets dør.



Bemærk: Rengør indlægget af rustfrit stål i afdækningen med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Rengør resten af dørafdækningen med varmt opvaskevand og en blød klud.

4. Luk igen apparatets dør lidt op. Sæt afdækningen på, og tryk den fast, til den går hørbart i indgreb (figur 3).



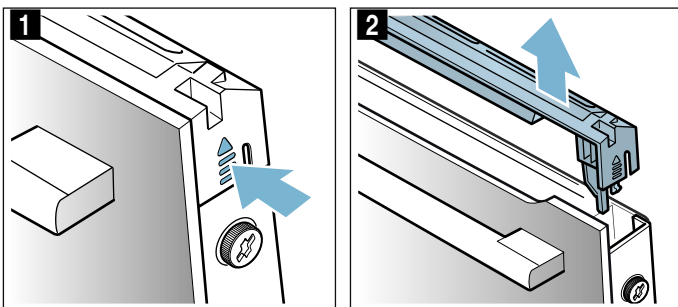
5. Luk ovndøren.

Afmontere/montere glasruder i ovndør

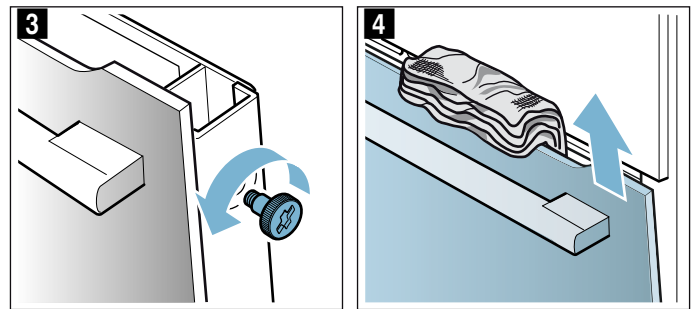
For at lette rengøringen kan glasruderne i ovndøren afmonteres.

Afmontering på apparatet

1. Luk apparatets dør lidt op.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side (figur 1).
3. Tag afdækningen af (figur 2).



4. Skru skrueerne i højre og venstre side ud af ovndøren (figur 3).
5. Læg et flere gange sammenfoldet viskestykke i klemme i døren, inden den lukkes igen (figur 4). Træk den forreste glasrude opad og ud, og læg den med håndtaget vendende nedad på en plan flade.



Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

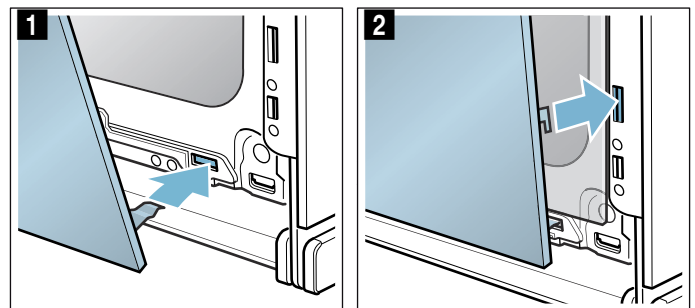
⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst!

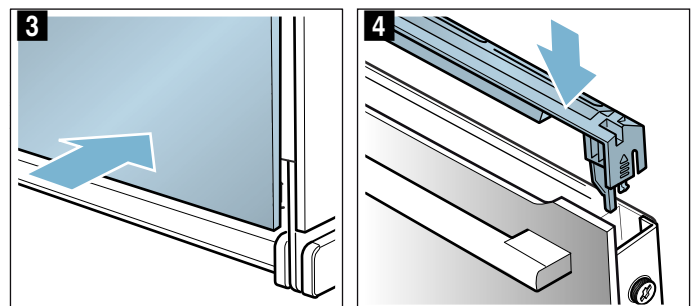
- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Montering på apparat

1. Før den forreste glasrude ind i holderne forinden (figur 1).
2. Luk den forreste glasrude, indtil de to kroge er placeret ud for åbningerne (figur 2).



3. Tryk den forreste glasrude ind forinden, til den går hørbart i indgreb (figur 3).
4. Luk igen ovndøren lidt op, og fjern viskestykket.
5. Skru de to skrue i højre og venstre side i igen.
6. Sæt afdækningen på, og tryk den fast, til den går hørbart i indgreb (figur 4).



7. Luk ovndøren.

Pas på!

Ovnen må først bruges igen, når glasruderne er monteret korrekt.




❓ Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Prøv selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, inden kundeservice kontaktes.

Bemærk: Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes optimalt, findes der en tabel med flere oplysninger i slutningen af brugsanvisningen. Der findes mange tips

Fejltabel

Sluk for apparatet, og tænd igen ved fejlmeddelelser med E, f.eks. E0111. Kontakt kundeservice, hvis meddelelsen vises igen.

Fejl	Mulig årsag	Anvisning/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringskabet er i orden
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
Apparatet er tændt, men kan ikke betjenes, og i displayet vises symbolet 	Børnesikringen er aktiveret	Tryk vedvarende på tasten  , indtil symbolet  slukkes.
Ovnen varmer ikke, og i displayet står der "Demo-modus aktiveret"	Apparatet befinder sig i Demo-modus	Slå sikringen i sikringsboksen fra, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder. Tænd for apparatet, og vælg "Demo-modus deaktiveret" i indstillingerne.
Apparatet starter ikke, og i displayet vises "Ovnrum for varmt"	Ovnrummet er for varmt til den valgte ret eller ovn-funktion	Lad ovnrummet køle af, og start igen

Maksimal driftstid overskredet

Apparatet standser automatisk driften, hvis der ikke er indstillet en varighed, og der ikke er blevet foretaget en indstilling i længere tid.

Hvornår dette sker, afhænger af den indstillede temperatur eller grilltrin.

Apparatet viser en meddelelse i displayet, om at driften automatisk bliver afsluttet. Derefter bliver driften afbrudt.

For at kunne anvende apparatet igen, skal det først slukkes. Tænd derefter for apparatet igen, og indstil den ønskede drift.

Tip: Indstil en varighed for at undgå, at apparatet utilsigtet slukkes, f.eks. ved meget lange tilberedningstider. Apparatet varmer, indtil den indstillede varighed er udløbet.

Udskifte ovnlampepære i ovnloft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige 230 V halogenpærer på 40 W hos kundeservice eller hos forhandleren.

Hold halogenpæren med en tør klud. Derved forlænges pærens levetid. Anvend kun denne type pærer.

⚠️ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk

og anvisninger. → "Testet i vores prøvekokken" på side 22

⚠️ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

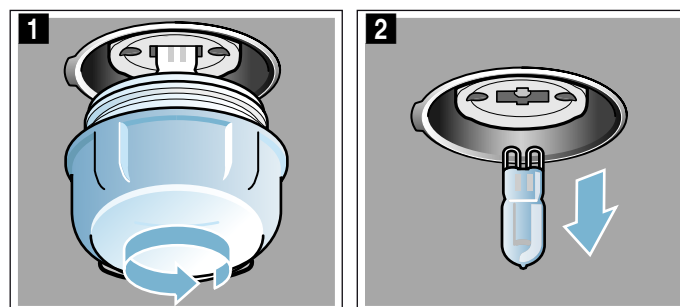
Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

⚠️ Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at undgå skader.
2. Skru glasafdækningen af i retning mod venstre (figur **1**).
3. Træk pæren ud - drej den ikke (figur **2**). Sæt den nye pære i, og sørg for, at kontaktbenene bliver placeret rigtigt. Tryk pæren godt ind.



4. Skru glasafdækningen på igen. Afhængigt af apparatets type kan glasafdækningen være udstyret med en tætningsring. Sæt tætningsringen på igen, inden glasafdækningen skrues på.
5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Glasafdækning

Hvis glasafdækningen over halogenpæren er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Der kan bestilles en ny glasafdækning hos kundeservice. Opgiv apparatets E-nr. og FD-nr.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid apparatets fuldstændige modelnummer (E-nr.) og fabriksnummeret (FD-nr.) ved kontakt med kundeservice, fordi dette sætter os i stand til at yde god og kvalificeret service. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.

Ved nogle apparater, som er udstyret med damp, er typeskiltet placeret bag panelet.

The diagram shows a rectangular label with the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. Each field is represented by a series of small squares, indicating where the characters are located on the label.

Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det i givet fald er let at finde oplysningerne.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke indenfor garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Testet i vores prøvekøkken

Her findes et udvalg af retter samt de optimale indstillinger til dem. Vi viser dig, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til din ret. Der findes oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Bemærk: Der kan opstå meget vanddamp i ovnrummet ved tilberedning af fødevarer.

Apparatet er meget energieffektivt og afgiver kun lidt varme udadtil under brug. På grund af de høje temperaturforskelle mellem apparatets ovnrum og apparatets udvendige dele, kan der dannes kondens ved dør, betjeningsområde eller skabsfronter i nærheden. Det er et normalt, fysisk betinget fænomen. Kondensat kan reduceres ved forvarmning eller forsigtig døråbning.

Silikonforme

Vi anbefaler at anvende mørke bageforme af metal for at få et optimalt tilberedningsresultat.

Hvis der alligevel anvendes silikonforme, skal producentens angivelser og opskrifter bruges som vejledning. Silikonforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne være anderledes.

Kager og småkager

Apparatet har mange ovnfunktioner til tilberedning af kager og småkager. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til mange retter.

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

Anvend kun apparatets originale tilbehør. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- Højt bagværk: Rille 2
- Fladt bagværk: Rille 3

Vælg mellem højde 1, 2, 3 og 4 ved brug af ovnfunktionen 4D varmluft.

Bagning i flere lag

Brug 4D-varmluft. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Bagning i to lag:

- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1
- Bageforme på risten
- Første rist: Rille 3
- Anden rist: Rille 1

Bagning i tre lag:

- Bageplade: Rille 5
- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

Bagning i fire lag:

- 4 riste med bagepapir
- Første rist: Rille 5
- Anden rist: Rille 3
- Tredje rist: Rille 2
- Fjerde rist: Rille 1

Der kan spares op til 45 procent energi ved at tilberede retter samtidigt. Stil bageformene ved siden af hinanden eller forskudt over hinanden i ovnrummet.

Tilbehør

Sørg for altid at bruge egnet tilbehør og sætte det ind den rigtige vej.

Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

Universalbradepande eller bageplade

Skub forsigtigt universalbradepanden eller bagepladen mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Brug universalbradepanden ved tilberedning af saftholdige kager, så ovnrummet ikke bliver tilsmudset af saft, der løber over.

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

Forme af lyst metal, keramikforme og glas forlænger bagetiderne, og bagværket bliver ikke så jævnt bagt. Hvis du bager med disse bageforme og vil bruge over-/undervarme, sættes bageformen i rille 1.

Bagepapir

Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige slags bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere ensartet brunning. Om nødvendigt kan der indstilles en højere temperatur næste gang.

Bemærk: Bagetiden kan ikke forkortes ved at bruge en højere temperatur. Kager eller småkager bliver i så fald kun bagt færdigt udvendigt, men ikke indvendigt.




Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. På den måde kan der spares op til 20 procent energi. Hvis ovnen forvarmes, bliver den anførte bagetid reduceret med nogle minutter.














Ved visse retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen. Sæt først retten og tilbehøret ind i ovnen, når forvarmningen er afsluttet.

Ved bagning efter egen opskrift kan lignende bagværk i tabellen bruges som rettesnor. Der findes flere oplysninger under tips om bagning efter indstillingstabellen.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kager i form					
Kager med rørt dej	Randform/firkantet form	2		150-170	50-70
Rørekage, enkel, 2 niveauer	Randform/firkantet form	3+1		140-160	60-80
Finkager med rørt dej	Randform/firkantet form	2		150-170	60-80
Frugtkage af rørt kagedej, fin	Gugelhupf-/Springform	2		160-180	40-60
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	3		160-180	20-30
Frugt- eller kvarrkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Tærte, uden æggecreme	Pizzaplade	3		170-190	45-55
Tærte	Tærteform, sortplade	3		190-210	25-40
Gærkage til randform	Rillet randform	2		150-170	50-70
Gærkage	Springform Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	3		150-170*	20-30
Lagkagebund, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	30-50

* Forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kager på plade					
Rørekage med fyld	Bageplade	3	☐	160-180	20-40
Kage med rørt dej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	140-160	30-50
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	3	☐	170-190	25-35
Mørdejskage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	160-170	35-45
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3	☐	160-180	55-65
Tærte, uden æggecreme	Universalbradepande	3	☉	170-190	45-55
Gærkage med tørt fyld	Universalbradepande	3	☐	160-180	15-20
Gærkage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-170	20-30
Gærkage med saftigt fyld	Universalbradepande	3	☐	180-200	30-40
Gærkage med fugtigt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-170	45-60
Flettet brød, kringler	Bageplade	2	☐	160-170	25-35
Roulade	Bageplade	3	☉	180-200*	8-15
Julekage (tysk Stollen), 500 g mel	Bageplade	2	☐	150-170	45-60
Æblerulle (tysk Strudel), sød	Universalbradepande	2	☉	170-180	50-60
Æblerulle (tysk Strudel), frossen	Universalbradepande	3	☉	200-220	35-45
Småkager					
Mindre kager	Bageplade	3	☐	160**	20-30
Mindre kager	Bageplade	3	☉	150**	25-35
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150**	25-35
Småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	140**	35-45
Muffins	Muffinplade	3	☐	170-190	15-20
Muffins, 2 lag	Muffinplader	3+1	☉	160-180*	15-30
Gærsmåkager	Bageplade	3	☐	160-180	25-35
Gærsmåkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-170	25-40
Bagværk, butterdej	Bageplade	3	☉	170-190*	20-35
Bagværk, butterdej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	170-190*	20-45
Bagværk, butterdej, 3 lag	Bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	170-190*	20-45
Bagværk, butterdej, fladt, 4 niveauer	4 riste	5+3+2+1	☉	180-200*	20-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3	☐	200-220	30-40
Vandbakkelsesdej, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	190-210	35-45
Wienerbrød	Bageplade	3	☉	160-180	20-30
Småkager					
Sprøjtede småkager	Bageplade	3	☐	140-150**	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3	☉	140-150**	25-40
Sprøjtede småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	140-150**	30-40
Sprøjtede småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	130-140**	35-55
Småkager	Bageplade	3	☉	140-160	15-30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	140-160	15-30
Småkager, 3 lag	Bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	140-160	15-30
Marengs	Bageplade	3	☉	80-90*	120-150
* Forvarmning					
** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen					

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Marengs, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		80-90*	120-180
Makroner	Bageplade	3		90-110	20-40
Makroner, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		90-110	25-45
Makroner, 3 lag	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		90-110	30-45
* Forvarmning					
** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen					

Tips til kager og småkager

Vil du vide, om kagen er færdigbagt.	Stik en lille træpind i kagen på det højeste sted. Når der ikke længere hænger dej fast på træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang. Eller indstil temperaturen 10 °C lavere, og forlæng bagetiden. Bemærk de anførte ingredienser og tilberedningshenvisninger i opskriften.
Kagen er hævet i midten, men er lavere langs kanten.	Smør kun springformens bund. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Frugtsaften løber over.	Brug universalbradepanden næste gang.
Småt bagværk klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
Kagen er for tør.	Indstil temperaturen 10 °C højere, og forkort bagetiden.
Kagen er for lys.	Hvis du har anvendt den korrekte rille og tilbehør, skal du enten forlænge bagetiden eller skrue temperaturen op.
Kagen er for lys foroven, men for mørk forneden.	Næste gang skal du sætte kagen ind på én rille højere.
Kagen er for mørk foroven, men for lys forneden.	Næste gang skal du sætte kagen ind på én rille lavere. Vælg en lavere temperatur, og forlæng bagetiden.
Formkagen bliver for mørk i den bagerste del.	Stil ikke formen direkte op ad bagvæggen, men på midten af tilbehøret.
Kagen er for mørk.	Vælg en lavere temperatur, og forlæng eventuelt bagetiden.
Bagværket er ikke jævnt brun.	Vælg en lidt lavere temperatur. Bagepapir, der stikker ud over bagepladen, kan påvirke luftcirkulationen. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen. Sørg for, at bageformen ikke står direkte foran åbningerne på ovnrummets bagvæg. Brug helst samme størrelse og/eller tykkelse ved bagning af mindre bagværk.
Du har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Vælg altid 4D-varmluft ved bagning i flere lag. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Kagen ser godt ud, men er ikke genombagt indvendigt.	Bag kagen lidt længere ved en lavere temperatur, og brug eventuelt lidt mindre væske. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på.
Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen.	Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen. Hvis den stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt løsnes med en kniv. Vend kagen, og læg et vådt, koldt klæde over formen et par gange. Smør formen næste gang, og drys med rasp.

Brød og rundstykker

Apparatet har mange ovnfunktioner til bagning af brød og rundstykker. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til mange retter.

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

Anvend kun apparatets originale tilbehør. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- Højt bagværk: Rille 2
- Fladt bagværk: Rille 3

Vælg mellem højde 1, 2, 3 og 4 ved brug af ovnfunktionen 4D varmluft.

Bagning i to lag

Brug 4D-varmluft. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

- Universalbradepande: Rille 3
Bageplade: Rille 1
- Bageforme på risten
Første rist: Rille 3
Anden rist: Rille 1

Der kan spares op til 45 procent energi ved at tilberede retter samtidigt. Stil bageformene ved siden af hinanden eller forskudt over hinanden i ovnrummet.

Tilbehør

Sørg for altid at bruge egnet tilbehør og sætte det ind den rigtige vej.

Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

Universalbradepande eller bageplade

Skub forsigtigt universalbradepanden eller bagepladen mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

Forme af lyst metal, keramikforme og glas forlænger bagetiderne, og bagværket bliver ikke så jævnt bagt. Hvis du bager med disse bageforme og vil bruge over-/undervarme, sættes bageformen i rille 1.

Bagepapir

Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte

temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.

Dybfrostprodukter

Anvend aldrig dybfrostprodukter, hvis der er meget is på dem. Fjern is fra retten.

Dybfrostprodukter er delvist forbagt ujævnt. Den ujævne bruning er der også efter bagning.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige brød og rundstykker. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere ensartet bruning. Om nødvendigt kan der indstilles en højere temperatur næste gang.

Bemærk: Bagetiden kan ikke forkortes ved at bruge en højere temperatur. Brød eller rundstykker bliver kun bagt færdige udvendigt, men ikke indvendigt.

Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. På den måde kan der spares op til 20 procent energi. Hvis ovnen forvarmes, bliver den anførte bagetid reduceret med nogle minutter.

Ved visse retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen. Sæt først retten og tilbehøret ind i ovnen, når forvarmningen er afsluttet. Nogle retter bliver bedre, hvis de bages i flere trin. De er anført i tabellen.

Indstillingsværdierne for brøddej gælder både for dej på bageplade og for dej i firkantform.






Ved bagning efter egen opskrift kan lignende bagværk i tabellen bruges som rettesnor.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Pas på!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt, og stil aldrig fade med vand i bunden af ovnrummet. Emaljen kan blive beskadiget på grund af de store temperaturforskelle.

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Varmluft/impulsgrill
-  Grill store flade
-  coolStart-funktion

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grill-trin	Varighed i min.
Brød						
Franskbrød, 750 g	Universalpande eller firkantet form	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
* forvarmning						
** Bemærk angivelserne på emballagen						

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grill-trin	Varighed i min.
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpande eller firkantet form	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fuldkornsbrød, 1 kg	Universalbradepande	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fladbrød	Universalbradepande	3		250-270	-	20-25
Rundstykker, boller						
Forbagt. rundstk. eller -baguette**	Universalbradepande	3		-	-	-
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	3		170-190*	-	15-20
Rundstykker, boller, søde, frisklavede, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170*	-	20-30
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	3		180-200	-	20-30
Baguette, forbagt, koldt**	Universalbradepande	3		-	-	-
Rundstykker, boller, frosne						
Forbagt. rundstk. eller -baguette**	Universalbradepande	3		-	-	-
Saltet bagværk, dejstykker**	Universalbradepande	3		-	-	-
Croissant, dejstykker	Universalbradepande	3		170-190	-	30-35
Toast						
Gratineret af toast, 4 stk.	Rist	3		190-210	-	10-15
Gratineret af toast, 12 stk.	Rist	3		230-250	-	10-15
Bruning af toast (uden forvarmning)	Rist	5		-	3	4-6
* forvarmning						
** Bemærk angivelserne på emballagen						

Pizza, quiche og krydret bagværk

Apparatet har mange ovnfunktioner til tilberedning af pizza, quiche og krydret bagværk. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til mange retter.

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

Anvend kun apparatets originale tilbehør. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- Højt bagværk: Rille 2
- Fladt bagværk: Rille 3

Vælg mellem højde 1, 2, 3 og 4 ved brug af ovnfunktionen 4D varmluft.

Bagning i flere lag

Brug 4D-varmluft. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Bagning i to lag:

- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

- Bageforme på risten
- Første rist: Rille 3
- Anden rist: Rille 1

Bagning i fire lag:

- 4 riste med bagepapir
- Første rist: Rille 5
- Anden rist: Rille 3
- Tredje rist: Rille 2
- Fjerde rist: Rille 1

Der kan spares op til 45 procent energi ved at tilberede retter samtidigt. Stil bageformene ved siden af hinanden eller forskudt over hinanden i ovnrummet.

Tilbehør

Sørg for altid at bruge egnet tilbehør og sætte det ind den rigtige vej.

Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

Universalbradepande eller bageplade

Skub forsigtigt universalbradepanden eller bagepladen mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Brug universalbradepanden ved pizza med meget fyld.

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

Forme af lyst metal, keramikforme og glas forlænger bagetiderne, og bagværket bliver ikke så jævnt bagt.

Hvis du bager med disse bageforme og vil bruge over-/undervarme, sættes bageformen i rille 1.

Bagepapir

Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.

Dybfrostprodukter

Anvend aldrig dybfrostprodukter, hvis der er meget is på dem. Fjern is fra retten.

Dybfrostprodukter er delvist forbagt ujævnt. Den ujævne bruning er der også efter bagning.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige retter. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere ensartet bruning. Om nødvendigt kan der indstilles en højere temperatur næste gang.

Bemærk: Bagetiden kan ikke forkortes ved at bruge en højere temperatur. Retten bliver kun bagt færdig udvendigt, men ikke indvendigt.





Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. På den måde kan der spares op til 20 procent energi. Hvis ovnen forvarmes, bliver den anførte bagetid reduceret med nogle minutter.



















Ved visse retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen. Sæt først retten og tilbehøret ind i ovnen, når forvarmningen er afsluttet.

Ved bagning efter egen opskrift kan lignende bagværk i tabellen bruges som rettesnor.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin
-  coolStart-funktion

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Pizza					
Pizza, frisklavet	Bageplade	3		200-220	25-35
Pizza, frisklavet	Bageplade	3		200-220	25-35
Pizza, frisklavet, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	35-45
Pizza, frisklavet, tynd bund	Pizzaplade	2		220-230	20-30
Pizza, kold**	Rist	3		-	-
Pizza, frossen					
Pizza med tynd bund 1 stk.**	Rist	3		-	-
Pizza med tynd bund 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	20-25
Pizza med tyk bund 1 stk.**	Rist	3		-	-
Pizza med tyk bund 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	20-30
Pizzabaguette**	Rist	3		-	-
Minipizzaer**	Universalbradepande	3		-	-
Minipizzaer, Ø 7 cm, 4 niveauer	4 riste	5+3+2+1		180-200*	20-30
Krydret bagværk & quiche					
Krydret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Tærteform, sortplade	3		190-210	30-40
Flammkuchen	Universalbradepande	3		260-280*	10-15
Pirog	Gratinform	2		190-200	30-45
Empanada	Universalbradepande	3		180-190	30-45
Börek	Universalbradepande	1		200-220*	20-30
* forvarmning					
** Bemærk angivelserne på emballagen					

Tærte og soufflé

Apparatet har mange ovnfunktioner til tilberedning af tærter og soufflé. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til mange retter.

Anvend kun apparatets originale tilbehør. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

Riller

Brug altid de anførte riller.

Tilberedning er mulig i et lag i bageforme eller med universalbradepanden.

- Bageforme på risten: Rille 2
- Universalbradepande: Rille 3

Souffléer kan også tilberedes i vandbad i universalbradepanden. Sæt universalbradepanden ind i rille 2.

Der kan spares op til 45 procent energi ved at tilberede retter samtidigt. Stil bageformene ved siden af hinanden i ovnrummet.

Tilbehør

Sørg for altid at bruge egnet tilbehør og sætte det ind den rigtige vej.

Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

Universalbradepande

Skub forsigtigt universalbradepanden mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Service

Anvend en bred, flad form til tærter og gratiner. I et

smalt, højt fad har retten brug for længere tid, og overfladen bliver mørkere.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige tærter og souffléer. Temperatur og tilberedningstid afhænger af mængden og opskriften.

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.





Bemærk: Tilberedningstider kan ikke forkortes ved at bruge højere temperaturer. Tærten eller souffléen ville være færdigbagt udvendigt, men rå indvendigt.









Indstillingsværdierne gælder ved isætning af retten i en kold ovn. På den måde spares op til 20 procent energi. Den anførte tilberedningstid reduceres med nogle minutter, hvis ovnen forvarmes.

Hvis du bruger egen opskrift, kan du rette dig efter lignende retter i tabellen.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin
-  coolStart-funktion

Tærter/gratiner & souffléer	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	2		200-220	30-50
Tærte, sød	Gratinform	2		170-190	40-60
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	2		160-180	50-60
Lasagne, frossen, 400 g*	Rist	2		-	-
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		160-190	50-70
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj, 2 niveauer	Gratinform	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Gratinform	2		160-180*	35-45
Soufflé	Portionsforme	2		170-190	65-75

* Bemærk angivelserne på emballagen

Fjerkræ

Apparatet har forskellige ovnfunktioner til tilberedning af fjerkræ. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til nogle retter.

Stegning på risten

Stegning på risten er særdeles velegnet til stort fjerkræ eller flere stykker samtidigt.

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden. → "Tilbehør" på side 9

Hæld op til ½ liter vand i universalbradepanden afhængigt af fjerkræets størrelse og type. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet. Denne skysovs kan bruges til at lave sovs. Derudover medfører det mindre røg, og ovnrummet forbliver mere rent.

Stegning i fad

Brug kun fade, som er egnet til at komme i ovnen. Kontrollér, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet.

Glasfade egner sig bedst. Stil altid varme glasfade på en tør bordskåner. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Skinnende stegegyrder af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl og egner sig derfor kun i begrænset omfang. Fjerkræet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

Brug et højt fad til stegning af fjerkræ. Stil fadet på risten. Brug universalbradepanden, hvis du ikke har et passende fad.

Fad med låg

Ovnrummet forbliver væsentligt mere rent ved tilberedning i et fad med låg. Sørg for, at låget passer og slutter tæt. Stil fadet på risten.

Der kan komme meget varm damp fra fadet, når låget tages af efter stegning. Løft derfor låget op i bagsiden, så den varme damp kan undslippe modsat kroppen.

Fjerkræ kan også blive sprødt i et lukket fad. Brug et fad med glaslåg, og indstil en højere temperatur.

Grillning

Hold ovndøren lukket under grillning. Grill aldrig med åben ovndør.

Læg grillmaden på risten. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren mindst en rille nedenunder. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet.

Tilbered helst ens grillstykker med ensartet tykkelse og vægt. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige. Læg grillstykkerne direkte på risten.

Vend grillstykkerne med en grilltang. Stikkes i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt.

Anvisninger

- Grillvarmelegemet tænder og slukker hele tiden, det er normalt. Hvor ofte dette sker, retter sig efter det indstillede grilltrin.
- Der kan dannes røg ved grillning.

Stegetermometer

Med stegetermometer er meget nøjagtig tilberedning mulig. Læs de vigtige henvisninger om anvendelse af stegetermometer i det pågældende kapitel. Der findes angivelser om indstikning af stegetermometer, de

mulige ovnfunktioner og flere informationer.
→ "Stegetermometer" på side 15

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til fjerkræ. Temperatur og tilberedningstid afhænger af fødevarens mængde, beskaffenhed og temperatur. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

Indstillingsværdierne gælder ved isætning af stegeklart fjerkræ uden fyld med køleskabstemperatur i en kold ovn. På den måde spares op til 20 procent energi. Den anførte tilberedningstid reduceres med nogle minutter, hvis ovnen forvarmes.

I tabellen findes angivelser for fjerkræ med foreslået vægt. Ved tilberedning af tungere fjerkræ anvendes under alle omstændigheder en lavere temperatur. Ved flere stykker retter tilberedningstiden sig efter vægten på det tungeste stykke. De enkelte stykker bør være tilnærmelsesvis lige store.

Generelt gælder følgende: Jo større fjerkræet er, desto lavere temperatur og længere tilberedningstid.

Vend fjerkræ efter ca. 1/2 til 2/3 af den angivne tid.





Bemærk: Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.






Tips

- Prik huller i huden under vingerne ved stegning af and eller gås. Så kan fedtet løbe fra.
- Skær riller i skindet ved andebryst. Vend ikke andebryst.
- Hvis fjerkræ skal vendes, skal du sørge for, at brystsiden eller skindsiden først vender nedad.
- Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pænser det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrømmet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:

-  Over-/undervarme
-  Varmluft/impulsgrill
-  Grill store flade
-  coolStart-funktion

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
Kylling						
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	60-70
Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles)	Rist	4		-	3*	15-20
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	3		220-230	-	30-35
Kyllingesticks, nuggets, frosne	Universalbradepande	3		-	-	-
Poulard, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	70-90
* 5 min. forvarmning						

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
And & gås						
And, 2 kg	Rist	1		180-200	-	90-110
Andebryst, hver 300 g	Rist	3		230-250	-	25-30
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	-	120-150
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Kalkun						
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		180-200	-	70-90
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	2		180-200	-	80-100
* 5 min. forvarmning						

Kød

Apparatet har mange ovnfunktioner til tilberedning af kød. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til mange retter.

Stegning og grydestegning

Smør magert kød med fedtstof efter behag, eller læg strimler af spæk på.

Skær sværen over kors. Hvis stegen skal vendes, skal du sørge for, at sværen først vender nedad.

Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. Så fordeler kødsaften sig bedre. Pak eventuelt stegen ind i alufolie. Denne anbefalede hviletid er ikke indeholdt i den angivne stegetid.

Stegning på risten

På risten bliver kød særdeles sprødt på alle sider.

Hæld op til ½ liter vand i universalbradepanden afhængigt af kødets størrelse og type. Dryppende fedt og kødsaft bliver dermed opsamlet. Denne skysovs kan bruges til at lave sovs. Derudover medfører det mindre røg, og ovnrummet forbliver mere rent.

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden. → "Tilbehør" på side 9

Stegning og grydestegning i fad

Stegning og grydestegning i fad er nemmere. Stegen kan nemmere tages ud af ovnrummet, og sovsen kan tilberedes direkte i fadet.

Brug kun fade, som er egnet til at komme i ovnen. Kontrollér, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet.

Glasfade egner sig bedst. Stil altid varme glasfade på en tør bordskåner. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Tilsæt lidt væde til magert kød. Bunden af glasfadet skal være dækket med ca. ½ cm væde.

Mængden af væden afhænger af kødets art og fadets materiale og af, om der bruges låg. Ved tilberedning af

kød i en emaljeret eller mørk stegegryde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas.

Væden i fadet fordampes under stegningen. Tilsæt om nødvendigt med forsigtighed lidt mere væske.

Skinnende stegegryder af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl og egner sig derfor kun i begrænset omfang. Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

Brug et højt fad til stegning af kød. Stil fadet på risten. Brug universalbradepanden, hvis du ikke har et passende fad.

Fad med låg

Ovnrummet forbliver væsentligt mere rent ved tilberedning i et fad med låg. Sørg for, at låget passer og slutter tæt. Stil fadet på risten.

Afstanden mellem kød og låg skal være mindst 3 cm. Kødet kan hæve lidt.

Der kan komme meget varm damp fra fadet, når låget tages af efter stegning. Løft derfor låget op i bagsiden, så den varme damp kan undslippe modsat kroppen.

Ved grydestegning brunes kødet først efter behov. Tilsæt vand, vin, eddike eller lignende til stegeskyen. Bunden af fadet skal være dækket med 1-2 cm væde.

Væden i fadet fordampes under stegningen. Tilsæt om nødvendigt med forsigtighed lidt mere væske.

Kød kan også blive sprødt i et lukket fad. Brug et fad med glaslåg, og indstil en højere temperatur.

Grillning

Hold ovndøren lukket under grillning. Grill aldrig med åben ovndør.

Læg grillmaden på risten. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren mindst en rille nedenunder. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet.

Tilbered helst ens grillstykker med ensartet tykkelse og vægt. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige. Læg grillstykkerne direkte på risten.

Vend grillstykkerne med en grilltang. Stikkes i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt. Grillmad skal først saltes efter grillningen. Salt trækker væsken ud af kødet.

Anvisninger

- Grillvarmelegemet tænder og slukker hele tiden, det er normalt. Hvor ofte dette sker, retter sig efter det indstillede grilltrin.
- Der kan dannes røg ved grillning.

Stegetermometer

Med stegetermometer er meget nøjagtig tilberedning mulig. Læs de vigtige henvisninger om anvendelse af stegetermometer i det pågældende kapitel. Der findes angivelser om indstikning af stegetermometer, de mulige ovnfunktioner og flere informationer.

→ "Stegetermometer" på side 15

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til mange kødretter. Temperatur og tilberedningstid afhænger af fødevarens mængde, beskaffenhed og temperatur. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

Indstillingsværdierne gælder ved isætning af kød med køleskabstemperatur i en kold ovn. På den måde spares op til 20 procent energi. Den anførte tilberedningstid reduceres med nogle minutter, hvis ovnen forvarmes.

I tabellen findes angivelser for kødstykker med foreslået vægt. Ved tilberedning af tungt stykke anvendes under alle omstændigheder en lavere temperatur. Ved flere stykker retter tilberedningstiden sig efter vægten på det tungeste stykke. De enkelte stykker bør være tilnærmelsesvis lige store.




Generelt gælder følgende: Jo større stegen er, desto lavere temperatur og længere tilberedningstid.














Vend stegen og grillvarer efter ca. 1/2 til 2/3 af den anførte tid.

Hvis du bruger egen opskrift, kan du rette dig efter lignende retter i tabellen. Der findes flere oplysninger under tips om stegning, grydestegning og grillning efter indstillingstabellen.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:

-  Over-/undervarme
-  Varmluft/impulsgrill
-  Grill store flade

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
Svinekød						
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	-	110-130
Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg	Rist	2		190-200	-	130-140
Svinemørbrad, 1,5 kg	Åbent fad	2		220-230	-	70-80
Svinefilet, 400 g	Rist	3		220-230	-	20-25
Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand)	Fad med låg	2		210-230	-	70-90
Svinesteaks, 2 cm tykke	Rist	5		-	2	16-20
Svinemedaljoner, 3 cm tykke (5 min. forvarmning)	Rist	5		-	3*	8-12
Oksekød						
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	40-50
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm tyk, medium (uden forvarmning)	Rist	3		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4		-	3	25-30
Kalvekød						
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		160-170	-	100-120
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	2		200-210	-	100-120

* forvarmning

** uden at vende

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
Lammekød						
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-190	-	50-80
Lammeryg med ben**	Rist	2		180-190	-	40-50
Lammekotelet	Rist	3		-	3	12-16
Pølser						
Grillpølser	Rist	4		-	3	10-15
Køddretter						
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	2		170-180	-	60-70
* forvarmning						
** uden at vende						

Tips til stegning, grydestegning og grillning

Ovnrummet bliver meget tilsmudset.	Tilbered madvaren i en lukket stegegryde, eller brug grillristen. Der opnås optimale stegeresultater, hvis grillristen bruges. Grillristen kan købes som ekstra tilbehør.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket, og/eller steden er for tør.	Kontrollér rillehøjde og temperatur. Vælg en lavere temperatur, og forlæng eventuelt stegetiden næste gang.
Sværen er for tynd.	Forøg temperaturen, eller aktivér grillen kortvarigt efter stegetidens udløb.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, og tilsæt eventuelt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt eventuelt mindre væske.
Ved grydestegning brænder kødet på.	Stefad og låg skal passe sammen og lukke tæt. Reducér temperaturen, og tilføj om nødvendigt mere væske under grydestegningen.
Grillvarerne bliver for tørre.	Kød skal først saltes efter grillningen. Salt trækker væsken ud af kødet. Stik ikke i grillvarerne, når de skal vendes. Brug en grilltang.

Fisk

Apparatet har forskellige ovnfunktioner til tilberedning af fisk. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til mange retter.

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk ind i ovnrømmet i svømmestilling med rygfinnen opad. Placer en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så den står stabilt.

Fisken er færdig, når rygfinnen nemt løsner sig.

Stegning og grillning på risten

Læg grillmaden på risten. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren mindst en rille nedefter.

Hæld op til ½ liter vand i universalbradepanden afhængigt af fiskens størrelse og type. På den måde bliver overskydende væde opsamlet. Der dannes mindre røg, og ovnrømmet forbliver mere rent.

Hold ovndøren lukket under grillning. Grill aldrig med åben ovndør.

Tilbered helst ens grillstykker med ensartet tykkelse og vægt. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige. Læg grillstykkerne direkte på risten.

Vend grillstykkerne med en grilltang. Stikkes i fisken med en gaffel, løber der saft ud, og den bliver tør.

Anvisninger

- Grillvarmelegemet tænder og slukker hele tiden, det er normalt. Hvor ofte dette sker, retter sig efter det indstillede grilltrin.
- Der kan dannes røg ved grillning.

Stegning og dampning i fad

Brug kun fad, som er egnet til at komme i ovnen. Kontrollér, at der er plads til fadet eller formen i ovnrømmet.

Glasfade egner sig bedst. Stil altid varme glasfade på en tør bordskåner. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Skinnende stegegryder af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl og egner sig derfor kun i begrænset omfang. Fisken bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brun. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

Brug et højt fad til tilberedning af hele fisk. Stil fadet på risten. Brug universalbradepanden, hvis du ikke har et passende fad.

Fad med låg

Ovnrummet forbliver væsentligt mere rent ved tilberedning i et fad med låg. Sørg for, at låget passer og slutter tæt. Stil fadet på risten.

Hæld to til tre spiseskeer væske og lidt citronsaft eller eddike med i fadet til dampning.

Der kan komme meget varm damp fra fadet, når låget tages af efter stegning. Løft derfor låget op i bagsiden, så den varme damp kan undslippe modsat kroppen.

Fisk kan også blive sprød i et lukket fad. Brug et fad med glaslåg, og indstil en højere temperatur.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til fiskeretter. Temperatur og tilberedningstid afhænger af fødevarens mængde, beskaffenhed og temperatur. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

Indstillingsværdierne gælder ved isætning af fisk med køleskabstemperatur i en kold ovn. På den måde spares op til 20 procent energi. Den anførte

tilberedningstid reduceres med nogle minutter, hvis ovnen forvarmes.

I tabellen findes angivelser for fisk med foreslået vægt. Ved tilberedning af tungere fisk anvendes under alle omstændigheder en lavere temperatur. Ved flere fisk retter tilberedningstiden sig efter vægten på den tungeste fisk. De enkelte fisk bør være tilnærmelsesvis lige store.




Generelt gælder følgende: Jo større fisken er, desto lavere temperatur og længere tilberedningstid.








Vend fisk, som ikke er i svømmestilling, efter ca. 1/2 til 2/3 af den anførte tid.

Bemærk: Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:

-  Over-/undervarme
-  Varmluft/impulsgrill
-  Grill store flade

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
Fisk						
Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller	Rist	2		170-190	-	20-30
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	-	30-40
Fiskefileter						
Fiskefilet, natural, grillet	Rist	4		-	1*	15-25
Fiskekoteletter						
Fiskekotelet, 3 cm tyk**	Rist	4		-	3	10-20
Fisk, frossen						
Fiskefilet, natural	Fad med låg	2		210-230	-	20-30
Fiskefilet, gratineret	Rist	2		200-220	-	45-60
Fiskepinde (vend af og til)	Universalbradepande	3		200-220	-	20-30

* forvarmning

** Sæt universalpanden ind i rille 2

Grøntsager og tilbehør

Her findes angivelser om tilberedning af grillede grøntsager, kartofler og frosne kartoffelprodukter.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares energi.

Riller

Brug de anførte riller.

Tilberedning i et lag

Overhold angivelserne i tabellen.

Tilberedning i to lag

Brug 4D-varmluft. Plader, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

Tilbehør

Sørg for altid at bruge egnet tilbehør og sætte det ind den rigtige vej.

Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

Universalbradepande eller bageplade

Skub forsigtigt universalbradepanden eller bagepladen mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Bagepapir

Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.




Anbefalede indstillingsværdier








I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige retter. Temperaturen og varigheden er afhængig af fødevarernes mængde og beskaffenhed. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn brunng. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

Indstillingsværdierne gælder ved isætning af retten i en kold ovn. De anførte tider reduceres med nogle minutter, hvis ovnen forvarmes.

Hvis du bruger egen opskrift, kan du rette dig efter lignende retter i tabellen.

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Grill store flade
-  coolStart-funktion

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
Grøntsagsretter						
Grillede grøntsager*	Universalbradepande	5		-	3	10-15
Kartofler						
Bagte kartofler, halveret	Universalbradepande	3		160-180	-	45-60
Kartoffelprodukter, frosne						
Kartoffelrösti*	Universalbradepande	3		-	-	-
Kartoffellommer, fyldte*	Universalbradepande	3		-	-	-
Kroketter	Universalbradepande	3		-	-	-
Pommes frites*	Universalbradepande	3		-	-	-
Pommes frites, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		190-210	-	30-40
* Bemærk angivelserne på emballagen						

Yoghurt

Apparatet kan bruges til at lave yoghurt.

Tilberedning af yoghurt


Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt. Åbn ikke apparatets dør under driften.

1. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) på kogesektionen op til 90 °C, og køl ned til 40 °C.

Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkelig.

2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas, og dæk til med plastfolie.
4. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet i tabellen.
5. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

Anvendt ovnfunktion:

-  4D-varmluft

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i timer
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		40-45	8-9

Skånsomme ovnfunktioner

Varmluft Eco og Over-/undervarme Eco er intelligente ovnfunktioner til skånsom tilberedning af kød, fisk og bagværk. Apparatet regulerer energitilførslen til ovnrummet optimalt. Retterne bliver tilberedt i forskellige faser med restvarme. Sådan bevares retterne saftige og bliver mindre brunet. Afhængigt af tilberedningen og madvarernes art kan der spares energi. Hvis ovndøren åbnes før tiden under tilberedningen og forvarmningen, går denne effekt tabt.

Anvend kun originalt tilbehør til apparatet. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne. Tag tilbehør, som ikke bruges, ud af ovnrummet.

Sæt retterne ind i den tomme og kolde ovn. Vælg en temperatur mellem 125-275 °C ved Varmluft Eco, og en temperatur mellem 150-250 °C ved Over-/undervarme Eco. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen. Tilbered kun i et lag.

Ovnfunktionen Varmluft Eco bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved cirkulationsdrift og af energieffektklassen. Ovnfunktionen Over-/undervarme Eco bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.

Ovnfunktionen Varmluft Eco bliver anvendt til fastlæggelse af energieffektklassen.

Tilbehør

Sørg for altid at bruge egnet tilbehør og sætte det ind den rigtige vej.

Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

Universalbradepande eller bageplade

Skub forsigtigt universalbradepanden eller bagepladen mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Bageforme og fade

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede. På den måde spares op til 35 procent energi.

Fade af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl. Ikke reflekterende fade af emalje, varmebestandigt glas eller belagt aluminiumstøbegods er mere velegnet.

Forme af lyst metal, keramikforme eller glasforme forlænger bagetiderne, og kagen bliver ikke så jævnt bagt.

Bagepapir



Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.






Anbefalede indstillingsværdier

Her findes angivelser til forskellige retter. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

Bemærk: Bagetider kan ikke forkortes ved at bruge højere temperaturer. Kager eller bagværk ville kun være færdigbagt udvendigt, men ikke indvendigt.

Anvendte ovnfunktioner:

-  Varmluft eco
-  Over-/undervarme eco

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kager i form					
Rørekegler i form	Randform/firkantet form	2		140-160	60-80
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	2		150-170	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	2		150-170	20-30
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærkage til randform	Rillet randform	2		150-170	50-70
Kager på plade					
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	3		150-170	25-40
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	3		170-180	25-35
Roulade	Bageplade	3		180-190	15-20
Gærfiletbrød, gærkrans	Bageplade	3		160-170	25-35
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	3		160-180	15-20
Småt bagværk					
Muffins	Muffinplade	2		160-180	15-25
Small Cakes	Bageplade	3		150-160	25-35
Bagværk, butterdej	Bageplade	3		170-190	20-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3		200-220	35-45
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-30
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150	25-35
Gærsmåkager	Bageplade	3		160-180	25-35
Brød & rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Firkantet form	2		200-210	35-45
Fladbrød	Universalbradepande	3		250-275	15-20
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	3		170-190	15-20
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	3		180-200	20-30
Kød					
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	120-140
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	140-160
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	2		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Fad med låg	2		190-210	45-55
Fiskefilet, natural, dampet	Fad med låg	2		190-210	15-25

Acrylamid i fødevarer

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det

drejer sig f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius (julesmåkager)).

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt. ■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. ■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.
Bagning	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.

Langtidsstegning

Langtidsstegning er en langsom stegning ved lav temperatur. Det kaldes derfor også tilberedning ved lav temperatur.

Langtidsstegning er ideel til alle former for kød af særlig god kvalitet (f.eks. skært oksekød, kalvkød, svinekød, lammekød og fjerkræ), der skal tilberedes meget præcist, f.eks. som rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver mørt og blødt.

Fordel: Du har meget frie hænder ved planlægningen af menuen, da langtidsstegt kød kan holdes varmt længe uden problemer. Kødet skal ikke vendes i løbet af stegningen. Hold altid apparatets dør lukket for at bibeholde et ensartet tilberedningsklima.

Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød uden ben. Fjern omhyggeligt sener og fedtkanter. Fedt udvikler en kraftig smag ved langtidsstegning. Du kan også anvende marineret kød og kød med krydderier. Anvend ikke optøet kød.

Kødet kan skæres ud umiddelbart efter langtidsstegningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile. På grund af denne særlige tilberedningsmetode bliver kødet rosa, men det er ikke råt eller steg for lidt.

Bemærk: Tidsurdrift med sluttid er ikke mulig ved ovnfunktionen langtidsstegning.

Fade

Brugt et fladt fad, f.eks. et serveringsfad af porcelæn eller glas. Stil fadet med ind i ovnrømmet til forvarmning.

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 2.

Der findes flere oplysninger under tips om langtidsstegning efter indstillingstabellen.


Apparatet har ovnfunktionen langtidsstegning. Start kun driften ved helt afkølet ovnrum. Gennemvarm ovnrømmet godt med fadet i ca. 15 minutter.














Brun kødet tilstrækkeligt længe ved kraftig varme på kogezone på alle sider, også på enderne. Læg det straks på det forvarmede fad. Sæt fadet med kødet ind i ovnrømmet igen, og lad det langtidsstege.

Anbefalede indstillingsværdier

Temperaturen ved langtidsstegning og tilberedningstiden afhænger af kødets størrelse, tykkelse og kvalitet. Der er derfor anført indstillingsområder.

Anvendt ovnfunktion:

-  Langtidsstegning

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Stegetid i min.	Temperatur i °C	Varighed i min.
Fjerkræ						
Adebryst, rosa 300 g hver	Fad uden låg	2		6-8	90*	45-60
Kyllingebrystfilet, 200 g hver, gennemstegt	Fad uden låg	2		4	120*	45-60
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg, gennemstegt	Fad uden låg	2		6-8	120*	110-130
Svinekød						
Svinemørbrad, 5-6 cm tyk, 1,5 kg	Fad uden låg	2		6-8	80*	130-180
Svinefilet, hel	Fad uden låg	2		4-6	80*	45-70
Oksekød						
Oksesteg (culotte), 6-7 cm tyk, 1,5 kg, gennemstegt	Fad uden låg	2		6-8	100*	150-180
Oksefilet, 1 kg	Fad uden låg	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, 5-6 cm tyk	Fad uden låg	2		6-8	80*	120-180
Oksemedaljoner/tykstegsfilet, 4 cm tykke	Fad uden låg	2		4	80*	30-60
Kalvekød						
Kalvesteg, 4-5 cm tyk, 1,5 kg	Fad uden låg	2		6-8	80*	80-140
Kalvesteg, 7-10 cm tyk, 1,5 kg	Fad uden låg	2		6-8	80*	140-200
Kalvefilet, hel, 800 g	Fad uden låg	2		4-6	80*	70-120
Kalvemedaljoner, 4 cm tykke	Fad uden låg	2		4	80*	30-50
* Forvarmning						

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Stegetid i min.	Temperatur i °C	Varighed i min.
Lammekød						
Lammeryg, udbenet, 200 g hver	Fad uden låg	2		4	80*	30-45
Lammekølle uden ben, medium, 1 kg snøret	Fad uden låg	2		6-8	95*	120-180
* Forvarmning						

Tips til langtidsstegning

Langtidsstegning af andebryst.	Læg andebrystet koldt på panden, og brun først skindsiden. Efter langtidsstegningen grilles 3 til 5 minutter, så andebrystet bliver sprødt.
Langtidsstegt kød er ikke så varmt som kød tilberedt på normal vis.	Varm derfor tallerkenerne, og server sauceen meget varm, så det stegte kød ikke bliver koldt så hurtigt.

Tørring

Med 4D-varmluft kan madvarer tørres med fremragende resultater. Ved denne form for konservering koncentrerer aromastoffer på grund af tørringen.

Brug kun fejlfri frugt, grøntsager og krydderier, og vask det grundigt. Læg bage- eller pergamentpapir på risten. Lad frugten dryppe godt af, og tør det derefter selv af.

Skær den eventuelt i lige store stykker eller tynde skiver. Læg uskrællet frugt på skallen med skærefladerne opad. Sørg for, at hverken frugt eller champignoner ligger over hinanden på risten.

Rasp grøntsager, og blanchér dem derefter. Lad blancherede grøntsager dryppe godt af, og fordel dem jævnt på risten.

Tør krydderier med stilk. Læg krydderier jævnt og lettere ophobet på risten.

Brug følgende riller til tørring:

- 1 rist: Rille 3

- 2 riste: Rille 3+1

Vend meget saftig frugt og grøntsager flere gange. Frigør den tørrede frugt eller grøntsager fra papiret med det samme.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes indstillingerne til tørring af forskellige fødevarer. Temperatur og varighed afhænger af tørvarernes type, fugtighed, modenhed og tykkelse. Jo længere tørvarerne tørrer, jo bedre konserveres det. Jo tyndere man skærer, jo hurtigere afsluttes tørringen, og jo mere aromatisk bliver tørvarerne. Der er derfor anført indstillingsområder.

Hvis du vil tørre andre fødevarer, kan du rette dig efter lignende fødevarer i tabellen.

Anvendt ovnfunktion:

- 4D-varmluft

Frugt, grøntsager og krydderurter	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i timer
Kernefrugt (æbleringe, 3 mm tykke, pr. rist 200 g)	1-2 riste		80	5-9
Stenfrugt (blommer)	1-2 riste		80	8-10
Rodgrøntsager (gulerødder), revet, blancheret	1-2 riste		80	5-8
Svampe i skiver	1-2 riste		60	6-9
Krydderurter, rengjorte	1-2 riste		60	2-6

Henkogning

Frugt og grøntsager kan henkoges i apparatet.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Henkogningsskallerne kan revne, hvis levnedsmidlerne bliver henkogt forkert. Følg anvisningerne om henkogning.

Glas

Anvend kun rene henkogningsskaller uden skader. Brug kun varmebestandige, rene og uskadede gummiringe. Klemmer og fjedre kontrolleres først.

Brug kun henkogningsskaller af samme størrelse til henkogning og med samme slags madvarer. Der kan henkoges op til seks henkogningsskaller på 1/2, 1 eller 1 1/2 liters indhold samtidigt. Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Henkogningsskallerne må ikke røre ved hinanden i ovnrummet under henkogningen.

Forberedelse af frugter og grøntsager

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager. Vask frugt og grøntsager grundigt.

Frugt og grøntsager skrælles, udstenes og skæres i småstykker afhængigt af type og fyldes til ca. 2 cm under randen i henkogningsglas.

Frugt

Frugten fyldes i henkogningsglassene med varm, afskummet sukkeropløsning (ca. 400 ml til et 1 liters glas). Til en liter vand:

- Ca. 250 g sukker ved sød frugt
- Ca. 500 g sukker ved syrlig frugt

Grøntsager

Fyld grøntsagerne i henkogningsglassene med varmt, kogt vand.

Vask glaskanterne af, de skal være rene. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas. Luk glassene med klemmer. Stil glassene i universalbradepanden, så de ikke rører ved hinanden. Hæld 500 ml varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden. Indstil som anført i tabellen.

Afslutning af henkogning

Frugt

Efter noget tid begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for apparatet, så snart der dannes luftbobler i henkogningsglassene. Tag glassene ud af ovnen efter den anførte eftervarmetid.

Grøntsager


Efter noget tid begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Så snart der dannes bobler i alle henkogningsglas, reduceres temperaturen til 120 °C, og lad glassene boble videre i den lukkede ovn som anført i tabellen. Sluk apparatet efter denne tid, og brug eftervarmen i nogle minutter, som anført i tabellen.

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen, og stil dem på et rent viskestykke. Stil ikke de varme glas på et koldt eller vådt underlag, da de så kan revne. Dæk henkogningsglassene af for at beskytte dem mod træk. Fjern først klemmerne, når glassene er blevet kolde.

Anbefalede indstillingsværdier

De anførte tider i indstillingstabellen er vejledende for henkogning af frugt og grøntsager. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af indholdets mængde, temperatur og kvalitet. Angivelserne gælder for runde 1 liters glas. Inden du ændrer på indstillingen eller slukker, skal du kontrollere, at der dannes rigeligt med luftbobler i glassene. Boblerne begynder efter ca. 30-60 minutter.

Anvendt ovnfunktion:

-  4D-varmluft

Henkogning	Tilberedning i:	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grøntsager, f.eks. gulerødder	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler:30-40
				120	Efter dannelse af bobler: 30-40
				-	Eftervarme: 30
Grøntsager, f.eks. agurker	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler: 30-40
				-	Eftervarme: 30
				-	Eftervarme: 30
Stenfrugt, f.eks. kirsebær, svesker	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler:30-40
				-	Eftervarme:35
				-	Eftervarme: 25
Kernefrugt, f.eks. æbler, jordbær	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler:30-40
				-	Eftervarme: 25
				-	Eftervarme: 25

Hævning af dej

Dej hæver betydeligt hurtigere i apparatet end ved stuetemperatur. Brug ovnfunktionen over-/undervarme. Start kun driften ved helt afkølet ovnrør.

Lad altid dej hæve to gange. Bemærk angivelserne i indstillingstabellerne for 1. og 2. hævning (hævning og efterhævning).

Hævning

Indstil som anført i tabellen, og varm apparatet op. Sæt dejskålen på risten.

Åbn ikke ovndøren under hævningen, da fugtigheden ellers slipper ud. Dæk dejen til med et fugtigt viskestykke.

Efterhævning


Stil bagværket i rillen anført i tabellen.



Hvis du vil forvarme, efterhæves et varmt sted uden for ovnen.

Anbefalede indstillingsværdier

Temperatur og hævningsstid afhænger af ingrediensernes type og mængde. Derfor er angivelserne i indstillingstabellen vejledende værdier.

Anvendt ovnfunktion:

-  Over-/undervarme

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Trin	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærdej, let	Skål	2		Hævning	35-40	25-30
	Bageplade	2		Efterhævning	35-40	10-20

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Trin	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærdej, tung og fedtholdig	Skål	2		Hævning	35-40	20-40
	Bageplade	2		Efterhævning	35-40	15-25

Optøning

Til optøning af dybfrosset frugt, grøntsager og bagværk bruges ovnfunktionen 4D-varmluft. Fjerkræ, kød og fisk optøes bedst i køleskabet.

Brug følgende riller til optøning:

- 1 rist: Rille 2
- 2 riste: Rille 3+1

Anbefalede indstillingsværdier

Tidsangivelserne i tabellen er vejledende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet, frysetemperatur (-18°C) og beskaffenhed. Der er anført tidsområder. Indstil først til den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det er nødvendigt.

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Brød, rundstykker					
Brød & rundstykker generelt	Bageplade	2		50	40-70
Kager					
Kage, fugtigt fyld	Bageplade	2		50	70-90
Tørkager	Bageplade	2		60	60-75

Varmholdning

Færdige retter kan holdes varme med ovnfunktionen varmholdning. På den måde undgås kondensdannelse, og ovnrummet skal ikke tørres af.

Hold ikke færdige retter varme i mere end to timer. Bemærk, at nogle retter steger videre, når de holdes varme. Dæk eventuelt retterne til.

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for prøvningsinstitutter for at lette testen af apparatet.

Iht. EN 60350-1.

Bagning

Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Rillehøjder ved bagning i to lag:

- Universalbradepande: Rille 3
Bageplade: Rille 1
- Bageforme på risten
Første rist: Rille 3
Anden rist: Rille 1

Rillehøjder ved bagning i tre lag:

- Bageplade: Rille 5
- Universalbradepande: Rille 3

Tip: Stykker, som er frosset som flade stykker eller i portioner, optøs hurtigere end stykker, som er frosset i en klump.

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et egnet fad.

Retterne vendes eller røres rundt en til to gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange. Skær retterne ud i mindre stykker under optøningen, og tag optøede stykker ud af ovnrummet.

Lad de optøede retter hvile 10 til 30 minutter i den slukkede ovn, så temperaturen udlignes.

Anvendt ovnfunktion:

- 4D-varmluft

- Bageplade: Rille 1

Æblekage med låg

Æbletærte med låg i et lag: Placér mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Æbletærte med låg i to lag: Placér mørke springforme forskudt over hinanden.

Kager i springforme af lyst metal: Bagning med over-/undervarme i et lag. Anvend universalbradepanden i stedet for risten, og sæt springformene på den.

Lagkagebunde (vandbiskuit)


Lagkagebunde i to lag: Placér springforme forskudt over hinanden på ristene.


Anvisninger

- Indstillingsværdierne gælder ved isætning i en kold ovn.
- Følg anvisningerne om forvarmning i tabellen. Indstillingsværdierne gælder uden hurtig opvarmning.
- Brug først den laveste af de angivne temperaturer til bagning.















da Testet i vores prøvekøkken

Anvendte ovnfunktioner:

■  4D-varmluft

■  Over-/undervarme


■  Pizzatrin



Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Bagning					
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150*	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150*	25-40
Sprøjtede småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150*	30-40
Sprøjtede småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-140*	35-55
Small Cakes	Bageplade	3		160*	20-30
Small Cakes	Bageplade	3		150*	25-35
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150*	25-35
Småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		140*	35-45
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Lagkagebunde (vandbiskuit), 2 niveauer	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Æblekage med låg	2x sortblikforme Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Æblekage med låg	2x sortblikforme Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Æblekage med låg, 2 lag	2x sortblikforme Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen					
** forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen					

Grillning:

Sæt også universalbradepanden ind. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Anvendt ovnfunktion:

■  Grill store flade

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Grill-trin	Varighed i min.
Grillning:					
Bruning af toast*	Rist	5		3	4-6
Oksekødsburger, 12 stk.*	Rist	4		3	25-30
* Uden forvarmning					
** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid					

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG



9001019910
980123