

SIEMENS



Indbygningsovn

CM636GB.1

siemens-home.com/welcome

da Brugsanvisning

Register
your
product
online

Indholdsfortegnelse

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|  | Brugsbetingelser | 4 |  | Mikrobølgefunktionen | 17 |
|  | Vigtige sikkerhedsanvisninger | 5 | | Fade og beholdere: | 17 |
| | Generelt | 5 | | Mikrobølge-trin | 18 |
| | Mikrobølgeovn | 6 | | Indstille mikrobølgefunktion i kombination med ovnfunktion | 18 |
|  | Årsager til skader | 7 | | Indstille mikrobølgefunktion | 18 |
| | Generelt | 7 | | Tørring | 19 |
| | Mikrobølgeovn | 8 |  | Sabbatindstilling | 19 |
|  | Miljøbeskyttelse | 8 | | Starte Sabbatindstilling | 19 |
| | Energibesparelse | 8 |  | Rengøringsmidler | 19 |
| | Miljøvenlig bortskaffelse | 8 | | Egnede rengøringsmidler | 19 |
|  | Lær apparatet at kende | 9 | | Ovnrummets overflader | 20 |
| | Betjeningsfelt | 9 | | Renholdning af apparatet | 20 |
| | Betjeningselementer | 9 |  | Ribberammer | 21 |
| | Display | 9 | | Afmontere/montere ribberammer | 21 |
| | Menuen ovnfunktioner | 10 |  | Apparatets dør | 22 |
| | Ovnfunktioner | 10 | | Tage dørafdækning af | 22 |
| | Yderligere oplysninger | 11 | | Afmontere/montere glasruder i ovndør | 23 |
| | Funktioner i ovnrummet | 11 |  | Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? .. | 24 |
|  | Tilbehør | 11 | | Fejltabel | 24 |
| | Leveret tilbehør | 11 | | Maksimal driftstid overskredet | 24 |
| | Sætte tilbehør ind | 12 | | Ovnbelysning | 24 |
| | Ekstra tilbehør | 12 |  | Kundeservice | 25 |
|  | Før apparatet tages i brug første gang | 13 | | E-nummer og FD-nummer | 25 |
| | Første ibrugtagning | 13 |  | Retter | 25 |
| | Rengøring af ovnrum og tilbehør | 13 | | Anvisninger om indstillinger | 25 |
|  | Betjening af maskinen | 13 | | Vælge en ret | 26 |
| | Tænde og slukke for apparatet | 13 | | Indstille en ret | 26 |
| | Starte eller afbryde drift | 13 |  | Testet i vores prøvekøkken | 27 |
| | Indstille driftstype | 14 | | Silikoneforme | 27 |
| | Indstilling af ovnfunktion og temperatur | 14 | | Kager og småkager | 27 |
| | Lynopvarmning | 14 | | Brød og rundstykker | 30 |
|  | Tidsfunktioner | 15 | | Pizza, quiche og krydret bagværk | 31 |
| | Minutur | 15 | | Tærte og soufflé | 33 |
| | Varighed | 15 | | Fjerkræ | 34 |
| | Sluttid | 15 | | Kød | 36 |
|  | Børnesikring | 16 | | Fisk | 39 |
| | Aktivere og deaktivere | 16 | | Grøntsager og tilbehør | 40 |
|  | Grundindstillinger | 16 | | Dessert | 42 |
| | Ændre indstillinger | 16 | | Eco-ovnfunktioner | 43 |
| | Liste over indstillinger | 16 | | Acrylamid i fødevarer | 44 |
| | Ændre klokkeslæt | 17 | | | |

| | |
|---|----|
| Langtidsstegning | 45 |
| Tørring | 46 |
| Henkogning | 47 |
| Hævning af dej | 48 |
| Optøning | 48 |
| Opvarm retter med mikrobølger | 49 |
| Varmholdning | 51 |
| Prøveretter | 51 |

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 opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn 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 opsyn.

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.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

Advarsel – Fare for skoldning!

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

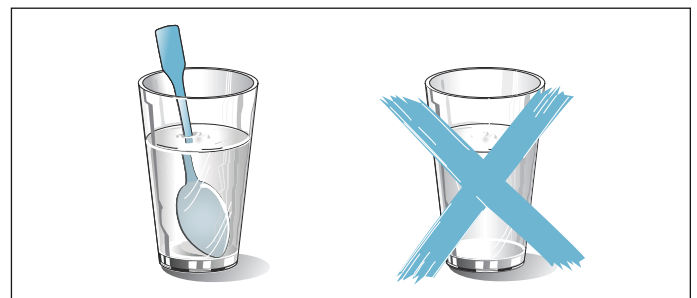
⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- 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 jævnligt 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.

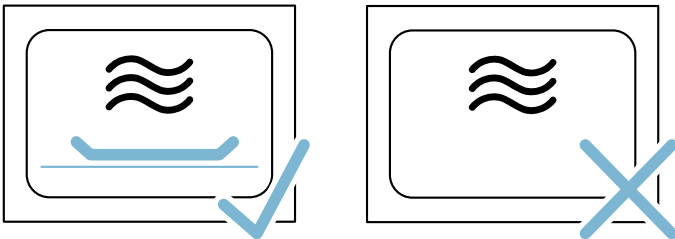
🔧 Årsager til skader**Generelt****Pas på!**

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

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.

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

Betjeningsfelt

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



- 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 Touch-display**
På touch-displayet vises de aktuelle indstillingsværdier, valgmuligheder eller tekster med anvisninger. Tryk let på det pågældende tekstfelt for at indstille. Tekstfelterne ændrer sig afhængigt af valget.

| | |
|------------|--|
| start/stop | Start af drift, pause i drift, afbrydelse af drift |
|------------|--|

Drejeknap

Indstillingsværdierne i displayet ændres med drejeknappen.

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.

Betjeningslementer

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

Taster

Her følger en kort forklaring af betydningen af de enkelte taster.

| Taster | Betydning |
|--------|-------------------------------|
| on/off | Tænde og slukke for apparatet |
| menu | Menu |
| i ↻ | Informationer Børnesikring |
| ⌚ | Tidsfunktioner |
| »»» | Lynopvarmning |

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 viser, hvor langt ovnen er nået i opvarmningen, eller om varigheden er afsluttet. Den lige linje under 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 øverst til højre i statuslinjen, hvor længe apparatet har været i drift.

Når der har været indstillet en varighed, og varigheden derefter bliver slettet, medregnes den forløbne tid i tidsforløbet, som fortsættes derfra. På den måde kan det altid kontrolleres, hvor længe driften har været i gang.

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne eller restvarmen 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, viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnrummet. Indikatoren slukkes, når temperaturen er sunket til ca. 60 °C. |

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










Menuen ovnfunktioner





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

| Driftstype | Anvendelse |
|--|--|
| Ovnfunktioner | Der findes mange, fint afstemte ovnfunktioner til tilberedning af de forskellige retter. |
| 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. |
| Tørring → "Mikrobølgefunktionen" på side 17 | Skal altid udføres efter brug med mikrobølger. |
| Indstillinger → "Grundindstillinger" på side 16 | I Grundindstillingerne kan ovnen tilpasses efter egne ønsker og behov. |

Ovnfunktioner

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


| 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. |
|  Langtidsstegning | 70-120 °C | Til skånsom og langsom tilberedning af forbrunet skært kød i et fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra. |

| | | | |
|--|------------------------|-----------|---|
|  | Undervarme | 30-250 °C | Til tilberedning i vandbad og til efterbagning. Varmen kommer nedefra. |
|  | Holde varm | 60-100 °C | Til varmholdning af tilberedte retter. |
|  | Forvarmning af service | 30-70 °C | Til opvarmning af service. |
|  | coolStart-funktion | 30-275 °C | Til hurtig tilberedning af dybfrostprodukter i rille 1. Temperaturen indstilles i henhold til producentens angivelser. Anvend den højeste temperatur, som er angivet på emballagen. Tilberedningstiden er som angivet eller kortere. Forvarmning er uegnet til denne ovnfunktion. |

Foreslåede værdier

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

Yderligere oplysninger

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

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

Funktioner i ovnrummet

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

Åbne apparatets dør

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

Ovnbelysning

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

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

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

Køleventilator

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

Pas på!

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

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

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

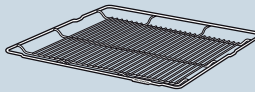
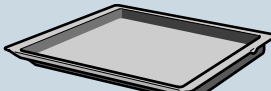
→ "Grundindstillinger" på side 16

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:

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

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.

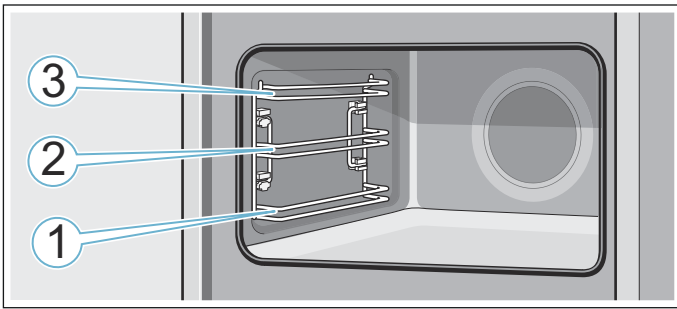
Mikrobølger

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.

Sætte tilbehør ind

Der er 3 rillehøjder i ovnrummet. Rillerne angives med tal nedefra og op.




Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskinner i den pågældende rillehøjde (1, 2 og 3).

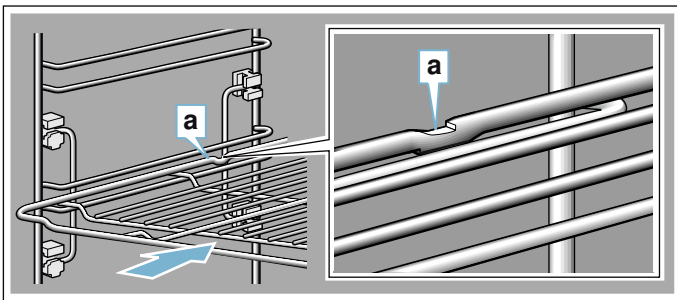
Anvisninger

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

Indgrebsfunktion

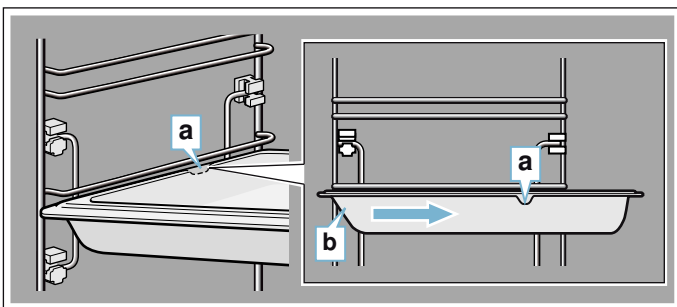
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

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 drejeknappen.
2. Tryk let på pilen >. Den næste indstilling vises.

Indstille klokkeslæt

Klokkeslættet starter ved klokken 12:00.

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

Indstille dato

Datoen "1.1.2014" er forindstillet.

1. Indstil den aktuelle dag, måned og år med drejeknappen.
2. Tryk let gentagne gange på pilen >, til indstillingerne er opdateret. 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 | |
|---------------|--|
| Ovnfunktion | Over-/undervarme  |
| 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.

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 vælges en driftstype.

1. Tryk på tasten menu.
Menuen for driftstyper åbnes.
2. Tryk let på den ønskede driftstype.
Afhængigt af driftstypen er der mulighed for at foretage forskellige valg.
3. Valget kan ændres med drejeknappen.
Afhængigt af valget er der mulighed for at foretage yderligere indstillinger.
4. Start med tasten start/stop.
I displayet vises tiden, som tælles ned.
Indstillingerne og progressionslinjen er synlige.

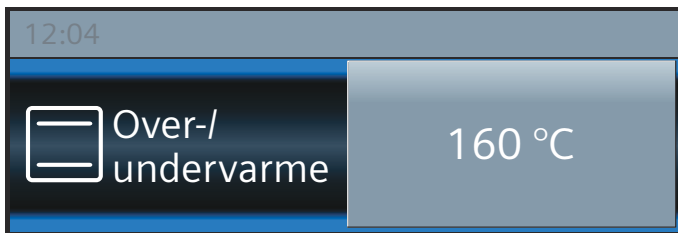
Indstilling af ovnfunktion og temperatur

Når der er blevet tændt for apparatet, vises den foreslåede ovnfunktion samt temperatur. Denne indstilling kan startes med det samme med tasten start/stop. Hvis der skal indstilles en anden ovnfunktion, gøres dette på følgende måde.

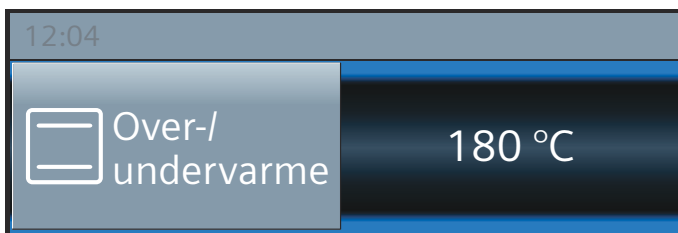
Værdierne for andre indstillinger ændres som vist i det følgende:

Det viste eksempel: Over-/undervarme med 180°C.

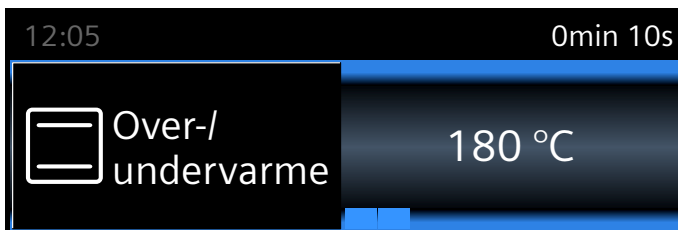
1. Indstil ovnfunktionen med drejeknappen.



2. Tryk let på den foreslåede temperatur.
3. Indstil en anden temperatur med drejeknappen.



4. Start med 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.

Indstille

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. Temperaturkontrollens bjælker begynder at blive fyldt ud.

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. |
|  Sluttid | 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 en tidsfunktion er afsluttet, lyder der et signal, og i statuslinjen står der "Afsluttet".
- 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 .

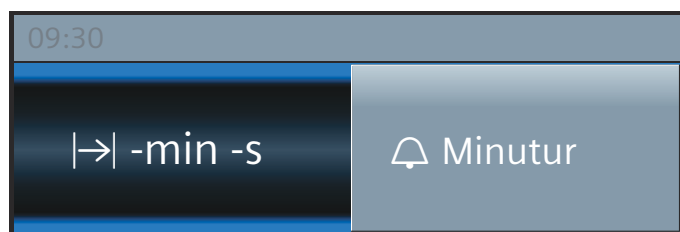
Varighed

Når der indstilles en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver driften automatisk afsluttet efter denne tid. Ovn holder op med at varme.

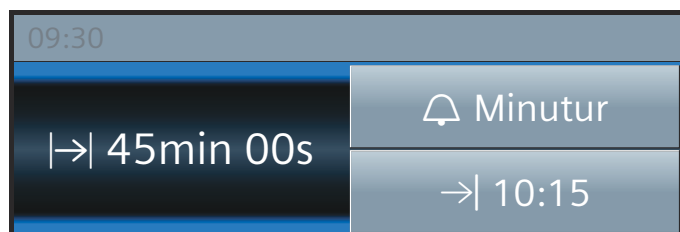
Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.


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 afsluttet

Der lyder et signal. Ovn varmer ikke mere. I statuslinjen står der "Afsluttet". 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.

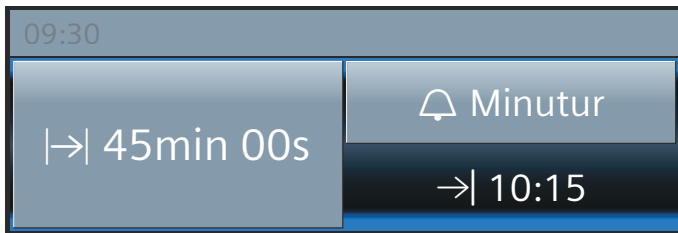
Sluttid

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

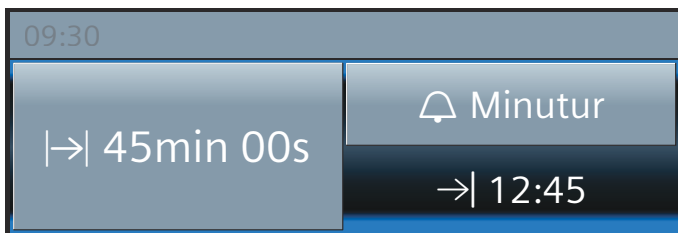
Forudsætning: Den indstillede drift er ikke startet. Der er indstillet en varighed. Menuen Tidsfunktioner  er åbnet.

Det viste eksempel: Sæt retten i ovnen klokken 9.30. Det tager 45 minutter at tilberede retten, og den er færdig kl. 10.15. Men retten skal først være færdig klokken 12.45.

1. Tryk let på feltet "Slut →".
Slut-tiden vises.



2. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.




3. Bekræft med tasten start/stop.





Ovnen er i venteposition. Ovnens drift starter på det rigtige tidspunkt. Varigheden tælles ned i statuslinjen.


Varigheden er afsluttet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen står der "Afsluttet". Signalet kan afbrydes med det samme med tasten .

Korrigerer sluttid

Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition. Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner, tryk let på "Slut →", og korriger sluttiden med drejeknappen. Luk menuen med tasten .

Afbryde sluttid

Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition. Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner. Tryk på tasten "Slut →", og drej sluttidspunktet tilbage med drejeknappen. 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.
3. Vælg driftstypen "Indstillinger".
Den første grundindstilling vises og kan ændres med drejeknappen.
4. Tryk let på pilen .
5. Korriger værdierne med drejeknappen.
6. Skift videre til de næste grundindstillinger med pilen .
7. Tryk på tasten menu for at gemme indstillingerne.
I displayet vises Annullere eller Gemme.

Liste over indstillinger

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

Følgende indstillinger kan ændres:

| Indstilling | Valg |
|-----------------------|--|
| Vælg sprog | Der kan vælges mellem flere sprog |
| Klokkeslæt | Indstille aktuelt klokkeslæt |
| Dato | Indstil den aktuelle dato |
| Varighed af lydsignal | Kort (30 s) |
| | Mellem (1 m) |
| | Langt (5 m) |
| Tastelyd | Deaktiveret (lydsignalet for tænd og sluk med on/off bibeholdes) |
| | Aktiveret |
| Lysstyrke for display | Kan indstilles i 5 trin |

| | |
|---|---|
| Urdisplay | Digitalt med dato |
| | Analogt |
| | 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.
Menuen for driftstyper åbnes.
3. Tryk let på "Indstillinger".
4. Skift til "Klokkeslæt" med pilen >.
5. Korrigér klokkeslættet med drejeknappen.
6. Tryk på tasten menu.
I displayet vises Gemme eller Annullere.

Strømafbrudelse

Efter en længere strømafbrudelse 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 væg 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 ovnrummet 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 1 ved drift med mikrobølger.

Mikrobølge-trin

Der kan vælges mellem flere forskellige mikrobølge-trin, som passer til de forskellige madretter og tilberedningsmåder.

Ved drift med mikrobølger skal der altid angives en varighed. Den foreslåede varighed kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.

| Trin | Retter | Maksimal varighed |
|-------|---|-------------------|
| 90 W | til optøning af sarte retter | 1 time 30 min. |
| 180 W | til optøning og videretilberedning | 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. |

Den maksimale indstilling er beregnet til opvarmning af væsker. Til beskyttelse af apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt reduceret efter en vis tid. Efter en afkølingstid kan den fulde effekt anvendes igen.

Indstille mikrobølgefunktion i kombination med ovnfunktion

Det er ikke alle ovnfunktioner, der kan kombineres med mikrobølgefunktionen.

Der kan indstilles mikrobølgeeffekter fra 90 W til 360 W.


Egnede ovnfunktioner:

| | |
|--|----------------------|
|  | 4D-varmluft |
|  | Over-/undervarme |
|  | Varmluft/impulsgrill |
|  | Grill, stor flade |
|  | Grill, lille flade |

- Tryk på tasten menu. Menuen for Driftstyper åbnes.
- Tryk på feltet "Mikrobølge-kombifunktion". Der foreslås ovnfunktion, temperatur, mikrobølgeeffekt og varighed.
- Tryk let på det pågældende felt, og indstil de ønskede værdier med drejeknappen.
- Start med tasten start/stop. Varigheden tælles ned i displayet.

Værdierne kan når som helst ændres. Tryk let på det pågældende felt, og korriger værdierne med drejeknappen.

Varigheden er afsluttet

Der lyder et signal. Mikrobølgefunktionen er afsluttet. I displayet står der \rightarrow 0min 00s, og i statuslinjen vises "Afsluttet". Lydsignalet kan afbrydes med det samme med tasten .

Tryk let på det ønskede felt, og angiv en varighed, hvis der skal indstilles en mikrobølge-effekt igen. Driften starter igen.

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 1.

- Tryk på tasten menu. Menuen for driftstyper åbnes.
- Vælg feltet "Mikrobølgefunktion". Der foreslås en mikrobølge-effekt og en varighed.
- Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt og/eller varighed med drejeknappen.
- Start mikrobølgefunktionen med tasten start/stop. Varigheden tælles ned i displayet.

Værdierne kan når som helst ændres. Tryk let på det pågældende felt, og korriger værdierne med drejeknappen.

Varigheden er afsluttet

Der lyder et signal. Mikrobølgefunktionen er afsluttet. I displayet står der \rightarrow 0min 00s, og i statuslinjen vises "Afsluttet". Lydsignalet kan afbrydes med det samme med tasten .

Tryk let på det ønskede felt, og angiv en varighed, hvis der skal indstilles en mikrobølge-effekt igen. Driften starter igen.

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.

Tørring

Ved driftstypen "Tørring" bliver ovnrummet opvarmet, så fugtigheden fordamper. Udfør tørringsfunktionen, hver gang ovnen har været brugt med mikrobølger.

1. Tryk på tasten menu.
Menuen for driftstyper åbnes.
2. Vælg driftstypen "Tørring".
3. Start med tasten start/stop.
Tørringen starter og afsluttes automatisk efter 10 minutter.

Lad apparatets dør stå åben i 1 til 2 minutter, så fugtigheden kan undslippe.


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 den foreslåede temperatur, og indstil temperaturen med drejeknappen.
4. Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner, og tryk let på feltet "Varighed".
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. I statuslinjen vises "Afsluttet".

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 rengøringsvampe,
- højtryksrensere eller damprensere
- specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

| Område | Rengøring |
|----------------------------|---|
| Apparatets yderside | |
| Front i rustfrit stål | <p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, 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 rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.</p> |
| Lakerede flader | <p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.</p> |
| Betjeningsfelt | <p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.</p> |

| | |
|---|---|
| Glasruder i ovndør | Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Brug ikke glasskrabere eller rengøringsvampe af rustfrit stål. |
| Håndtag | Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes. |
| Apparatet indvendigt | |
| Emaljerede flader og selvrensede flader | Se også anvisningerne om ovnrummets overflader efter denne tabel. |
| Glasafdækning over ovnbelysning | Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning. |
| Dørtætning Må ikke tages af! | Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp. Skur ikke på tætningen. |
| Dørafdækning af rustfrit stål | Rengøringsmiddel til rustfrit stål: Overhold producentens anvisninger. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres. |
| Indvendig dør-ramme af rustfrit stål | Rengøringsmiddel til rustfrit stål: Overhold producentens anvisninger. Misfarvninger kan fjernes med sådanne midler. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. |
| 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 ovnrummet er selvrensende. Dette kan ses på den ru overflade.

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

Rengøring af emaljerede overflader

Rengør de glatte emaljerede flader med en blød 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 ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.

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

Rengøre selvrensede flader

De selvrensede flader er beklædt med et mat og porøst keramisk lag. Stænk fra stegning og bagning bliver opsugt af denne belægning og nedbrudt under driften af apparatet.

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

Indstilling

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

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

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

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

Pas på!

Brug ikke ovnrens på de selvrensede 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 ovnrummet, hver gang ovnen har været i brug. På den måde undgås det, at tilsmudsninger brænder fast.

- Fjern altid pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme.
- Brug universalbrødepanden ved bagning af kager med meget fugtigt fyld.
- Anvend egnede beholdere ved stegning, f.eks. en stegegyde.

Ribberammer

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

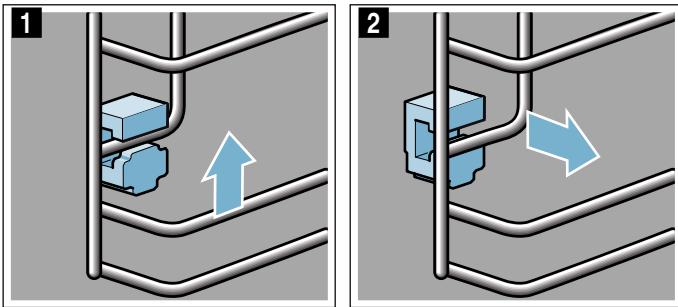
Afmontere/montere ribberammer

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

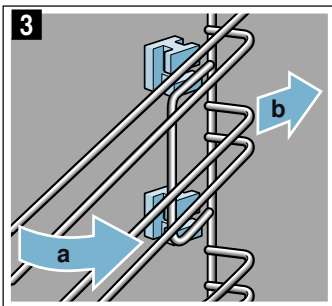
Ribberammerne bliver meget varme. Rør aldrig ved ribberammerne, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Afmontere ribberammer

1. Tryk ribberammen op foran (figur 1).
2. Hægt den ud af holderen (figur 2).



3. Klap derefter hele ribberammen udad **a**, og frigør den bagved **b** (figur 3).

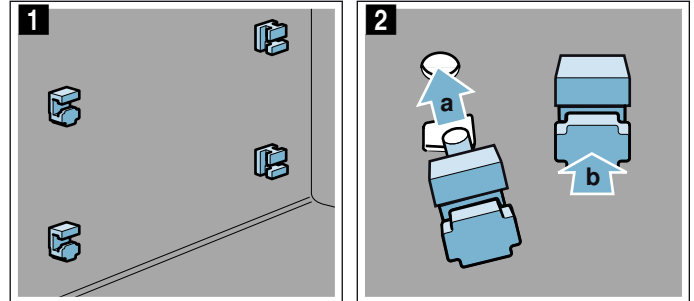


Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

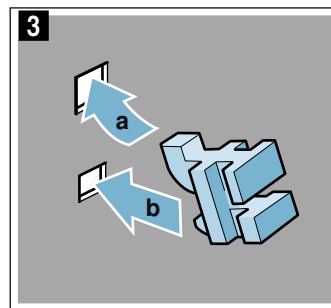
Montere holdere

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 forneden, og sæt den lige **b** (figur 2).

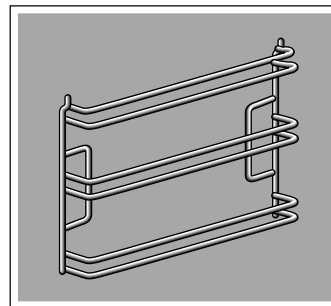


3. Stik krogen på den bageste holder ind i det øverste hul **a**, og tryk den ind i det underste hul **b** (figur 3).



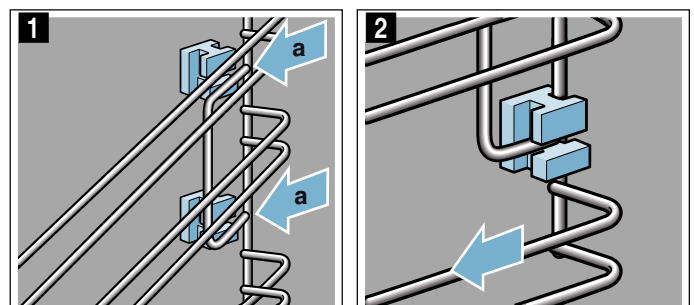
Montere ribberammer

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

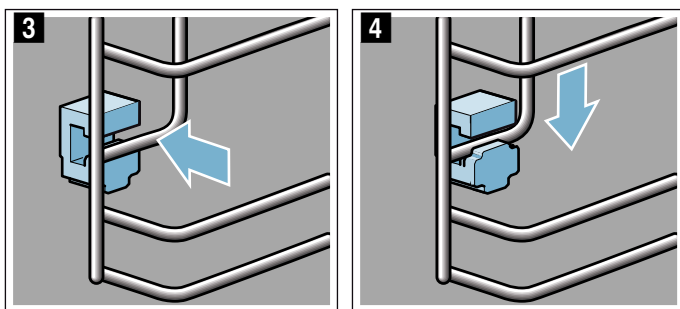


Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.

1. Sæt ribberammen ind på skrå bagved, og sæt den ind i holderne foroven og forneden **a** (figur 1).
2. Træk ribberammen fremad (figur 2).



3. Klap den derefter ind foran, og sæt den ind i holderen (figur 3).
4. Tryk den derefter nedad (figur 4).



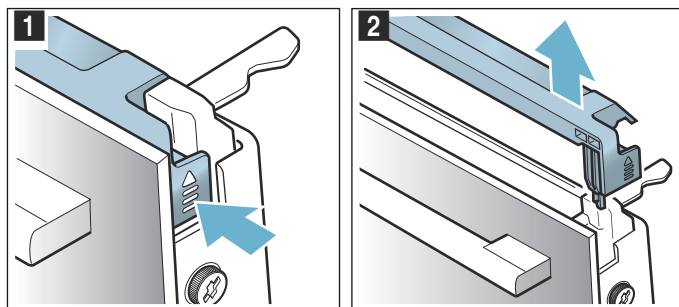
Apparatets dør

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

Tag dørafdækning af

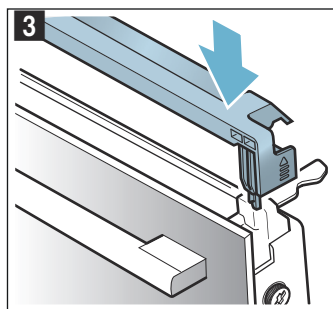
Indlæggene af rustfrit stål i dørafdækningen kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

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).



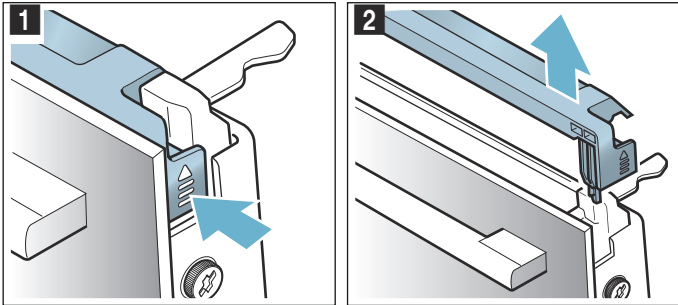
5. Luk apparatets dør.

Afmontere/montere glasruder i ovndør

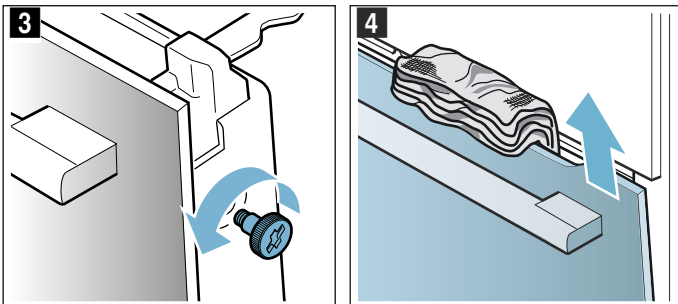
For at lette rengøringen kan glasruderne i ovndøren afmonteres.

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.

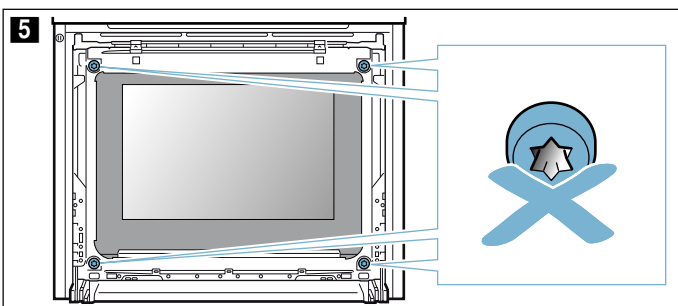


Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

⚠ 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

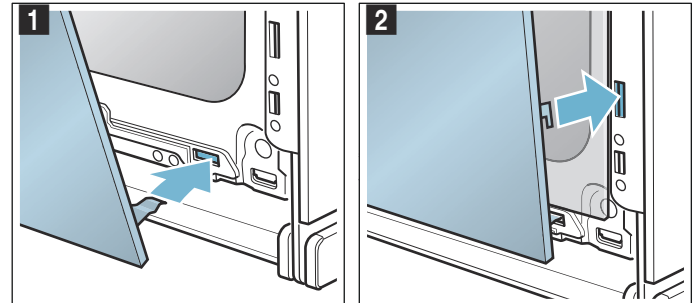
Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

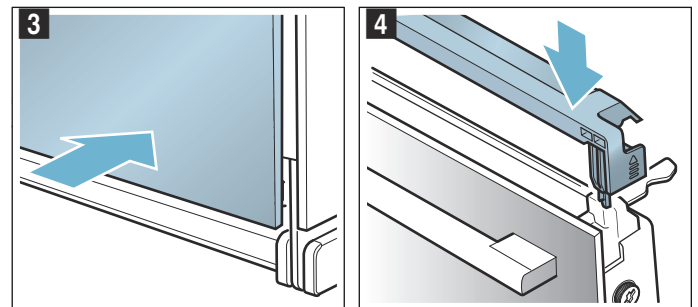
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Montering på apparat

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



3. Tryk den forreste glasrude ind forneden, 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 prøvekokken" på side 27

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 fabrikationsnummeret (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 den optimale indstilling.

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 levedsmidlernes kvalitet og af fadets eller beholderens størrelse og art. Anvend altid førsteklases levedsmidler, og kun kød, der har køleskabstemperatur. Dybfrostretter skal tages direkte ud af fryseren og anvendes.
- Ved nogle retter foreslås en temperatur, ovnfunktion og tilberedningstid. Temperaturen og tilberedningstiden kan om ønsket ændres.
- Ved andre retter skal vægten angives. Angiv altid den samlede vægt, med mindre apparatet opfordrer til noget andet. Her foretager apparatet selv indstillingen af tid og temperatur. 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 lydsignal 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. → "Testet i vores prøvekokken" på side 27

Mikrobølgefunktion

Ved nogle retter bliver mikrobølgefunktionen automatisk aktiveret. 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

Retterne er opbygget med en ensartet struktur:

- Kategori
- Levnedsmiddel
- Ret

I den efterfølgende tabel findes de forskellige kategorier med de tilhørende retter. Under hver type er der angivet flere forskellige retter.


| Kategorier | Retter |
|----------------------------|--|
| Kager | Kager i form |
| | Kager på bageplade |
| | Småt bagværk |
| | Småkager |
| Brød, rundstykker | Brød |
| | Rundstykker, boller |
| Pizza, tærter | Pizza |
| | Krydret bagværk, quiche |
| Tærter/gratiner, souffléer | Krydret gratin, fersk, tilberedte ingredienser |
| | Lasagne, fersk |
| | Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj |
| | Sød tærte, friske ingredienser |
| | Soufflé i portionsforme |
| Dybfrostprodukter | Pizza |
| | Rundstykker, boller |
| | Gratiner / tærter |
| | Kartoffelprodukter |
| | Fjerkræ, fisk |
| Fjerkræ | Kylling |
| | And, gås |
| | Kalkun |
| Kød | Svinekød |
| | Oksekød |
| | Kalvekød |
| | Lammekød |
| | Vildt |
| | Køddretter |
| Fisk | Fisk |
| | Fiskefileter |
| Tilbehør, grøntsager | Grøntsager |
| | Kartofler |
| | Ris |
| | Korn |
| Optøning af retter | Brød, rundstykker |
| | Kager |
| | Kød, fjerkræ |
| | Fisk |

Indstille en ret

Apparatet giver en komplet vejledning om indstillingsproceduren for den valgte ret. Tryk hele tiden let på feltet "Frem".

1. Tryk på tasten menu.
Menuen for driftstyper åbnes.
2. Vælg driftstypen "Retter".
I displayet vises den første kategori.
3. Vælg den ønskede kategori med drejeknappen.
4. Tryk let på feltet "Frem".
5. Vælg retten med drejeknappen.
6. Tryk let på feltet "Frem".
7. Vælg retten med drejeknappen.
8. Tryk let på feltet "Frem".
9. Indstil rettens vægt med drejeknappen.
Bemærk: Når der trykkes på feltet "Tip", vises der oplysninger om rillehøjde, beholdere og fade osv.
10. Start med tasten start/stop.

Indstilling er afsluttet

Der lyder et signal. I statuslinjen vises "Afsluttet". 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 "Eftertilberedning". 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 letfordærvelige 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:

- Rille 1

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.

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

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

Forme af lyst metal, keramikforme og glas forlænger bagetiderne, og bagværket 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

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 bruning. 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. |
|---|---------------------------------|-------------|--|-----------------|------------------|-----------------|
| Kager i form | | | | | | |
| Rørekage, enkel | Randform/firkantet form | 1 |  | 150-170 | - | 55-70 |
| Rørekage, enkel | Randform/firkantet form | 1 |  | 160-180 | 90 | 30-40 |
| Rørekage, fin | Randform/firkantet form | 1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Frugtkage af rørt kagedej, fin | Rillet randform | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Frugtkage af rørt kagedej, fin | Rillet randform | 1 |  | 170-190 | 90 | 35-45 |
| Tærtebund af rørt kagedej | Tærteform | 1 |  | 150-170 | - | 20-40 |
| Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej | Springform Ø 26 cm | 1 |  | 160-170 | - | 65-85 |
| Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej | Springform Ø 26 cm | 1 |  | 160-180 | 180 | 30-40 |
| | | | | 100 | - | 20 |
| Wähe (schweizisk kage) | Pizzaplade | 1 |  | 200-220 | - | 40-50 |
| Tærte | Tærteform, sortplade | 1 |  | 190-210 | - | 25-40 |
| Gærkage til randform | Rillet randform | 1 |  | 150-160 | - | 65-75 |
| Gærkage i springform | Springform Ø 28 cm | 1 |  | 150-160 | - | 25-35 |
| Lagkagebund, 2 æg | Tærteform | 1 |  | 170-180 | - | 20-30 |
| Lagkagebunde, 3 æg | Springform Ø 26 cm | 1 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Lagkagebunde, 6 æg | Springform Ø 28 cm | 1 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Kager på plade | | | | | | |
| Rørekage med fyld | Bageplade | 1 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Rørekage, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 |  | 150-170 | - | 35-50 |
| Mørdejskage med tørt fyld | Bageplade | 1 |  | 180-200 | - | 25-30 |
| Mørdejskage med tørt fyld, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 |  | 150-170 | - | 40-55 |
| Mørdejskage med fugtigt fyld | Universalbradepande | 1 |  | 160-180 | - | 60-80 |
| Wähe (schweizisk kage) | Universalbradepande | 1 |  | 200-210 | - | 40-50 |
| Gærkage med tørt fyld | Bageplade | 1 |  | 160-180 | - | 15-25 |
| Gærkage med tørt fyld, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 |  | 160-170 | - | 25-35 |
| Gærkage med saftigt fyld | Universalbradepande | 1 |  | 180-200 | - | 30-45 |
| Gærkage med fugtigt fyld, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 |  | 150-160 | - | 45-60 |
| Gærfiletbrød, gærkrans | Bageplade | 1 |  | 150-160 | - | 35-45 |
| Roulade | Bageplade | 1 |  | 190-210* | - | 10-15 |
| Julekage (Stollen), 500 g mel | Universalbradepande | 1 |  | 150-160 | - | 50-60 |
| Æblerulle (strudel), sød | Universalbradepande | 1 |  | 170-180 | - | 40-60 |
| Æblerulle (strudel), frossen | Bageplade | 1 |  | 190-210 | - | 30-45 |
| Æblerulle (strudel), frossen | Universalbradepande | 1 |  | 200-220 | 90 | 20-25 |
| Småt bagværk | | | | | | |
| Small Cakes | Bageplade | 1 |  | 160** | - | 25-35 |

* forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

| Ret | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|---|---------------------------------|-------------|-------------|-----------------|------------------|-----------------|
| Small Cakes | Bageplade | 1 | | 150** | - | 20-30 |
| Småkager, 2 niveauer | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 140** | - | 30-40 |
| Muffins | Muffinplade | 1 | | 170-190 | - | 15-30 |
| Muffins, 2 lag | Muffinplader | 3+1 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Gærsmåkager | Bageplade | 1 | | 160-170 | - | 30-40 |
| Bagværk, buttede | Bageplade | 2 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Bagværk, buttede, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Vandbakkelsesdej | Bageplade | 1 | | 200-220 | - | 30-45 |
| Wienerbrød | Bageplade | 1 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Småkager | | | | | | |
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 1 | | 150-160** | - | 20-30 |
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 1 | | 140-150** | - | 25-35 |
| Småkager | Bageplade | 2 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Småkager, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 130-150 | - | 20-35 |
| Marengs | Bageplade | 2 | | 80-90* | - | 120-150 |
| Marengs, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 80-90* | - | 120-180 |
| Makroner | Bageplade | 2 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Makroner, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 90-110 | - | 20-40 |
| * 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 skruer 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:

- Rille 1

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 egnede.

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

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 brunning 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 brunning. 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
-  Grill lille flade

| Ret | Tilbehør | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C / grilltrin | Varighed i min. |
|-------------------|-------------------------------------|------------|---|-----------------------------|-----------------|
| Brød | | | | | |
| Franskbrød, 750 g | Universalpande eller firkantet form | 1 |  | 210-220* 180-190 | 10-15 25-35 |
| * forvarmning | | | | | |

| Ret | Tilbehør | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C / grilltrin | Varighed i min. |
|---|-------------------------------------|------------|-------------|-----------------------------|-----------------|
| Blandingsbrød, 1,5 kg | Universalpande eller firkantet form | 1 | | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 40-50 |
| Fuldkornsbrød, 1 kg | Universalbradepande | 1 | | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 40-50 |
| Fladbrød | Universalbradepande | 1 | | 250-270 | 20-30 |
| Rundstykker, boller | | | | | |
| Forbagt. rundstk. eller -baguette | Universalbradepande | 2 | | 200-220 | 10-20 |
| Rundstykker, boller, søde, frisklavede | Bageplade | 1 | | 170-180* | 15-25 |
| Rundstykker, boller, søde, frisklavede, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 150-160* | 20-30 |
| Rundstykker, boller, frisklavede | Bageplade | 1 | | 180-200 | 25-35 |
| Baguette, forbagt, koldt | Universalbradepande | 2 | | 200-220 | 10-20 |
| Rundstykker, boller, frosne | | | | | |
| Forbagt. rundstk. eller -baguette | Universalbradepande | 2 | | 200-220 | 15-25 |
| Saltet bagværk, dejstykker | Bageplade | 1 | | 220-240 | 15-25 |
| Croissant, dejstykker | Bageplade | 1 | | 150-170* | 20-35 |
| Toast | | | | | |
| Gratineret af toast, 4 stk. | Rist | 2 | | 3 | 5-15 |
| Gratineret af toast, 12 stk. | Rist | 2 | | 250 | 5-15 |
| Bruning af toast | Rist | 3 | | 3 | 3-6 |
| * forvarmning | | | | | |

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:

- Rille 1

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.

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.

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
-  Intensiv varme
-  coolStart-funktion

| Ret | Tilbehør | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|-------------------------------------|---------------------------------|-------------|--|-----------------|------------------|-----------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza, frisklavet | Bageplade | 1 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizza, frisklavet, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, frisklavet, tynd bund | Pizzaplade | 1 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Pizza, kold | Rist | 1 |  | 210-230 | - | 10-20 |
| Pizza, frossen | | | | | | |
| Pizza, tynd bund, 1 stk.** | Rist | 1 |  | - | - | - |
| Pizza, tynd bund, 1 stk. | Universalbradepande | 1 |  | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Pizza, tynd bund, 2 stk. | Rist + bageplade | 3+1 |  | 200-220 | - | 15-25 |
| Pizza, tyk bund, 1 stk.** | Rist | 1 |  | - | - | - |
| Pizza, tyk bund, 1 stk. | Universalbradepande | 1 |  | 180-200 | 90 | 15-25 |
| Pizza, tyk bund, 2 stk. | Universalbradepande + rist | 3+1 |  | 160-180 | - | 25-35 |
| Pizzabaguette | Rist | 1 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizzabaguette, 2 stk. | Universalbradepande | 1 |  | 180-200 | 90 | 10-20 |
| Mini-pizza** | Universalbradepande | 1 |  | - | - | - |
| Minipizzaer, 9 stk. | Universalbradepande | 1 |  | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Krydret bagværk & quiche | | | | | | |
| Krydret bagværk i formen | Springform Ø 28 cm | 1 |  | 170-190 | - | 60-70 |
| Krydret bagværk i formen | Springform Ø 26 cm | 1 |  | 180-200 | 90 | 35-40 |
| Quiche | Tærteform, sortplade | 1 |  | 190-210 | - | 35-55 |
| Flammkuchen | Universalbradepande | 1 |  | 280-300* | - | 8-18 |
| Pirog | Gratinform | 1 |  | 190-200 | - | 40-50 |
| Empanada | Universalbradepande | 1 |  | 180-190 | - | 35-45 |
| Börek | Universalbradepande | 1 |  | 180-200 | - | 35-45 |

* 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 fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 17

Tag færdigretter ud af emballagen. Tilberedningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fade 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 1
- Universalbradepande: Rille 2

Souffléer kan også tilberedes i vandbad i universalbradepanden. Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

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 fade og forme på risten.

Universalbradepande

Skub forsigtigt universalbradepanden mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Service

Anvend en bred, flad form til tærter og gratiner. I et smalt, højt fad har retten brug for længere tid, og overfladen bliver mørkere.

Anbefalede indstillingsværdier

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

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






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











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

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

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



Anvendte ovnfunktioner:

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

| Ret | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|--|---------------------|-------------|---|-----------------|------------------|-----------------|
| Tærte, pikant, tilberedte ingredienser | Gratinform | 1 |  | 200-220 | - | 35-55 |
| Tærte, pikant, tilberedte ingredienser | Gratinform | 1 |  | 140-160 | 360 | 20-30 |
| Gratin, sød | Gratinform | 1 |  | 170-190 | - | 45-60 |
| Gratin, sød | Gratinform | 1 |  | 140-160 | 360 | 25-35 |
| Lasagne, frisklavet, 1 kg | Gratinform | 1 |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagne, frisklavet, 1 kg | Gratinform | 1 |  | 180-200 | 360 | 20-30 |
| Lasagne, frossen, 400 g** | Universalbradepande | 1 |  | - | - | - |
| Lasagne, frossen, 400 g | Åbent fad | 1 |  | 200-210 | 180 | 20-25 |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj | Gratinform | 1 |  | 170-180 | - | 50-65 |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj | Gratinform | 1 |  | 170-190 | 360 | 20-25 |

* forvarmning

** Bemærk angivelserne på emballagen

| Ret | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|---------|--------------------|-------------|--|-----------------|------------------|-----------------|
| Soufflé | Gratinform | 1 |  | 160-170* | - | 40-50 |
| Soufflé | Portionsforme | 1 |  | 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 ovnrømmet 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 ovnrømmet.

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

Skinnende stegegyder 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

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

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

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

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 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

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. |
|---|---------------------|-------------|---|-----------------------------|------------------|-----------------|
| Kylling | | | | | | |
| Kylling, 1 kg | Åbent fad | 1 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Kylling, 1 kg | Fad med låg | 1 |  | 230-250 | 360 | 25-35 |
| Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles) | Rist | 2 |  | 3* | - | 15-20 |
| Kyllingebrystfilet, 2 stk. hver 150 g (grilles) | Åbent fad | 1 |  | 190-210 | 180 | 25-30 |
| Mindre kyllingestykker, hver 250 g | Rist | 2 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Mindre kyllingestykker, 4 stk. hver 250 g | Åbent fad | 1 |  | 190-210 | 360 | 20-30 |
| Kyllingesticks, nuggets, frosne** | Universalbradepande | 2 |  | - | - | - |
| Kyllingesticks, nuggets, frosne, 250 g | Universalbradepande | 1 |  | 190-210 | 360 | 15-20 |
| Poulard, 1,5 kg | Åbent fad | 1 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Poulard, 1,5 kg | Fad med låg | 1 |  | 200-220 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 15-25 |
| And & gås | | | | | | |
| And, 2 kg | Åbent fad | 1 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| And, 2 kg | Universalbradepande | 1 |  | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Andebryst, hver 300 g | Rist | 2 |  | 230-250 | - | 25-30 |
| Gås, 3 kg | Åbent fad | 1 |  | 160-170 | - | 120-150 |
| Gås, 3 kg | Åbent fad | 1 |  | 170-190 | 180 | 80-90 |
| Gåselår, hver 350 g | Rist | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Gåselår, hver 350 g | Universalbradepande | 1 |  | 170-190 | 180 | 30-40 |
| Kalkun | | | | | | |
| Lille kalkun, 2,5 kg | Åbent fad | 1 |  | 180-190 | - | 70-90 |
| Lille kalkun, 2,5 kg | Fad med låg | 1 |  | 210-230 | 360 | 45-50 |
| Kalkunbryst, uden ben, 1 kg | Fad med låg | 1 |  | 240-260 | - | 80-100 |
| Kalkunoverlår, med ben, 1 kg | Åbent fad | 1 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| Kalkunoverlår, med ben, 1 kg | Fad med låg | 1 |  | 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 fordampes under stegningen. Tilsæt om nødvendigt med forsigtighed lidt mere væske.

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

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

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

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

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

Kød kan også blive sprødt i et lukket fad. Brug et fad med glaslæg, 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. $\frac{1}{2}$ til $\frac{2}{3}$ 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 | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C / grilltrin | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|--|--------------------|------------|---|-----------------------------|------------------|-----------------|
| Svinekød | | | | | | |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Åbent fad | 1 |  | 180-200 | - | 120-130 |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Fad med låg | 1 |  | 180-200 | 180 | 40-50 |
| Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg | Åbent fad | 1 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Svinemørbrad, 1,5 kg | Åbent fad | 1 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Svinemørbrad, 1,5 kg | Fad med låg | 1 |  | 230-240 | 90 | 50-60 |
| Svinefilet, 400 g | Rist | 2 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand) | Fad med låg | 1 |  | 210-220 | - | 60-80 |
| Hamburgerryg med ben, 1 kg | Åbent fad | 1 |  | - | 360 | 40-50 |
| Svinesteaks, 2 cm tykke | Rist | 3 |  | 2 | - | 16-20 |
| Svinemedaljoner, 3 cm tykke (5 min. forvarming) | Rist | 3 |  | 3* | - | 8-12 |
| Oksekød | | | | | | |
| Oksefilet, medium, 1 kg | Åbent fad | 1 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Oksefilet, medium, 1 kg | Fad med låg | 1 |  | 180-200 | 90 | 30-40 |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg | Fad med låg | 1 |  | 200-220 | - | 130-140 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Åbent fad | 1 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Åbent fad | 1 |  | 240-260 | 180 | 30-40 |
| Steak, 3 cm tyk, medium | Rist | 2 |  | 3 | - | 15-20 |
| Burger, 3-4 cm høj**** | Rist | 2 |  | 3 | - | 20-30 |
| Kalvekød | | | | | | |
| Kalvesteg, 1,5 kg | Åbent fad | 1 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Kalvesteg, 1,5 kg | Fad med låg | 1 |  | 200-210 | 90 | 70-80 |
| Kalveskank, 1,5 kg | Åbent fad | 1 |  | 200-210 | - | 100-110 |

* Forvarming

** uden at vende

*** Sæt universalpanden ind i rille 1

**** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid

| Ret | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C / grilltrin | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|---|--------------------|------------|-------------|-----------------------------|------------------|-----------------|
| Kalveskank, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 200-220 | 180 | 30 |
| | | | | | 90 | 30-40 |
| Lammekød | | | | | | |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 170-190 | - | 50-70 |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg | Fad med låg | 1 | | 240-260 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 35-40 |
| Lammeryg med ben** | Åbent fad | 1 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Lammeryg med ben** | Åbent fad | 1 | | 190-210 | 90 | 30-40 |
| Lammekotelet*** | Rist | 2 | | 3 | - | 12-18 |
| Pølser | | | | | | |
| Grillpølser | Rist | 2 | | 3 | - | 10-20 |
| Køddretter | | | | | | |
| Forloren hare, 1 kg | Åbent fad | 1 | | 170-180 | - | 70-80 |
| Forloren hare, 1 kg + 50 ml vand | Åbent fad | 1 | | 170-190 | 360 | 30-40 |
| * Forvarmning | | | | | | |
| ** uden at vende | | | | | | |
| *** Sæt universalpanden ind i rille 1 | | | | | | |
| **** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid | | | | | | |

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. | Stegefad 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 ovnrummet 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 ovnrummet 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 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. Fisken bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brun. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

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

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

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

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 jævner 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 ⅔ af den anførte tid.
















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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Varmluft/impulsgrill
-  Grill store flade

-  Pizzatrin
-  coolStart-funktion
-  Mikrobølger

| Ret | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C / grilltrin | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|---|--------------------|-------------|---|-----------------------------|------------------|-----------------|
| Fisk | | | | | | |
| Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller | Åbent fad | 1 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller | Rist | 2 |  | 2 | 90 | 15-20 |
| Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 3 |
| | | | | | 360 | 2-7 |
| Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks | Åbent fad | 1 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 10 |
| | | | | | 360 | 10-15 |
| Fiskefileter | | | | | | |
| Fiskefilet, natural, grillet | Rist | 2 |  | 1* | - | 15-25 |
| Fiskefilet, natural, dampet, 400 g | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 4 |
| | | | | | 360 | 5-15 |
| Fiskekoteletter | | | | | | |
| Fiskekotelet, 3 cm tyk** | Rist | 2 |  | 3 | - | 18-22 |
| Fisk, frossen | | | | | | |
| Fisk, hel 300 g, f.eks. foreller | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 5 |
| | | | | | 360 | 7-12 |
| Fiskefilet, natural | Fad med låg | 1 |  | 210-230 | - | 25-40 |
| Fiskefilet, natural, 400 g | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 10-15 |
| Fiskefilet, gratineret*** | Bageplade | 1 |  | - | - | - |
| Fiskefilet, gratineret, 400 g | Åbent fad | 1 |  | 3 | 360 | 15-20 |
| Fiskepinde*** | Bageplade | 1 |  | - | - | - |
| Fiskeretter | | | | | | |
| Fisketerrine, 1000 g | Terrineform | 1 |  | - | 360 | 20-25 |
| * forvarmning | | | | | | |
| ** Sæt universalpanden ind i rille 1 | | | | | | |
| *** Bemærk angivelserne på emballagen | | | | | | |

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 fade 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 fade 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 fæde 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 | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C / grilltrin | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|---|---------------------------------|------------|---|-----------------------------|------------------|-----------------|
| Grøntsager, friske | | | | | | |
| Grøntsager, friske, 250 g* | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 8-12 |
| Grøntsager, friske, 500 g* | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 12-17 |
| Grøntsager, frosne | | | | | | |
| Spinat, 450 g* | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 13-18 |
| Grøntsager, blandede, 250 g + 25 ml vand* | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 10-14 |
| Grøntsager, blandede, 500 g + 25 ml vand* | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 15-20 |
| Grøntsagsretter | | | | | | |
| Grillede grøntsager* | Universalbradepande | 3 |  | 3 | - | 10-15 |
| Kartofler | | | | | | |
| Ovnbagte kartofler, halve | Universalbradepande | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Bagte kartofler, halveret, 1 kg | Universalbradepande | 2 |  | 200-220 | 360 | 15-20 |
| Pillekartofler, hele, 250 g* | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 10-13 |
| Hvide kartofler, i kvarte, 500 g* | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 12-15 |
| Kartoffelprodukter, frosne | | | | | | |
| Kartoffelrøsti** | Universalbradepande | 2 |  | - | - | - |
| Kartoffellommer, fyldte** | Universalbradepande | 1 |  | - | - | - |
| Kroketter** | Bageplade | 1 |  | - | - | - |
| Pommes frites** | Bageplade | 1 |  | - | - | - |
| Pommes frites, 2 lag (vend af og til) | Universalbradepande + bageplade | 3+1 |  | 200-220 | - | 30-40 |

* Røres rundt en til to gange af og til

** Bemærk angivelserne på emballagen

| Ret | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C / grilltrin | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|---|--------------------|------------|---|-----------------------------|------------------|-----------------|
| Ris | | | | | | |
| Langkornet ris, 250 g + 500 ml vand | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 7-9 |
| | | | | | 180 | 13-16 |
| Naturris, 250 g + 650 ml vand | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 25-30 |
| Risotto, 250 g + 900 ml vand | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 12-14 |
| | | | | | 180 | 22-27 |
| Korn | | | | | | |
| Couscous, 250 g + 500 ml vand | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 6-8 |
| Hirse hel, 250 g + 600 ml vand | Fad med låg | 1 |  | - | 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 | 1 |  | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 15-20 |
| Æg | | | | | | |
| Æggestand af 2 æg | Fad med låg | 1 |  | - | 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 fade 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:

-  Over-/undervarme
-  Mikrobølger

| Ret | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|---|--------------------|------------|---|-----------------|------------------|-----------------|
| Budding af buddingepulver* | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 5-8 |
| Yoghurt | Portionsforme | Ovnbund |  | 40-45 | - | 8-9h |
| Mælkeris, 125 g + 500 ml mælk* | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 10 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Frugtkompot, 500 g | Fad med låg | 1 |  | - | 600 | 9-12 |
| Popcorn til mikrobølger, 1 pose á 100 g** | Åbent fad | 1 |  | - | 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. |
|---------------------------|-------------------------|-------------|---|-----------------|-----------------|
| Kager i form | | | | | |
| Rørekegler i form | Randform/firkantet form | 1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Tærtebund af rørt kagedej | Tærteform | 1 |  | 140-160 | 20-40 |
| Lagkagebund, 2 æg | Tærteform | 1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Lagkagebunde, 3 æg | Springform Ø 26 cm | 1 |  | 160-170 | 25-35 |
| Lagkagebunde, 6 æg | Springform Ø 28 cm | 1 |  | 150-160 | 50-60 |

| Ret | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|--|---------------------|-------------|-------------|-----------------|-----------------|
| Gærkage til randform | Rillet randform | 1 | | 150-160 | 65-75 |
| Kager på plade | | | | | |
| Rørkage med tørt fyld | Bageplade | 1 | | 160-180 | 20-40 |
| Mørdejskage med tørt fyld | Bageplade | 1 | | 170-180 | 25-35 |
| Gærfiletbrød, gærkrans | Bageplade | 1 | | 150-160 | 35-45 |
| Gærkage med tørt fyld | Bageplade | 1 | | 150-170 | 20-35 |
| Småt bagværk | | | | | |
| Muffins | Muffinform | 2 | | 160-180 | 15-30 |
| Small Cakes | Bageplade | 1 | | 150-160 | 25-35 |
| Bagværk, buttede | Bageplade | 2 | | 170-190 | 25-50 |
| Vandbakkelsesdej | Bageplade | 1 | | 200-220 | 35-45 |
| Småkager | Bageplade | 2 | | 140-160 | 15-30 |
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 2 | | 140-150 | 25-40 |
| Gærsmåkager | Bageplade | 1 | | 150-160 | 30-40 |
| Brød & rundstykker | | | | | |
| Blandingsbrød, 1,5 kg | Firkantet form | 1 | | 200-210 | 35-45 |
| Fladbrød | Universalbradepande | 1 | | 250-270 | 15-20 |
| Rundstykker, boller, søde, frisklavede | Bageplade | 1 | | 170-190 | 15-20 |
| Rundstykker, boller, frisklavede | Bageplade | 1 | | 180-200 | 25-35 |
| Kød | | | | | |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 180-190 | 120-140 |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg | Fad med låg | 1 | | 200-220 | 140-160 |
| Kalvesteg, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 170-180 | 110-130 |
| Fisk | | | | | |
| Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller | Fad med låg | 1 | | 190-210 | 25-35 |
| Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks | Fad med låg | 1 | | 190-210 | 45-55 |
| Fiskefilet, natural, dampet | Fad med låg | 1 | | 190-210 | 15-35 |

Acrylamid i fødevarer

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

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

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

Langtidsstegning

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

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

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

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

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

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

Service

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

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 1.

Der findes flere oplysninger under tips om langtidsstegning efter indstillingstabellen.

Apparatet har ovnfunktionen langtidsstegning. Start kun driften ved helt afkølet ovnrum. Gennemvarm ovnrummet godt med fadet i knap 10 minutter.















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



Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Langtidsstegning

| Ret | Tilberedning i: | Rille-højde | Ovnfunktion | Stegetid i min. | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|--|-----------------|-------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| Fjerkræ | | | | | | |
| Andebryst, 400 g | Åbent fad | 1 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Kyllingebrystfilet, hver 200 g | Åbent fad | 1 |  | 5-7 | 90* | 45-60 |
| Kalkunbryst, uden ben, 1 kg | Åbent fad | 1 |  | 8-10 | 90* | 120-150 |
| Svinekød | | | | | | |
| Svinemørbrad, 5-6 cm tyk, 1,5 kg | Åbent fad | 1 |  | 8-10 | 85* | 210-240 |
| Svinefilet, hel | Åbent fad | 1 |  | 6-8 | 85* | 60-90 |
| Svinemedaljoner, 4 cm tykke | Åbent fad | 1 |  | 5-7 | 85* | 90-120 |
| Oksekød | | | | | | |
| Oksesteg (culotte), 6-7 cm tyk, 1,5 kg | Åbent fad | 1 |  | 8-10 | 85* | 240-300 |
| Oksefilet, hel, 1 kg | Åbent fad | 1 |  | 4-6 | 85* | 120-180 |
| Roastbeef, 5-6 cm tyk | Åbent fad | 1 |  | 6-8 | 85* | 210-270 |
| Oksemedaljoner/tykstegsfilet, 4 cm tykke | Åbent fad | 1 |  | 5-7 | 85* | 60-120 |
| Kalvekød | | | | | | |
| Kalvesteg, 4-5 cm tyk, 1,5 kg | Åbent fad | 1 |  | 8-10 | 85* | 180-240 |
| Kalvesteg, 10-15 cm tyk, 1,5 kg | Åbent fad | 1 |  | 8-10 | 85* | 240-300 |
| Kalvefilet, hel, 800 g | Åbent fad | 1 |  | 5-7 | 85* | 150-210 |
| Kalvemedaljoner, 4 cm tykke | Åbent fad | 1 |  | 5-7 | 85* | 90-120 |
| * forvarmning | | | | | | |

| Ret | Tilberedning i: | Rille-højde | Ovnfunktion | Stegetid i min. | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|--|-----------------|-------------|--|-----------------|-----------------|-----------------|
| Lammekød | | | | | | |
| Lammeryg, udbenet, hver 200 g | Åbent fad | 1 |  | 5-7 | 85* | 45-75 |
| Lammekølle uden ben, medium, 1 kg snøret | Åbent fad | 1 |  | 6-8 | 85* | 180-240 |
| * forvarmning | | | | | | |

Tips til langtidsstegning

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

Tørring

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

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

Skær den eventuelt i lige store stykker eller tynde skiver. Læg uskrællet frugt på skallen med skærefladen 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 2
- 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 tørvarenes type, fugtighed, modenhed og tykkelse. Jo længere tørvarene tørrer, jo bedre konserveres det. Jo tyndere man skærer, jo hurtigere afsluttes tørringen, og jo mere aromatisk bliver tørvarene. Der er derfor anbefalt 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) | Rist | 2 |  | 80 | 4-7 |
| Stenfrugt (blommer) | Rist | 2 |  | 80 | 8-10 |
| Rodgrøntsager (gulerødder), revet, blancheret | Rist | 2 |  | 80 | 4-7 |
| Svampe i skiver | Rist | 2 |  | 60 | 6-8 |
| Krydderurter, rengjorte | 1-2 riste | - |  | 60 | 2-6 |

Henkogning

Frukt og grøntsager kan henkoges 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 ½, 1 eller 1½ liters indhold samtidigt. Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Henkogningsglassene må ikke røre ved hinanden i ovnrømmet under henkogningen.

Forberedelse af frugter og grøntsager

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

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

Frukt

Frukten 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

Frukt

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. |
|-------------------------------------|-------------------------|-------------|---|-----------------|----------------------------------|
| Henkogning | | | | | |
| 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.

| Ret | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|----------------------------|--------------------|-------------|-------------|-----------------|-----------------|
| Gærdej, let | Skål | 1 | | 35-40 | 25-30 |
| | Bageplade | 1 | | 35-40 | 10-20 |
| Gærdej, tung og fedtholdig | Skål | 1 | | 35-40 | 20-40 |
| | Bageplade | 1 | | 35-40 | 15-25 |

Optøning

Til optøning af dybfrossent 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 ovnrømmet. 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

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

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 ovnrømmet.
















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 | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|---------------------------|--------------------|------------|-------------|-----------------|------------------|-----------------|
| Brød, rundstykker | | | | | | |
| Brød, 500 g | Åbent fad | 1 | | - | 180 | 3 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Morgenbrød | Rist | 1 | | 140-160 | 90 | 2-4 |
| Kager | | | | | | |
| Kage, fugtigt fyld, 500 g | Åbent fad | 1 | | - | 180 | 2 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Tørkager, 750 g | Åbent fad | 1 | | - | 90 | 10-15 |
| * Vend efter 1/2 af tiden | | | | | | |

| Ret | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|--|--------------------|------------|---|-----------------|------------------|-----------------|
| Kød & fjerkræ | | | | | | |
| Kylling, hel, 1,2 kg* | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Fjerkræstykker, 250 g* | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| And, 2 kg* | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 40-50 |
| Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 800 g* | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 1 kg* | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | - | 90 | 20-30 |
| Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 1,5 kg* | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | - | 90 | 25-35 |
| Kød, i stykker eller skiver, f.eks. gullasch (råt kød), 500 g* | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 8 |
| | | | | - | 90 | 5-10 |
| Hakket kød, blandet, 200 g* | Åbent fad | 1 |  | - | 90 | 8-15 |
| Hakket kød, blandet, 500 g* | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Hakket kød, blandet, 1000 g* | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 20-30 |
| Fisk | | | | | | |
| Fisk, hel, 300 g* | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 3 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Fiskefilet, 400 g* | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Frugt, grøntsager | | | | | | |
| Bærfrugter, 300 g | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 5-10 |
| Grøntsager, 600 g | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 8-13 |
| Andet | | | | | | |
| Optøning, smør, 125 g | Åbent fad | 1 |  | - | 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.

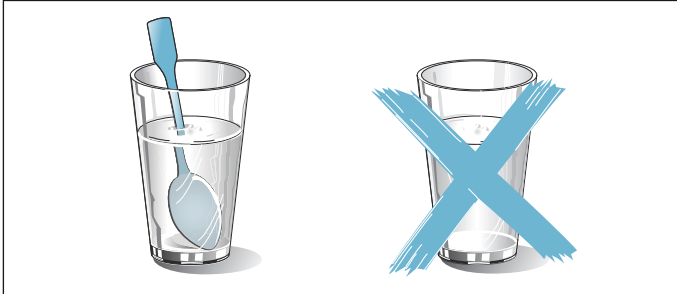
Ved opvarmning af babymad stilles flasken uden sut eller låg på risten. Omryst eller omrør grundigt efter opvarmningen, kontrollér altid temperaturen.

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 glasrude 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. |
|--|--------------------|-------------|-------------|-----------------|------------------|-----------------|
| Opvarmning af drikke | | | | | | |
| 200 ml (rør godt rundt) | Åbent fad | 1 | | - | max | 1-3 |
| 400 ml (rør godt rundt) | Åbent fad | 1 | | - | max | 2-6 |
| Opvarmning af babymad | | | | | | |
| Sutteflasker, 150 ml (rør godt rundt) | Åbent fad | 1 | | - | 360 | 1-3 |
| Grøntsager, kolde | | | | | | |
| 250 g | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 3-8 |
| Grøntsager, frosne | | | | | | |
| Løst, 250 g | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 8-12 |
| Spinat med fløde, frossen i blok, 450 g | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 11-16 |
| Retter, kolde | | | | | | |
| Tallerkenret, 1 portion | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 4-8 |
| Suppe, sammenkogt ret, 400 ml | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 5-7 |
| Tilbehør, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 5-10 |
| Tærter/gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin | Åbent fad | 1 | | - | 600 | 5-10 |
| Retter, frosne | | | | | | |
| Tallerkenret, 1 portion | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 11-15 |
| Suppe, sammenkogt ret, 200 ml (rør godt rundt) | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 4-6 |
| Tilbehør, 500 g, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris | Fad med låg | 1 | | - | 600 | 7-10 |
| Tærter/gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin | Åbent fad | 1 | | 180-200 | 180 | 20-25 |

Varmholdning

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

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

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for 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

Æblekage med låg

Æbletærte med låg i et lag: Placér mørke springforme forskudt i forhold til 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. |
|---|---------------------------------|-------------|---|-----------------|-----------------|
| Bagning | | | | | |
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 1 |  | 150-160* | 20-30 |
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 1 |  | 140-150* | 25-35 |
| Small Cakes | Bageplade | 1 |  | 160* | 25-35 |
| Small Cakes | Bageplade | 1 |  | 150* | 20-30 |
| Småkager, 2 niveauer | Universalbradepande + bageplade | 3+1 |  | 140* | 30-40 |
| Lagkagebunde (vandbiskuit) | Springform Ø 26 cm | 1 |  | 160-170** | 25-35 |
| Lagkagebunde (vandbiskuit) | Springform Ø 26 cm | 1 |  | 160-170** | 30-45 |
| Æblekage med låg | 2x sortpladeforme Ø 20 cm | 1 |  | 180-200 | 60-70 |
| Æblekage med låg | 2x sortpladeforme Ø 20 cm | 1 |  | 170-180 | 60-80 |
| ** 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 | Grilltrin | Varighed i min. |
|--|----------|-------------|---|-----------|-----------------|
| Grillning | | | | | |
| Bruning af toast | Rist | 3 |  | 3 | 3-6 |
| Oksekødsburger, 12 stk.* | Rist | 2 |  | 3 | 20-30 |
| * 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. |
|---|--------------------|-------------|---|-----------------|------------------|-----------------|
| Optøning med mikrobølgefunktion | | | | | | |
| Kød | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Tilberedning med mikrobølgefunktion | | | | | | |
| Æggemælk | Åbent fad | 1 |  | - | 360 | 20 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Biskuit | Åbent fad | 1 |  | - | 600 | 7-9 |
| Forloren hare | Åbent fad | 1 |  | - | 600 | 22-27 |
| Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner | | | | | | |
| Kartoffelgratin | Åbent fad | 1 |  | 150-170 | 360 | 25-30 |
| Kager | Åbent fad | 1 |  | 190-210 | 180 | 12-18 |
| Kylling* | Åbent fad | 1 |  | 180-200 | 360 | 25-35 |
| * Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid | | | | | | |

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

siemens-home.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG



9001221120
960630