

SIEMENS



# Indbygningsovn

HM633GB.1S

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

da Brugsanvisning

Register  
your  
product  
online



# Indholdsfortegnelse

 <b>Brugsbetingelser</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Mikrobølgefunktionen</b> . . . . .	<b>17</b>
 <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> . . . . .	<b>5</b>	Fade og beholdere: . . . . .	17
Generelt . . . . .	5	Mikrobølgeeffekter . . . . .	17
Mikrobølgeovn . . . . .	6	Indstille mikrobølgefunktion i kombination med ovnfunktion . . . . .	18
 <b>Årsager til skader</b> . . . . .	<b>7</b>	Indstille mikrobølgefunktion . . . . .	18
Generelt . . . . .	7	Tørrefunktion. . . . .	18
Mikrobølgeovn . . . . .	8	 <b>Sabbatindstilling</b> . . . . .	<b>18</b>
 <b>Miljøbeskyttelse</b> . . . . .	<b>8</b>	Starte Sabbatindstilling . . . . .	18
Energibesparelse . . . . .	8	 <b>Rengøringsmidler</b> . . . . .	<b>19</b>
Miljøvenlig bortskaffelse . . . . .	8	Egnede rengøringsmidler . . . . .	19
 <b>Lær apparatet at kende</b> . . . . .	<b>9</b>	Ovnrummets overflader . . . . .	20
Betjeningsfelt . . . . .	9	Renholdning af apparatet . . . . .	20
Betjeningselementer . . . . .	9	 <b>Ribberammer</b> . . . . .	<b>21</b>
Display . . . . .	9	Afmontere/montere ribberammer . . . . .	21
Menuen ovnfunktioner . . . . .	10	 <b>Apparatets dør</b> . . . . .	<b>22</b>
Ovnfunktioner . . . . .	10	Tag dørafdækning af . . . . .	22
Yderligere oplysninger . . . . .	11	Afmontere/montere glasruder i ovndør. . . . .	22
Funktioner i ovnrummet . . . . .	11	 <b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . .</b>	<b>24</b>
 <b>Tilbehør</b> . . . . .	<b>11</b>	Fejltabel . . . . .	24
Leveret tilbehør . . . . .	11	Maksimal driftstid overskredet . . . . .	24
Isætning af tilbehør . . . . .	12	Ovnbelysning . . . . .	24
Ekstra tilbehør . . . . .	12	 <b>Kundeservice</b> . . . . .	<b>25</b>
 <b>Før apparatet tages i brug første gang</b> . . . . .	<b>13</b>	E-nummer og FD-nummer . . . . .	25
Første ibrugtagning . . . . .	13	 <b>Retter</b> . . . . .	<b>25</b>
Rengøring af ovnrums og tilbehør . . . . .	13	Anvisninger om indstillinger . . . . .	25
 <b>Betjening af maskinen</b> . . . . .	<b>13</b>	Vælge en ret . . . . .	25
Tænde og slukke for apparatet . . . . .	13	Indstille en ret . . . . .	26
Starte eller afbryde drift . . . . .	14	 <b>Testet i vores prøvekøkken</b> . . . . .	<b>26</b>
Indstille driftstype . . . . .	14	Silikoneforme . . . . .	26
Indstilling af ovnfunktion og temperatur . . . . .	14	Kager og småkager . . . . .	26
Lynopvarmning . . . . .	14	Brød og rundstykker . . . . .	30
 <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	<b>15</b>	Pizza, quiche og krydret bagværk . . . . .	31
Minutur . . . . .	15	Tærte og soufflé . . . . .	33
Varighed . . . . .	15	Fjerkræ . . . . .	34
Sluttid . . . . .	15	Kød . . . . .	36
 <b>Børnesikring</b> . . . . .	<b>16</b>	Fisk . . . . .	39
Aktivere og deaktivere . . . . .	16	Grøntsager og tilbehør . . . . .	40
 <b>Grundindstillinger</b> . . . . .	<b>16</b>	Dessert . . . . .	42
Ændre indstillinger . . . . .	16	Eco-ovnfunktioner . . . . .	43
Liste over indstillinger . . . . .	16	Acrylamid i fødevarer . . . . .	44
Ændre klokkeslæt . . . . .	17	Tørring . . . . .	45

Henkogning . . . . .	45
Hævning af dej . . . . .	46
Optøning . . . . .	47
Opvarm retter med mikrobølger . . . . .	48
Varmholdning . . . . .	49
Prøveretter . . . . .	50

---

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.siemens.com** og Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

## 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 2000 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 8 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 11

## **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.
- 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.
- Alkoholampe 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 ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, 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 klemt. 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 betjeningselementerne. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

## Mikrobølgeovn

### ⚠️ Advarsel – Brandfare!

- Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til.

Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande eller at opvarme hjemmesko, puder med kerne- eller kornfyld, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende.

Selv efter flere timer kan f.eks. hjemmesko eller puder med kerne- eller kornfyld antændes. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

- Levnedsmidler kan antændes. Opvarm aldrig levnedsmidler i varmholdningsemballage. Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem. Indstil aldrig for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning. Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer. Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved før høj mikrobølgeeffekt eller i for lang tid.
- Spiseolie kan antændes. Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.

### ⚠️ Advarsel – Eksplosionsfare!

Væsker eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere kan eksplodere. Opvarm aldrig drikkevarer eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere.

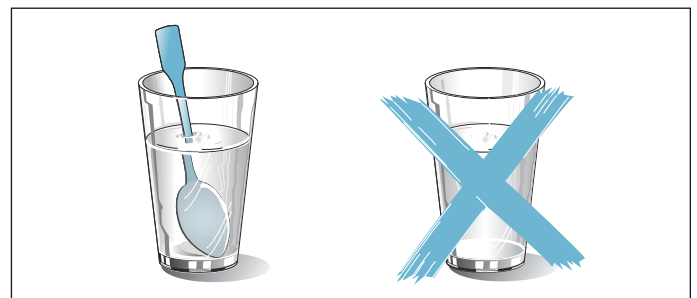
### ⚠️ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Levnedsmidler med en hård skal eller skind kan eksplodere både under selve opvarmningen, og efter at den er afsluttet. Tilbered aldrig æg i skallen, og opvarm ikke hårdkogte æg. Tilbered aldrig skal- og krebsdyr. Stik et hul i blommen ved spejlæg eller æg i glas inden opvarmningen. Madvarer med fast skal, skind eller skræl, som f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan springe. Prik huller i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.

- Varmen er ikke jævnt fordelt i babymaden. Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut. Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt. Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.
- Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrømmet.
- Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

### ⚠️ Advarsel – Fare for skoldning!

- Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.



### ⚠️ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.
- Service og beholdere af metal kan danne gnister ved ren mikrobølgedrift. Apparatet bliver beskadiget. Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift. Anvend kun service eller beholdere, der er egnet til mikrobølger, eller anvend mikrobølger i forbindelse med en ovnfunktion.

### ⚠️ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.

**⚠ Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!**

- Ved mangelfuld rengøring kan apparatets overflade blive beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Rengør jævnlige apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme. Sørg altid for, at ovnrums, dørtætning, døren og dens anslag er rene.
- Hvis ovndøren eller dørtætningen er beskadiget, kan der trænge mikrobølgeenergi ud. Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren, dørtætningen eller dørens kunststoframme er beskadiget. Kontakt kundeservice.
- Der trænger mikrobølgeenergi ud af apparater, hvor afdækningen af kabinettet mangler. Fjern aldrig apparatets kabinet. Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

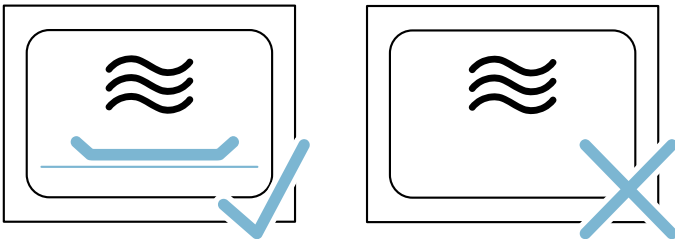
**🔧 Årsager til skader****Generelt****Pas på!**

- 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 ovnrumsrummet må aldrig berøre ruden i ovnens dør. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Vand i det varme ovnrums: Hæld aldrig vand ind i ovnrumsrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtighed i ovnrumsrummet: Længerevarende fugtighed i ovnrumsrummet kan forårsage korrosion. Lad altid ovnrumsrummet tørre efter anvendelsen. Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. Opbevar ikke levnedsmidler i ovnrumsrummet.
- 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 ovnrumsrummet 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.
- Apparats dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbnede ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparats dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparats 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 apparats vægt og kan knække af.

## Mikrobølgeovn

### Pas på!

- Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.
- Kombinere tilbehør: Risten må ikke kombineres med universalbradepanden. Der kan opstå gnister, hvis de sættes ind i ovnen direkte oven på hinanden. De må derfor kun sættes ind i hver sin højde.
- Drift udelukkende med mikrobølger: Ved drift kun med mikrobølger er universalbradepanden og bagepladen uegnede. Der kan dannes gnister, og ovnrummet bliver beskadiget. Brug den leverede rist til at stille madvarerne på, eller anvend mikrobølgerne i kombination med en anden ovnfunktion.
- Aluminiumsfade: Der må ikke anvendes fade af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- Drift med mikrobølger med tomt ovnrøm: Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden fødevarer i ovnrummet. Start aldrig mikrobølgefunktionen uden fødevarer ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service. → "Mikrobølgefunktionen" på side 17



- Popcorn tilberedt med mikrobølger: Indstil ikke mikrobølgeeffekt for højt. Anvend maks. 600 watt. Læg altid popcornposen på en glastallerken. Ved overbelastning kan glasruden i døren springe.

## 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.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Luk så vidt muligt ikke døren op under driften.
- Ved flere kager er det bedst at bage dem umiddelbart efter hinanden. Så er ovnrummet stadig varmt. Derved reduceres bagetiden for den næste kage. Der kan også sættes 2 firkantede forme ind i ovnen ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut, så restvarmen udnyttes til færdigt tilberedningen.

### 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
	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
<b>Touch-felter</b>		
<	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 .

## Ovnfunktioner

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

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.
 Over/undervarme eco	30-300 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét lag. Varmen kommer oppe- og nedefra.
 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.
 Undervarme	30-250 °C	Til tilberedning i vandbad og til efterbagning. Varmen kommer nedefra.

## 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.
Retter → "Retter" på side 25	Her findes forprogrammerede indstillinger, der passer til mange forskellige retter.
Mikrobølgefunktion → "Mikrobølgefunktionen" på side 17	Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs hurtigere.
Mikrobølge-kombifunktion → "Mikrobølgefunktionen" på side 17	Med denne funktion kan mikrobølgefunktionen suppleres med en ovnfunktion.
Indstillinger → "Grundindstillinger" på side 16	I Grundindstillingerne kan ovnen tilpasses efter egne ønsker og behov.



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 **i**. 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.

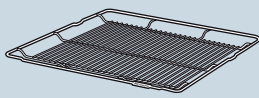
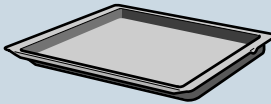
→ "Grundindstillinger" på side 16

## 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:

	<p><b>Rist</b> Til fade og beholdere, kage- og gratin-forme. Til stege, grillmad og dybfrosne retter. Risten kan bruges med mikrobølgefunktionen.</p>
	<p><b>Universalbradepande</b> Til kager med fugtig fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.</p>

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.

### Mikrobølger

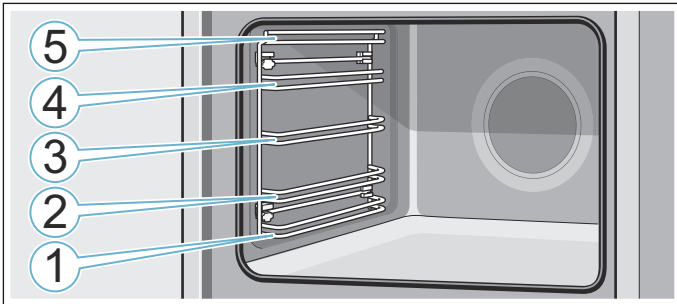
Ved drift udelukkende med mikrobølger er det kun den leverede rist, der er velegnet. Universalbradepanden eller bagepladen kan danne gnister, og ovnrummet bliver beskadiget.

Ved drift i kombination med mikrobølger eller med driftstypen Retter kan universalbradepanden, bagepladen og andet leveret tilbehør også anvendes.

## 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 mellem de to styreskinner i den pågældende rillehøjde (1 til 5).

Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, uden at det vipper.

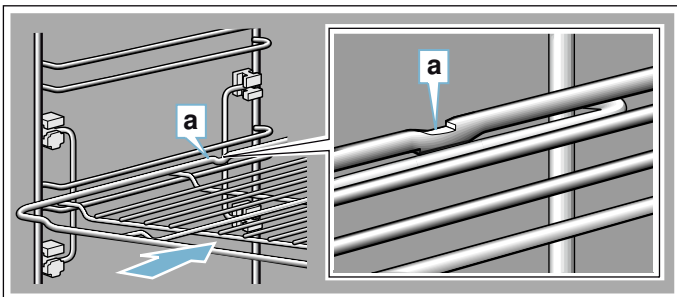
### Anvisninger

- Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.
- Skyd altid tilbehøret helt ind i ovnrummet, så det ikke berører apparatets dør.

### Indgrebsfunktion

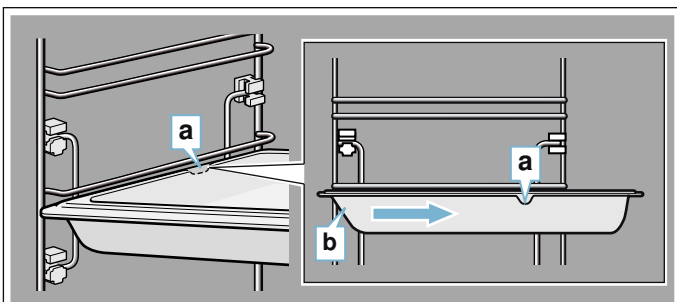
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

Sørg for, at indgrebshakket **a** vender bagud og nedad, når risten sættes ind. Teksten "microwave" skal være foran, 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



## 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 25

### 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.

#### Glasstegegyde (5,1 liter)

Til gryderetter og gratiner. Særligt egnet til driftstypen "Retter".

#### Glasbradepande

Til store stege, kager med fugtigt fyld samt tærter og gratiner.

#### Glasbradepande

Til gratiner, grøntsagsretter og bagværk.

**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 16

#### Indstilling af sprog

Det forindstillede sprog er "Deutsch" (tysk).

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

#### Indstille klokkeslæt

Klokkeslættet starter ved klokken "12:00".

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

#### Indstille dato

Datoen "01.01.2014" er forindstillet.

1. Indstil den aktuelle dag, måned og år med drejknappen.
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 ovnen, som f.eks. styroporkugler. 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**

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 betjeningslementerne 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.

**Indstillinger**

Ovnfunktion  Over-/undervarme

## 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.

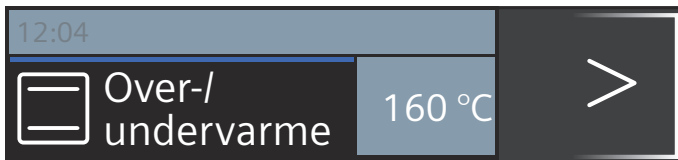
## Indstilling af ovnfunktion og temperatur

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

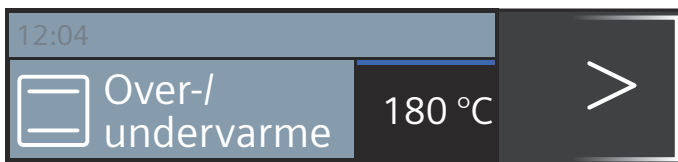
For at foretage andre indstillinger skal værdierne ændres, som vist på billederne.

Eksempel: Over-/undervarme med 180 °C

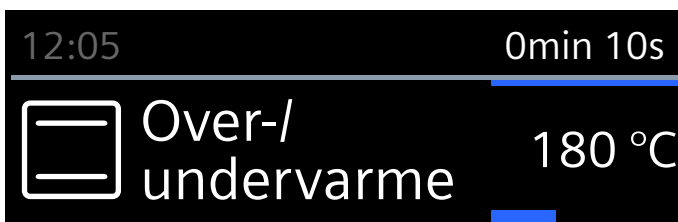
1. Vælg en anden ovnfunktion med drejeknappen.



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:

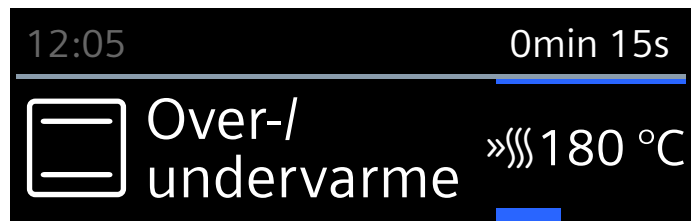
- ☑ 4D-varmluft
- ☑ Over-/undervarme

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 .

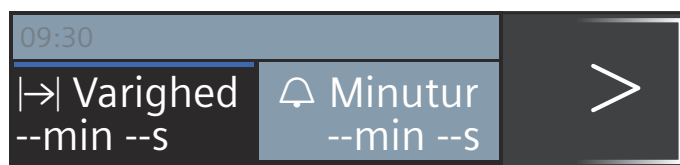
## Varighed

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

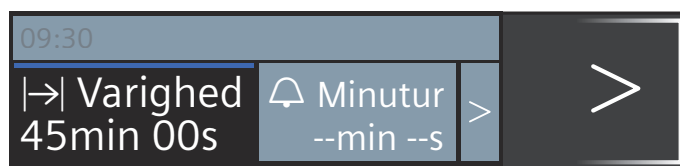
Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.


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.

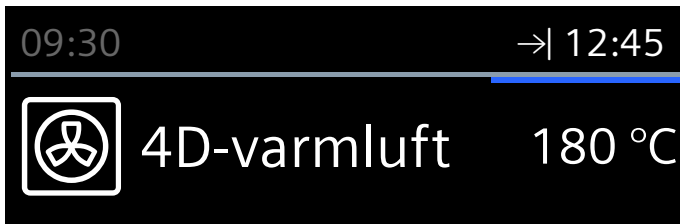
Forudsætning: Den indstillede drift er ikke startet. Der er indstillet en varighed. Menuen Tidsfunktioner  er åbnet.

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.

- Tryk let på pilen  frem til " Slut".
- Indstil sluttiden med drejeknappen.



## 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 drejeknappen.
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 drejeknappen.
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 drejeknappen.
4. Tryk let på pilen >.
5. Korrigér værdierne med drejeknappen.
6. Skift hele tiden videre til de næste indstillinger med pilen >, og korrigér 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 lydssignal	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
Fortsæt drift automatisk	Ved lukning af dør Fortsæt ikke drift automatisk (tryk på tasten start/stop)
Drift efter tænd af apparat	Hovedmenu Ovnfunktioner Mikrobølgeovn Mikrobølge-kombifunktion Retter*
Natdæmpning af lys	Deaktiveret Aktiveret (displayet dæmpes mellem klokken 22:00 og 5:59)
Firmalogo	Indikatorer Vis ikke



Efterløbstid for ventilator	Anbefalet Minimum
Sabbatindstilling	Aktiveret Deaktiveret
Fabriksindstillinger	Nulstil
*) Forefindes, afhængigt af apparattype	

**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.

## Strømafbrydelse

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

Indstil sprog, klokkeslæt og dato igen.

## Mikrobølgefunktionen

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs særligt hurtigt. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo eller kombineret med en ovnfunktion.

For at kunne udnytte mikrobølgefunktionen optimalt skal anvisningerne om fade og beholdere overholdes. Se også oplysningerne i tabellerne i slutningen af brugsvejledningen.

## Fade og beholdere:

Det er ikke alle fade og beholdere, der er egnet til mikrobølger. Anvend kun mikrobølgeegnede fade og beholdere, fordi retterne derved bliver opvarmet korrekt, og apparatet ikke bliver beskadiget.

Varmebestandige fade og beholdere, f.eks. af glas, glaskeramik, porcelæn eller temperaturbestandigt kunststof er egnede. Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem. Keramik kan også anvendes, hvis delene er dækket af glasur overalt og er uden revner.

Der kan også anvendes tallerkener og fade til servering. Så skal retterne ikke hældes om. Benyt kun service med guld- eller sølvdekorationer, hvis producenten garanterer, at det er egnet til mikrobølger.

Ved bagning med kombineret drift kan der anvendes almindelige bageforme af metal. Så bliver kagen også brunet nedefra.

Fade og beholdere af metal egner sig ikke til andre former for tilberedning. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. I metalbeholdere med låg bliver retterne ikke opvarmet.

## Pas på!

Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.

## Test af service

Der må aldrig tændes for mikrobølgefunktionen uden fødevarer. Den eneste undtagelse fra dette er en kort test af service.

Hvis det ikke er sikkert, om et bestemt stykke service egner sig til mikrobølger, kan følgende test udføres.

1. Sæt det tomme service ind i apparatet i ½ til 1 minut ved maksimal effekt.
2. Kontroller med mellemrum servicets temperatur. Servicet skal være koldt eller håndvarmt.

Hvis det bliver meget varmt, eller der dannes gnister, er servicet uegnet. Afbryd testen.

## ⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

## Leveret tilbehør

Ved drift udelukkende med mikrobølger er det kun den leverede rist, der er velegnet. Universalbradepanden eller bagepladen kan danne gnister, og ovnrømmet bliver beskadiget.

Ved drift i kombination med mikrobølger eller med driftstypen Retter kan universalbradepanden, bagepladen og andet leveret tilbehør også anvendes.

Hvis ikke andet er angivet, er det bedst at sætte tilbehøret ind i rillehøjde 2 ved drift med mikrobølger.

## Mikrobølgeeffekter



Der kan indstilles 5 forskellige mikrobølgeeffekter.

Effekt	Retter	Maksimal varighed
90 W	til optøning af sarte retter	1 time 30 min.
180 W	til optøning og videre tilberedning	1 time 30 min.
360 W	til tilberedning af kød og opvarmning af sarte retter	1 time 30 min.
600 W	til opvarmning og tilberedning af retter	1 time 30 min.
max	Til opvarmning af væsker	30 min.

## Indstille mikrobølgefunktion i kombination med ovnfunktion

Der kan indstilles mikrobølgeeffekter fra 90 W til 360 W. Det er ikke alle ovnfunktioner, der kan kombineres med mikrobølgefunktionen.


Egnede ovnfunktioner:

	4D-varmluft
	Varmluft/impulsgrill

1. Tryk på tasten menu.  
Menuen for Driftstyper åbnes.
2. Vælg "Mikrobølge-kombifunktion" med drejeknappen.
3. Tryk let på pilen >.  
Der foreslås en ovnfunktion med mikrobølge-effekt, temperatur og varighed.
4. Indstil ovnfunktionen med drejeknappen.  
Vælg de pågældende værdier med pilen >, og korriger dem med drejeknappen.
5. Start med tasten start/stop.  
Varigheden tælles ned i displayet.

Efter start kan ovnfunktionen ikke længere ændres. Temperaturen og varighed kan ændres når som helst. Tryk på tasten start/stop. Skift til det pågældende felt med pilen >, eller tryk let på symbolet <, og korriger værdierne med drejeknappen. Indstil igen, hvis ovnfunktionen skal ændres.

### Varigheden er afsluttet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I displayet vises 0min 00s. Lydsignalet kan afbrydes med det samme med tasten .

### Pause i drift

Tryk på tasten start/stop: Ovnen er i pause-tilstand. Tryk igen på tasten start/stop, og driften fortsættes.

Luk apparatets dør op: Driften bliver afbrudt. Når døren er blevet lukket: Driften fortsætter.

### Afslutte drift

Tryk på tasten on/off.


## Indstille mikrobølgefunktion

For at opnå et optimalt resultat med mikrobølgefunktionen skal risten altid sættes ind i rillehøjde 2.

1. Tryk på tasten menu.  
Menuen for driftstyper åbnes.
2. Indstil "Mikrobølgefunktion" med drejeknappen.
3. Tryk let på pilen >.  
Der foreslås en mikrobølge-effekt og en varighed.
4. Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt med drejeknappen.
5. Skift til Varighed > med pilen, og indstil en varighed med drejeknappen.
6. Start mikrobølgefunktionen med tasten start/stop.  
Varigheden tælles ned i displayet.

Efter starten kan værdierne når som helst ændres. Tryk på tasten start/stop. Skift til det pågældende felt med pilen > eller <, og korriger værdierne med drejeknappen.

### Varigheden er afsluttet

Der lyder et signal. Mikrobølgefunktionen er afsluttet. I displayet vises 0min 00s. Lydsignalet kan afbrydes med det samme med tasten .

### Pause i drift


Tryk på tasten start/stop: Ovnen er i pause-tilstand. Tryk igen på tasten start/stop, og driften fortsættes.

Luk apparatets dør op: Driften bliver afbrudt. Tryk på tasten start/stop, når døren er blevet lukket. Driften fortsætter.

### Afslutte drift

Tryk på tasten on/off.

## Tørrefunktion

Udfør tørrefunktionen , hver gang ovnen har været brugt med mikrobølger. Ovnrummet bliver opvarmet, så fugten kan fordampe.

Tørrefunktionen varer 10 minutter, og varigheden kan ikke ændres.

1. Luk menuen ovnfunktioner op.
2. Vælg tørrefunktionen.
3. Start med tasten start/stop.  
Tørringen starter og afsluttes automatisk efter 10 minutter.

Lad apparatets dør stå åben et par minutter, til ovnrummet er helt tørt.




## 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 16

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

1. Tryk på tasten on/off.  
I displayet foreslås en ovnfunktion og en temperatur.
2. Drej drejeknappen mod venstre, og vælg ovnfunktionen "Sabbatindstilling".
3. Tryk let på pilen >, og indstil temperaturen med drejeknappen.
4. Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner.  
Der foreslås 25:00 timer.
5. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.

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

### Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen 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.



## Rengøringsmidler

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 rengøringssvampe,
- 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 ovnrømmet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Område	Rengøring
<b>Apparatets yderside</b>	
Front i rustfrit stål	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.</p> <p>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.</p>
Kunststof	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.</p>
Lakerede flader	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p>
Betjeningsfelt	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.</p>
Glasruder i ovndør	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Brug ikke glasskrabere eller rengøringssvampe af rustfrit stål.</p>
Håndtag	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.</p>
<b>Apparatet indvendigt</b>	
Emaljerede flader og selvrensede flader	Se også anvisningerne om ovnrømmets overflader efter denne tabel.
Glasafdækning over ovnbelysning	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.</p>
Dørtætning Må ikke tages af!	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp.</p> <p>Skur ikke på tætningen.</p>
Dørafdækning af rustfrit stål	<p>Rengøringsmiddel til rustfrit stål: Overhold producentens anvisninger.</p> <p>Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.</p> <p>Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres.</p>
Indvendig dør-ramme af rustfrit stål	<p>Rengøringsmiddel til rustfrit stål: Overhold producentens anvisninger.</p> <p>Misfarvninger kan fjernes med sådanne midler.</p> <p>Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.</p>

Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.
Udtrækssystem	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp 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 opvaskesvamp eller -børste. Anvend en fin svamp af rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning.

### 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 ovnrømmet 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 opvaskesvamp 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.

Lad ovnrømmet 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. Stænk 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 ovnrømmet. Rengør de glatte emaljerede flader i ovnrømmet, 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 ovnrømmet 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 hårdnakket smuds i apparatet, skal det altid holdes rent, og tilsmudsninger skal fjernes med det samme.

### Tips

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

## Ribberammer

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

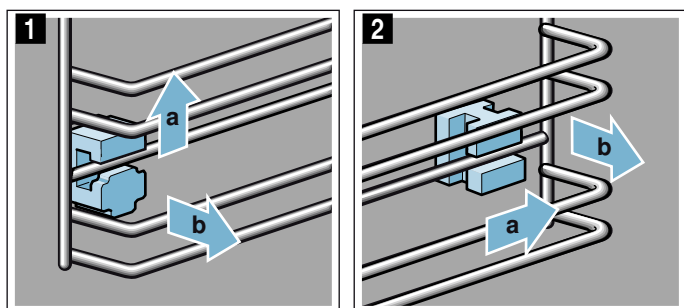
### Afmontere/montere ribberammer

#### ⚠ 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. Tryk ribberammen op foran **a**, og frigør den **b** (figur **1**).
2. Skyd derefter hele ribberammen lidt bagud **a**, og tag den ud **b** (figur **2**).

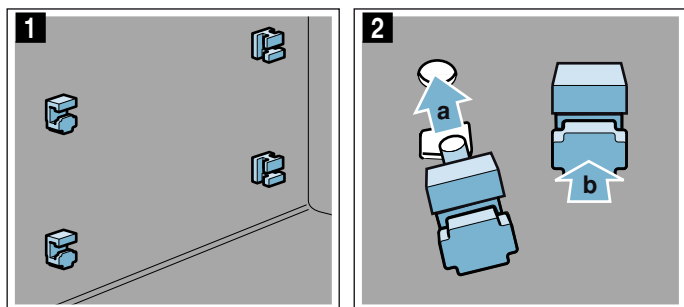


Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

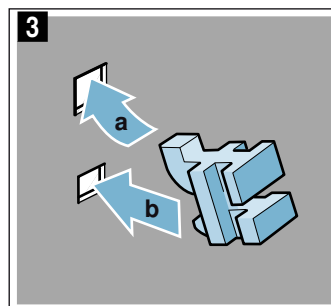
#### Montere holdere

Hvis holderne faldt ud, da ribberammerne blev taget ud, skal de sættes rigtigt på plads igen.

1. Holderne foran og bagved er forskellige (figur **1**).
2. Stik krogen på den forreste holder ind i det runde hul øverst **a**, sæt holderen lidt på skrå, stik den ind forned, og sæt den lige **b** (figur **2**).

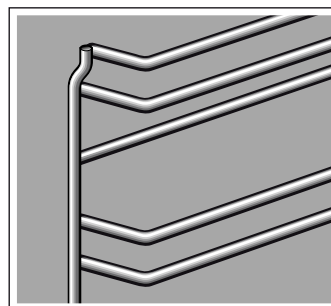


3. Stik krogen på den bageste holder ind i det øverste hul **a**, og tryk den ind i det underste hul **b** (figur **3**).



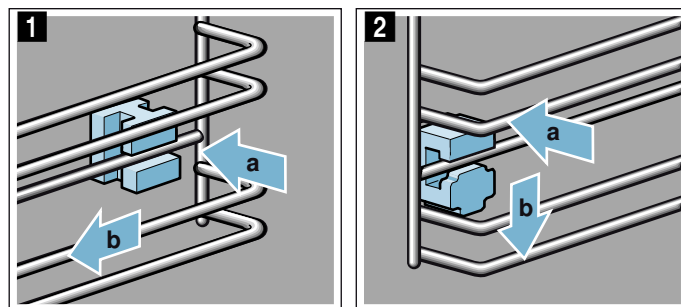
#### Montere ribberammer

Vær opmærksom på, når ribberammerne sættes ind igen, at den skrå side skal vende opad (se afbildning).



Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.

1. Sæt ribberammen ind i de bageste holdere foroven og forned **a**, og træk den fremad **b** (figur **1**).
2. Sæt den derefter ind foran **a**, og tryk den nedad **b** (figur **2**).



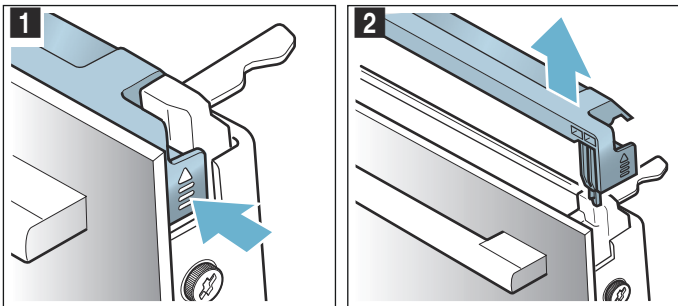
## Apparatets dør

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

### Tage dørafdækning af

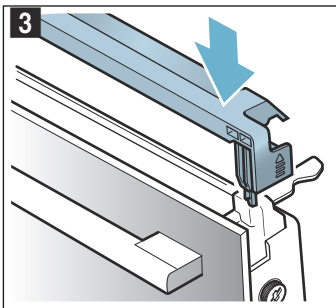
Indlæggene af rustfrit stål i dørafdækningen kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

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).



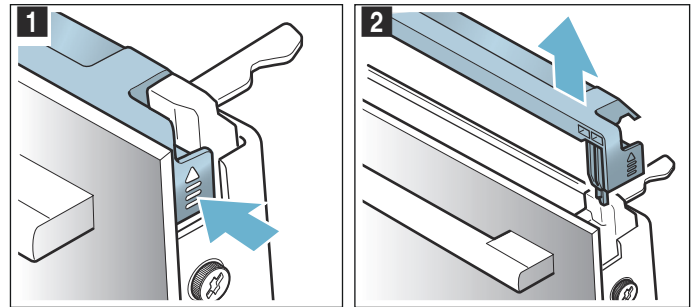
5. Luk apparatets dør.

### Afmontere/montere glasruder i ovndør

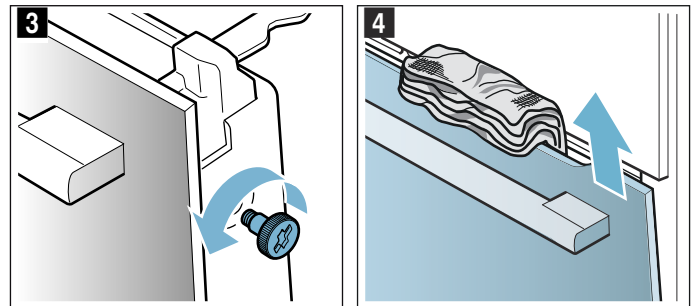
For at lette rengøringen kan glasruderne i ovndøren afmonteres.

#### 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 skruerne 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.

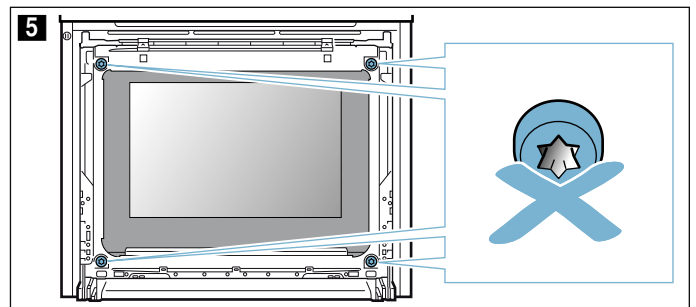


Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

#### ⚠ Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!

Når skruerne er fjernet, er apparatet ikke længere sikkert. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Skru aldrig disse skruer ud.

De fire sorte skruer i rammen må ikke skrues ud (figur 5).

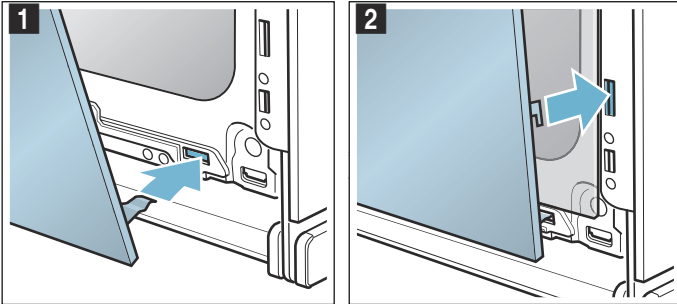


**⚠ Advarsel****Fare for tilskadekomst!**

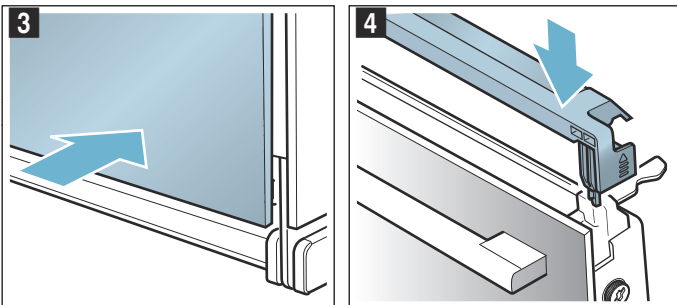
- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

**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 skruer 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 apparatets dør.

**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
Ovnbelysningen er defekt	LED-pære defekt	Kontakt kundeservice

### 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.

og anvisninger. → "Testet i vores prøve køkken" på side 26

### 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.

### Ovnbelysning

Ovnbelysningen i dette apparatet er udstyret med en eller flere LED-pærer med lang levetid.

Kontakt kundeservice, hvis glasafdækningen eller pæren alligevel skulle blive defekt. Lampeafdækningen må ikke fjernes.



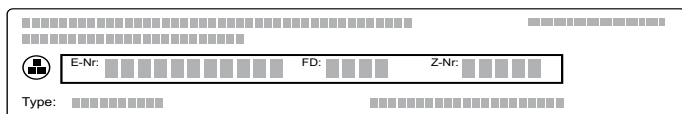
## Kundeservice

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 det fuldstændige modelnummer (E-nr.) og fabriksnummeret (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.

Hvis apparatet er udstyret med damp, findes typeskiltet bag panelet.



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

## Retter

Der kan tilberedes mange forskellige retter med driftstypen "Retter". Apparatet vælger selv de fleste af indstillingerne.

For at opnå et godt resultat må ovnrømmet ikke være for varmt til den valgte ret. Hvis dette skulle være tilfældet, vises en meddelelse i displayet. Lad ovnrømmet køle af, og start igen.

### Anvisninger om indstillinger

- Resultatet afhænger af fødevarernes kvalitet og af fadets eller beholderens art. Anvend altid førsteklases levnedsmidler, og kun kød, der har køleskabstemperatur.
- Apparatet vælger den optimale ovnfunktion samt tids- og temperaturindstilling. Det er kun vægten, der skal angives. Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor de angivne vægtområder.
- Ved stegeretter, hvor apparatet selv vælger temperatur, kan der forekomme temperaturer helt op til 300 °C. Vær derfor opmærksom på, at der skal anvendes tilstrækkeligt varmebestandige fade og beholdere.
- Apparatet viser meddelelser, f.eks. om fade og beholdere, rillehøjde eller tilsætning af væde ved kød. Ved nogle retter er det f.eks. nødvendigt at vende retten eller at røre rundt under tilberedningen. Alt dette vises i displayet kort efter starten. Et lydssignal gør opmærksom på det rigtige tidspunkt for den pågældende handling.
- Der findes anvisninger om egnede fade og beholdere samt tips og tricks om tilberedningen i slutningen af denne brugsanvisning.

### Mikrobølgefunktion

Der findes programmer til brug med mikrobølgefunktionen, som gør det let og hurtigt at tilberede perfekte retter. Med mikrobølgefunktionen reduceres tilberedningstiden betydeligt, idet den næsten bliver halveret. Apparatet giver en anvisning om at anvende fade eller beholdere, som egner sig til mikrobølger. I kapitlet Mikrobølgefunktion findes der anvisninger om egnede fade og beholdere.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 17

### Vælge en ret

I tabellen herunder er de tilhørende indstillingsværdier angivet for hver ret.

Retter
Pizza med tynd bund, 1 stk.
Lasagne
Kylling, uden fyld
Kyllingestykker
Oksegrydesteg
Forloren hare, ferskhakket kød
Gullasch
Benløse fugle

Retter
Fiskefilet, dampet
Grøntsager, friske
Grøntsager, frosne
Ovnbagte kartofler, hele
Hvide kartofler
Langkornet ris
Optøning, fjerkræstykker
Optøning af kød
Optøning, fiskefilet

## Indstille en ret

Apparatet giver en komplet vejledning om indstillingsproceduren for den valgte ret. Tryk hele tiden let på pilen >.

1. Tryk på tasten menu.
2. Vælg "Retter" med drejeknappen.
3. Tryk let på pilen >.
 

Den første ret vises sammen med en foreslået værdi.
4. Vælg den ønskede ret med drejeknappen.
5. Tryk let på pilen >.
6. Indstil rettens vægt med drejeknappen.
7. Tryk let på pilen >.
 

**Bemærk:** Der vises oplysninger om rillehøjde, beholdere og fade osv.
8. Start med tasten start/stop.

Apparatet giver en komplet vejledning om indstillingsproceduren for den valgte ret. Tryk hele tiden let på pilen >.

## Indstilling er afsluttet

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

Hvis resultatet ikke er som ønsket, kan tilberedningstiden forlænges yderligere. Tryk let på feltet "Fortsæt tilberedning". Der vises en foreslået varighed, som det er muligt at ændre.

Tryk let på feltet "Afslut", hvis tilberedningen er som ønsket. I displayet vises "Velbekomme".

## Afbryde indstilling

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

## Forskyde sluttid

Ved nogle retter kan sluttiden forskydes. Hvis sluttiden kan forskydes, vises tidsfunktionerne.

→ "Tidsfunktioner" på side 15

Når der er indstillet en sluttid, skifter displayet over til Forskudt start. I statuslinjen vises det tidspunkt, hvor driften slutter. Indstillingerne kan ikke ændres. Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

## 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.

## Silikoneforme

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

Hvis der alligevel anvendes silikoneforme, skal producentens angivelser og opskrifter bruges som vejledning. Silikoneforme 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.

## Bagning kombineret med mikrobølger

Ved bagning kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

Anvend altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 17

Ved kombineret drift kan de sædvanlige bageforme af metal bruges. Hvis der dannes gnister mellem bageform og rist, kontrolleres, om formen er ren udvendigt. Placer formen et andet sted på risten. Bag videre uden mikrobølger, hvis det ikke hjælper. Bagetiden bliver længere.

Ved brug af forme af kunststof, keramik eller glas forkortes den i indstillingstabellerne anførte bagetid. Kagen bages mindre stærkt nedefra.

Bagning kombineret med mikrobølger er kun muligt i et lag.

**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 teksten "Microwave" 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	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
<b>Kager i form</b>						
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		150-170	-	50-70
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		160-180	90	30-40
Rørekage, enkel, 2 niveauer	Randform/firkantet form	3+1		140-150	-	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2		150-170	-	60-80
Frugtkage af rørt kagedej, fin	Rillet randform	2		160-180	-	40-60
Frugtkage af rørt kagedej, fin	Rillet randform	2		160-180	90	35-45
Tærtbund af rørt kagedej	Tærteform	3		160-180	-	20-30
* forvarmning						
** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen						

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Frugt- eller kvarkekage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Frugt- eller kvarkekage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		160-180	90	45-55
Wähe (schweizisk kage)	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 i springform	Springform Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	2		150-170*	-	20-30
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
<b>Kager på plade</b>						
Rørekage med fyld	Bageplade	3		160-180	-	20-40
Rørekage, 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	-	55-75
Wähe (schweizisk kage)	Universalbradepande	3		170-190	-	45-55
Gærkage med tørt fyld	Universalbradepande	3		160-180*	-	15-25
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
Gærpletbrød, gærkrans	Bageplade	2		160-170	-	25-35
Roulade	Bageplade	3		180-190*	-	15-20
Julekage (Stollen), 500 g mel	Bageplade	2		150-170	-	45-60
Æblerulle (strudel), sød	Universalbradepande	2		170-180	-	50-60
Æblerulle (strudel), frossen	Universalbradepande	3		200-220	-	35-45
Æblerulle (strudel), frossen	Universalbradepande	3		200-220	90	20-25
<b>Småt bagværk</b>						
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
Muffins	Muffinplade	3		170-190	-	15-20
Muffins, 2 lag	Muffinplade	3+1		160-180*	-	15-30
Gærsmåkager	Bageplade	3		160-180	-	25-40
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
* forvarmning						
** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen						

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Vandbakkelsesdej, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		190-210	-	35-45
Wienerbrød	Bageplade	3		160-180	-	20-30
<b>Småkager</b>						
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
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 gen-nembagt 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 teksten "Microwave" 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 egnet.

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 / grilltrin	Varighed i min.
<b>Brød</b>					
Franskbrød, 750 g	Universalpande eller firkantet form	2		210-220*	10-15
				180-190	25-35
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
<b>Rundstykker, boller</b>					
Forbagt. rundstk. eller -baguette**	Universalbradepande	3		-	-
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	3		170-190*	10-20
Rundstykker, boller, søde, frisklavede, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	20-30
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	3		180-200	20-30
Baguette, forbagt, koldt**	Universalbradepande	3		-	-
<b>Rundstykker, boller, frosne</b>					
Forbagt. rundstk. eller -baguette**	Universalbradepande	3		-	-
Saltet bagværk, dejstykker**	Universalbradepande	3		-	-
Croissant, dejstykker	Universalbradepande	3		170-190	30-35
<b>Toast</b>					
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	3-5
* 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.

### Bagning kombineret med mikrobølger

Ved bagning kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

Ved kombineret drift kan de sædvanlige bageforme af metal bruges. Hvis der dannes gnister mellem bageform og rist, kontrolleres, om formen er ren udvendigt. Placer formen et andet sted på risten. Bag videre uden mikrobølger, hvis det ikke hjælper. Bagetiden bliver længere.

Ved brug af forme af kunststof, keramik eller glas forkortes den i indstillingstabellerne anførte bagetid. Den krydrede kage bages mindre stærkt nedefra.

Bagning kombineret med mikrobølger er kun muligt i et lag.

### 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 teksten "Microwave" 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 / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
<b>Pizza</b>						
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		250-270	-	20-25
Pizza, frisklavet, tynd bund	Pizzaplade	2		220-230	-	20-30
Pizza, kold**	Rist	3		-	-	-
<b>Pizza, frossen</b>						
Pizza, tynd bund, 1 stk.**	Rist	3		-	-	-
Pizza, tynd bund, 1 stk.	Universalbradepande	2		210-230	90	10-20
Pizza, tynd bund, 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, tyk bund, 1 stk.**	Rist	3		-	-	-
Pizza, tyk bund, 1 stk.	Universalbradepande	2		180-200	90	15-25
Pizza, tyk bund, 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	-	20-30
Pizzabaguette**	Rist	3		-	-	-
* forvarmning						
** Bemærk angivelserne på emballagen						



Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Pizzabaguette, 2 stk.	Universalbradepande	2		180-200	90	10-20
Minipizzaer**	Universalbradepande	3		-	-	-
Minipizzaer, 9 stk.	Universalbradepande	2		210-230	90	10-20
Minipizzaer, Ø 7 cm, 4 niveauer	4 riste	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
<b>Krydret bagværk &amp; quiche</b>						
Krydret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Krydret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	1		180-200	90	35-40
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.

### Tilberedning med mikrobølger

Ved tilberedning kun med mikrobølger eller kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

Anvend altid varmebestandige fæde og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fæde og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 17

Tag færdigretter ud af emballagen. Tilberedningen sker hurtigere og bliver jævnere fordelt i fæde og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

### 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 teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fæde 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

-  Varmluft/impulsgrill
-  Pizzatrin
-  coolStart-funktion

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	2		200-220	-	30-50
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	2		150-170	360	20-30
Gratin, sød	Gratinform	2		170-190	-	40-60
Gratin, sød	Gratinform	2		150-170	360	20-30
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	2		180-200	360	20-30
Lasagne, frossen, 400 g**	Rist	2		-	-	-
Lasagne, frossen, 400 g	Åbent fad	2		200-210	180	20-25
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		160-190	-	50-70
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		170-190	360	20-25
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

\* forvarmning

\*\* 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.

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren i rille nedenunder.

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 stegegylder 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 glaslæg, og indstil en højere temperatur.

### Stegning kombineret med mikrobølger

Fjerkræ er specielt velegnet til tilberedning kombineret med mikrobølger. Tilberedningstiden forkortes dermed væsentligt.

I modsætning til traditionel drift retter tilberedningstiden ved stegning kombineret med mikrobølger sig efter den samlede vægt.

**Tip:** Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

Anvend altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Bradepander og fade af metal eller Römertopf stegeso af ler er kun velegnet til stegning uden mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 17

## Grillning

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

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. 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.

### 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 pensler det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.

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

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
<b>Kylling</b>						
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	60-70
Kylling, 1 kg	Fad med låg	2		230-250	360	25-35
Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles)	Rist	4		3*	-	15-20
Kyllingebrystfilet, 2 stk. hver 150 g (grilles)	Åbent fad	2		190-210	180	25-30
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	3		220-230	-	30-35
Mindre kyllingestykker, 4 stk. hver 250 g	Åbent fad	2		190-210	360	20-30
Kyllingesticks, nuggets, frosne**	Universalbradepande	3		-	-	-
Kyllingesticks, nuggets, frosne, 250 g	Universalbradepande	2		190-210	360	10-15
Poulard, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	70-90
Poulard, 1,5 kg	Fad med låg	2		210-230	360	30
					180	15-25
<b>And &amp; gås</b>						
And, 2 kg	Rist	2		180-200	-	90-110

\* 5 min. forvarmning

\*\* Bemærk angivelserne på emballagen

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
And, 2 kg	Rist	2		170-190	180	60-80
Andebryst, hver 300 g	Rist	3		230-250	-	25-30
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	-	120-150
Gås, 3 kg	Rist	2		170-190	180	80-90
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		170-190	180	30-40
<b>Kalkun</b>						
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		180-200	-	70-90
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		170-190	180	60-80
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	2		180-200	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Fad med låg	2		210-230	360	45-50
* 5 min. forvarmning						
** Bemærk angivelserne på emballagen						

## 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 opsamles dermed. Denne skysovs kan bruges til at lave sovs. Derudover medfører det mindre røg, og ovnrummet forbliver mere rent.

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren i rille nedenunder.

### 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 fordamper 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. Kødets 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. Kødets 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 fordamper 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.

## Stegning kombineret med mikrobølger

Bestemte retter kan tilberedes kombineret med mikrobølger. Tilberedningstiden forkortes dermed væsentligt.

I modsætning til traditionel drift retter tilberedningstiden ved stegning kombineret med mikrobølger sig efter den samlede vægt.

**Tip:** Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

Anvend altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Bradepander og fade af metal eller Römertopf steges af ler er kun velegnet til stegning uden mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 17

## Pas på!

Ved brug af stegepose lukkes ikke med metalklips. Brug garn. Brug ikke metalspyd til benløse fugle. Der kan dannes gnister.

## Grillning

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

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. 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.

## 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:

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

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
<b>Svinekød</b>						
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	-	110-130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad med låg	2		220-240	360	60-70
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
Svinemørbrad, 1,5 kg	Fad med låg	2		230-240	90	50-60
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
* forvarmning						
** uden at vende						

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Hamburgerryg med ben, 1 kg	Åbent fad	2		-	360	40-50
Svinesteaks, 2 cm tykke	Rist	5		2	-	16-20
Svinemedaljoner, 3 cm tykke (5 min. forvarmning)	Rist	5		3*	-	8-12
<b>Oksekød</b>						
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	90	30-40
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Åbent fad	2		240-260	180	30-40
Steak, 3 cm tyk, medium (uden forvarmning)	Rist	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4		3	-	25-30
<b>Kalvekød</b>						
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		160-170	-	100-120
Kalvesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-210	90	70-80
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	2		200-210	-	100-120
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	2		200-220	180	30
					90	30-40
<b>Lammekød</b>						
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-190	-	50-80
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad med låg	2		260-280	360	30-40
Lammeryg med ben**	Rist	2		180-190	-	40-50
Lammeryg med ben, 1 kg**	Åbent fad	2		190-210	90	30-40
Lammekotelet	Rist	3		3	-	12-16
Grillpølser	Rist	4		3	-	10-15
<b>Køddretter</b>						
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	2		170-180	-	60-70
Forloren hare, 1 kg + 20 ml vand	Åbent fad	2		170-190	360	30-40

\* 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. Sænk temperaturen, og tilføj om nødvendigt mere væske under grydestegningen.

Stegen er ikke gennemstegt.	Skær stegen i skiver. Tilbered sovsen i stegefadet, og læg skiverne ned i sovsen. Steg kødet færdigt udelukkende med mikrobølgefunktionen.
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

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren mindst en rille nedenunder.

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 fade, 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 stegegyrder 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

Ovnrømmet 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.

### Dampning med mikrobølger

Fisk kan også dampes med mikrobølger.

Brug et lukket fad, der egner sig til mikrobølger, eller dæk til med en tallerken eller specialfolie til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 17

Retternes egen smag bliver stort set bevaret, og der kan spares på både salt og krydderier. Tilføj en til tre spiseskefulde vand eller citronsaft Ved hele fisk.

Lad fisken hvile i yderligere 2-3 minutter efter tilberedningen for at udligne temperaturen.

Tag færdigretter ud af emballagen. Tilberedningen sker hurtigere og bliver jævnere fordelt i fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

### 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. ½ til ¾ 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 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
-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
<b>Fisk</b>						
Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller	Rist	2		170-190	-	20-30
Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller	Rist	3		230-250	90	15-20
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	2		-	600	3
					360	2-7
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	-	30-40
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Åbent fad	2		230-250	360	30-40
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Fad med låg	2		-	600	10
					360	10-15
<b>Fiskefileter</b>						
Fiskefilet, natural, grillet	Rist	4		1*	-	15-25
Fiskefilet, natural, dampet, 400 g	Fad med låg	2		-	600	4
					360	5-15
<b>Fiskekoteletter</b>						
Fiskekotelet, 3 cm tyk**	Rist	4		3	-	10-20
<b>Fisk, frossen</b>						
Fisk, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	2		-	600	5
					360	7-12
Fiskefilet, natural	Fad med låg	2		210-230	-	20-30
Fiskefilet, natural, 400 g	Fad med låg	2		-	600	10-15
Fiskefilet, gratineret	Rist	2		200-220	-	45-60
Fiskefilet, gratineret, 400 g	Åbent fad	2		200-220	360	15-20
Fiskepinde (vend af og til)	Universalbradepande	3		200-220	-	20-30
<b>Fiskeretter</b>						
Fisketerrine, 1000 g	Terrineform	2		-	360	20-25

\* 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.

### Tilberedning kombineret med mikrobølger

Ved tilberedning kombineret med mikrobølger bruges altid lukkede fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis der ikke er et låg, der passer til fadet. Følg anvisningerne for fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet.

Retter med kornprodukter skummer meget op under tilberedningen. Brug et højt fad med låg ved tilberedning af alle kornprodukter som f.eks. ris.

Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Der kan dermed spares på både salt og krydderier.

Hvis der ikke er anført nogen indstilling for den tilberedte mængde, forlænges eller forkortes tilberedningstiden efter følgende grundregel: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

Vend eller rør rundt i retten to til tre gange. Lad retterne hvile to til tre minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.

Retterne afgiver varme til fadet eller beholderen. Det kan også blive meget varmt ved ren mikrobølgefunktion.



**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 teksten "Microwave" 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
-  Varmluft/impulsgrill
-  Grill store flade
-  coolStart-funktion
-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
<b>Grøntsager, friske</b>						
Grøntsager, friske, 250 g*	Fad med låg	2		-	600	6-10
Grøntsager, friske, 500 g*	Fad med låg	2		-	600	10-15
<b>Grøntsager, frosne</b>						
Spinat, 450 g*	Fad med låg	2		-	600	11-16
Grøntsager, blandede, 250 g +25 ml vand*	Fad med låg	2		-	600	8-12
Grøntsager, blandede, 500 g + 25 ml vand*	Fad med låg	2		-	600	13-18
<b>Grøntsagsretter</b>						
Grillede grøntsager*	Universalbradepande	5		3	-	10-15
<b>Kartofler</b>						
Ovnbagte kartofler, halve	Universalbradepande	3		160-180	-	45-60
Bagte kartofler, halveret, 1 kg	Universalbradepande	3		200-220	360	15-20
Pillekartofler, hele, 250 g*	Fad med låg	2		-	600	8-11
Hvide kartofler, i kvarte, 500 g*	Fad med låg	2		-	600	12-15
<b>Kartoffelprodukter, frosne</b>						
Kartoffelrøsti**	Universalbradepande	3		-	-	-
Kartoffellommer, fyldte**	Universalbradepande	3		-	-	-
Kroketter**	Universalbradepande	3		-	-	-
Pommes frites**	Universalbradepande	3		-	-	-
Pommes frites, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		190-210	-	30-40

\* Røres rundt en til to gange af og til

\*\* Bemærk angivelserne på emballagen

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
<b>Ris</b>						
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vand	Fad med låg	2		-	600	7-9
					180	13-16
Naturris, 250 g + 650 ml vand	Fad med låg	2		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vand	Fad med låg	2		-	600	12-14
					180	22-27
<b>Korn</b>						
Couscous, 250 g + 500 ml vand	Fad med låg	2		-	600	6-8
Hirse hel, 250 g + 600 ml vand	Fad med låg	2		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/majsgryn, 125 g + 500 ml vand*	Fad med låg	1		-	600	6-8
Byggryn, 250 g + 750 ml vand	Fad med låg	2		-	600	11-13
					180	15-20
<b>Æg</b>						
Æggestand af 2 æg	Fad med låg	2		-	360	6-8
* Røres rundt en til to gange af og til						
** Bemærk angivelserne på emballagen						

## Dessert

Yoghurt og forskellige apparater kan nemt tilberedes med apparatet.

Ved tilberedning med mikrobølger anvendes altid varmebestandige fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 17

Hvis fadet eller beholderen sættes på risten, skubbes risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad.

### Tilberedning af yoghurt

Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt.

1. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) på kogetoppen, varm 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.
5. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

### Budding af buddingepulver

Buddingepulver røres sammen med mælk og sukker i henhold til angivelserne på pakken i et højt fad, der egner sig til mikrobølger. Indstil som anført i tabellen.

Så snart mælken koger, røres kraftigt. Gentag dette to til tre gange.

### Tilberedning af mælkeris

1. Vej risen, og tilsæt 4 gange mere mælk.
2. Hæld ris og mælk i et højt fad, der egner sig til mikrobølger.
3. Indstil som anført i tabellen.
4. Så snart mælken koger, røres kraftigt, og mikrobølgeeffekten reduceres som anført i tabellen. Rør rundt flere gange under den videre kogning.

### Kompot

Vej frugten i et fad, der egner sig til mikrobølger, og tilsæt ca. en spiseske vand pr. 100 g. Tilsæt sukker og krydderier efter ønske. Afdæk faddene, og indstil som anført i tabellen.

Rør rundt to til tre gange under tilberedningen.

### Popcorn til mikrobølger

Brug et varmebestandigt, fladt glasfad, f.eks. låget til en gratinform. Brug ikke porcelæn eller meget buede tallerkner.

Læg popcornposen med den markerede side nedad på fadet. Indstil som anført i tabellen. Alt efter produkt og mængde kan det være nødvendigt at foretage en tilpasning af tiden.



For at popcorn ikke skal brænde på, skal popcornposen tages ud 1 ½ minut og rystes. Tør ovnrummet af efter tilberedningen.






**⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!**

Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

**Anbefalede indstillingsværdier**

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C/hævetrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Budding af buddingepulver*	Fad med låg	2		-	600	5-8
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		40-45	-	8-9h
Mælkeris, 125 g + 500 ml mælk*	Fad med låg	2		-	600	10
					180	20-25
Frugtkompot, 500 g	Fad med låg	2		-	600	9-12
Popcorn til mikrobølger, 1 pose á 100 g**	Åbent fad	2		-	600	4-6

\* Røres rundt en til to gange af og til  
\*\* Læg lukket pose på fadet

**Eco-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 faser med restvarme. Sådant bevares retterne saftige og bliver mindre brunet. Afhængigt af tilberedningsmåden og levnedsmidlernes art kan der spares energi.

Sæt retterne ind i den kolde og tomme ovn. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen.

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

Anvend kun originalt tilbehør til apparatet. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

**Tilbehør**

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

**Rist**

Sæt risten ind med teksten "Microwave" 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	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
<b>Kager i form</b>					
Rørekage i form	Randform/firkantet form	2		140-160	60-80
Tærtbund 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	25-40
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærkage til randform	Rillet randform	2		150-170	50-70
<b>Kager på plade</b>					
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
<b>Småt bagværk</b>					
Muffins	Muffinform	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	30-45
Gærsmåkager	Bageplade	3		160-180	25-35
<b>Brød &amp; rundstykker</b>					
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
<b>Kød</b>					
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
<b>Fisk</b>					
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"> <li>■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt.</li> <li>■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.</li> <li>■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.</li> </ul>
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.

## 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

Ret	Tilbehør	Rille-højde	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 nenkoges i apparatet.

### Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

### Glas

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

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

Henkogningsglassene 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

Ret	Tilberedning i:	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
<b>Henkogning</b>					
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
Stenfrugt, f.eks. kirsebær, svesker	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler: 30-40
				-	Eftervarme: 35
Kernefrugt, f.eks. æbler, jordbær	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler: 30-40
				-	Eftervarme: 25

### Hævning af dej

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

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	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærdej, let	Skål	2		35-40	25-30
	Bageplade	2		35-40	10-20
Gærdej, tung og fedtholdig	Skål	2		35-40	20-40
	Bageplade	2		35-40	15-25

## Optøning

Til optøning af dybfrosset frugt, grøntsager, fjerkræ, kød, fisk og bagværk bruges driftstypen mikrobølgefunktion.

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et fad, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. → "Mikrobølgefunktionen" på side 17

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad.

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

### 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. Optøning lykkes ofte bedre i flere trin. Disse er anført under hinanden i tabellen.

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















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.






**Tip:** Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

Anvendt ovnfunktion:

-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
<b>Brød, rundstykker</b>						
Brød, 500 g	Åbent fad	2		-	180	3
					90	10-15
Rundstykker	Rist	2		140-160	90	2-4
<b>Kager</b>						
Kager, fugtigt fyld, 500 g	Åbent fad	2		-	180	2
					90	10-15
Tørkager, 750 g	Åbent fad	2		-	90	10-15
<b>Kød &amp; fjerkræ</b>						
Kylling, hel, 1,2 kg*	Åbent fad	2		-	180	10
					90	10-15
Fjerkræstykker, 250 g*	Åbent fad	2		-	180	10
					90	10-15
And, 2 kg*	Åbent fad	2		-	180	10
					90	40-50
Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 800 g*	Åbent fad	2		-	180	15
					90	10-15
Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 1 kg*	Åbent fad	2		-	180	15
					90	20-30
Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 1,5 kg*	Åbent fad	2		-	180	15
					90	25-35
Kød, i stykker eller skiver, f.eks. gullasch (råt kød), 500 g*	Åbent fad	2		-	180	8
					90	5-10
Hakket kød, blandet, 200 g*	Åbent fad	2		-	90	8-15
Hakket kød, blandet, 500 g*	Åbent fad	2		-	180	5
					90	10-15
Hakket kød, blandet, 1000 g*	Åbent fad	2		-	180	10
					90	20-30

\* Vend efter 1/2 af tiden

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
<b>Fisk</b>						
Fisk, hel, 300 g*	Åbent fad	2		-	180	3
					90	10-15
Fiskefilet, 400 g*	Åbent fad	2		-	180	5
					90	10-15
<b>Frugt, grøntsager</b>						
Bærfrugter, 300 g	Åbent fad	2		-	180	5-10
Grøntsager, 600 g	Åbent fad	2		-	180	10
					90	8-13
<b>Andet</b>						
Optøning, smør, 125 g	Åbent fad	2		-	90	7-9

\* Vend efter 1/2 af tiden

## Opvarm retter med mikrobølger

Med mikrobølger kan retter opvarmes eller optøs og opvarmes på en gang.

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen af retterne sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.

Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.

Dæk altid retterne til. Sådan opnås et bedre tilberedningsresultat. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis der ikke er et låg, der passer til fadet.

Vend eller rør rundt i retten to til tre gange. Lad retterne hvile 1 til 2 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.

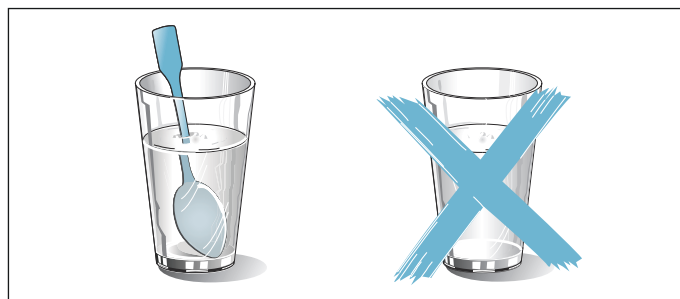
Ved opvarmning af babymad stilles flasken uden sut eller låg på risten. Omryst eller omrør grundigt efter opvarmningen, kontrollér altid temperaturen.

Retterne afgiver varme til fadet. Det kan også blive meget varmt ved ren mikrobølgefunktion.

**Tip:** Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

### Advarsel – Fare for skoldning!

Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.



### Pas på!

Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasarude i ovndøren.

### Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes indstillingsværdierne for opvarmning med mikrobølger til forskellige drikkevarer og retter. Tidsangivelserne er vejledende værdier. De afhænger af de anvendte fad samt af fødevarernes kvalitet, temperatur og beskaffenhed. Der er anført tidsområder. Indstil først til den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det er nødvendigt.

Tabelværdierne gælder ved isætning af retten i en kold ovn.

Hvis der ikke er anført nogen værdier for dine retter, 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 energi.

Tør ovnrummet af efter tilberedningen.



Anvendt ovnfunktion:

■  Mikrobølger

Ret	Fade og beholdere:	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
<b>Opvarmning af drikke</b>						
200 ml (rør godt rundt)	Åbent fad	2		-	max	1-3
400 ml (rør godt rundt)	Åbent fad	2		-	max	2-6
<b>Opvarmning af babymad</b>						
Sutteflasker, 150 ml (rør godt rundt)	Åbent fad	2		-	360	1-3
<b>Grøntsager, kolde</b>						
250 g	Fad med låg	2		-	600	3-8
<b>Grøntsager, frosne</b>						
Løst, 250 g	Fad med låg	2		-	600	8-12
Spinat med fløde, frossen i blok, 450 g (rør godt rundt 1-2 gange)	Fad med låg	2		-	600	11-16
<b>Retter, kolde</b>						
Tallerkenret, 1 portion	Fad med låg	2		-	600	4-8
Suppe, sammenkogt ret, 400 ml (rør godt rundt)	Fad med låg	2		-	600	5-7
Tilbehør, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris	Fad med låg	2		-	600	5-10
Tærter/gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Åbent fad	2		-	600	5-10
<b>Retter, frosne</b>						
Tallerkenret, 1 portion	Fad med låg	2		-	600	11-15
Suppe, sammenkogt ret, 200 ml (rør godt rundt)	Fad med låg	2		-	600	6-8
Tilbehør, 500 g, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris	Fad med låg	2		-	600	7-10
Tærter/gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Åbent fad	2		180-200	180	20-25

## Varmholdning

Færdige retter kan holdes varme med ovnfunktionen over-/undervarme ved 70 °C. 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 forskellige prøvningsinstitutter for at lette test af apparatet.

Iht. standarden EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 og iht. standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### 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
- 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.

Anvendte ovnfunktioner:

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

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
<b>Bagning</b>					
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**	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit), 2 lag	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	Rille-højde	Ovnfunktion	Grill-trin	Varighed i min.
<b>Grillning</b>					
Bruning af toast*	Rist	5		3	3-5
Oksekødsburger, 12 stk.**	Rist	4		3	25-30
* Uden forvarmning					
** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid					




**Tilberedning med mikrobølger**








Ved tilberedning med mikrobølger anvendes altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 17

Hvis fadet eller beholderen sættes på risten, skubbes risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad.

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D-varmluft
-  Varmluft/impulsgrill
-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
<b>Optøning med mikrobølgefunktion</b>						
Kød	Åbent fad	2		-	180	5
					90	10-15
<b>Tilberedning med mikrobølgefunktion</b>						
Æggemælk	Åbent fad	2		-	360	20
					180	20-25
Biskuit	Åbent fad	2		-	600	7-9
Forloren hare	Åbent fad	2		-	600	22-27
<b>Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner</b>						
Kartoffelgratin	Åbent fad	2		170-190	360	25-30
Kager	Åbent fad	2		180-200	180	18-23
Kylling*	Rist	2		200-220	360	25-35
* Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid						

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

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG



9001064263  
960422