

Indbygningsovn
HB78L1.70S,
HB78R1.70S

[da] Brugsanvisning

SIEMENS

Sikkerhedsanvisninger.....	4	En fejl, hvad gør man?	19
Før installation	4	Fejltabel	19
Anvisninger om sikkerhed.....	4	Udskifte ovnlampepære i ovnloft	19
Årsager til skader.....	4	Udskifte pæren i venstre ovnlampe	20
Deres nye ovn.....	5	Glasafdækning	20
Betjeningsfelt	5	Kundeservice	20
Taster	5	E-nummer og FD-nummer.....	20
Drejeknap	5	Tips om energibesparelse og miljøhensyn.....	20
Display	5	Energibesparelse.....	20
Temperaturkontrol.....	6	Miljøvenlig bortskaffelse	20
Ovnrum	6	Programautomatik	21
Tilbehør	6	Forme og tilbehør	21
Dørsikring	8	Forberede retten	21
Inden den første ibrugtagning	8	Programmer	21
De første indstillinger	8	Vælge og indstille program	25
Opvarme ovnrummet	8	Tilpasse individuelt	25
Rense tilbehør	8	Tips om programautomatikken.....	25
Tænde og slukke for ovnen.....	8	Testet i vores prøvekøkken.....	26
Tænde.....	8	Kager og bagværk	26
Slukke	8	Bagetips	28
Indstille ovnen.....	9	Kød, fjerkræ, fisk	29
Ovnfunktioner	9	Stege- og grilltips.....	31
Indstille ovnfunktion og temperatur.....	9	Langtidsstegning.....	31
Anbefalede indstillinger	10	Tips til langtidsstegning.....	32
Indstille lynopvarmning	10	Gratiner, tærter, toast.....	32
Tidsfunktioner	10	Færdigretter	33
Indstille tidsfunktioner - kort forklaring.....	10	Specielle retter	33
Indstille minutur	11	Optøning.....	34
Indstille tilberedningstid.....	11	Tørring.....	34
Ændre slut-tid	11	Henkogning.....	34
Indstille klokkeslæt	12	Akrylamid i levnedsmidler	35
Memory	12	Prøveretter.....	35
Gemme indstillinger i Memory	12	Bagning	35
Starte Memory	12	Grilning	36
Sabbatindstilling	12		
Starte Sabbatindstilling	12		
Stegetermometer	13		
Stikke stegetermometret i kødet.....	13		
Indstille kernetemperatur	13		
Vejledende værdier for kernetemperatur	13		
Børnesikring.....	14		
Grundindstillinger.....	14		
Ændre grundindstillinger	15		
Automatisk slukning.....	16		
Selvrens	16		
Vigtigt	16		
Inden selvrens	16		
Indstille rengøringsstrin.....	16		
Efter selvrens	16		
Pleje og rengøring	17		
Rengøringsmiddel.....	17		
Afmontere/montere ribberammer.....	17		
Tage dørafdækning af.....	18		
Afmontere/montere glasruder i ovndør.....	18		

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

⚠ Sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem Opbevar brugs- og monteringsanvisningen omhyggeligt. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningerne.

Før installation

Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

Elektrisk tilslutning

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. De har ikke krav på garantiydelse ved skader, der er forårsaget af forkert tilslutning.

Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Anvisninger om sikkerhed

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsig, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de mangler den fornødne viden og erfaring.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Varmt ovnrum

Fare for forbrænding!

- Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Vær forsigtig, når ovndøren åbnes. Der kan komme meget varm damp ud. Hold små børn på sikker afstand.
- Tilbered aldrig retter, som indeholder større mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Alkoholampe kan antændes inde i ovnrummet. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

Brandfare!

- Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Der opstår en luftstrøm, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. 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.

Fare for kortslutning!

Sæt aldrig tilslutningskabler for elektriske apparater i klemme døren i apparatet. Kablernes isolering kan smelte.

Fare for skoldning!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår meget varm vanddamp.

Varmt tilbehør og fade

Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør eller fade ud af ovnrummet uden at bruge grydelapper.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten hhv. slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Selvrens

Brandfare!

- Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvrens. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrummet inden selvrens.
- Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på dørgrebet. Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrens. Hold børn på sikker afstand.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig rengøres med selvrens. På grund af den kraftige varme bliver slip-let-belægningen ødelagt, og der bliver frigjort giftige gasser.

Årsager til skader

Pas på!

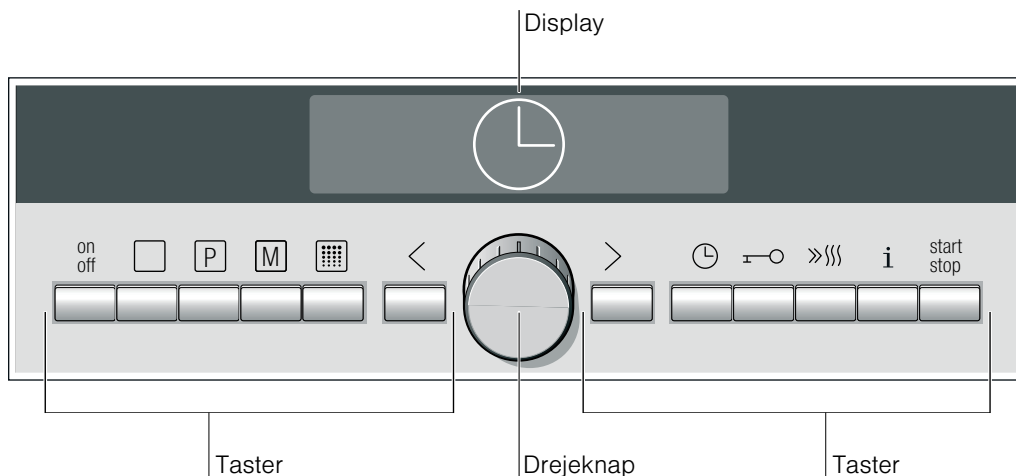
- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- 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 universalbrædepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset ovntætning: Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, kan ovndøren ikke lukkes rigtigt, når ovnen er i brug. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Sørg for, at ovntætningen altid er ren.
- Ovndøren som siddeplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Hæng ikke på ovndøren.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Deres nye ovn

Her lærer De Deres nye ovn at kende. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Betjeningsfelt

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



Taster

Symbol	Tastens funktion
on off	Tænde og slukke for ovnen
□	Vælg ovnfunktion
P	Aktivere programautomatik
M	Langt tryk = Vælg memory Kort tryk = Start memory
⌂	Vælg selvrens
<	Mod venstre i indstillingsområdet
>	Mod højre i indstillingsområdet
⌚	Åbne og lukke tidsfunktioner
🔑	Aktivere/deaktivere børnesikring
»»»	Aktivere lynopvarmning
i	Kort tryk = Hent informationer Langt tryk = Åbn eller luk menuen Grundindstillinger
start stop	Kort tryk = Start/stop drift Langt tryk = Afbryd drift

Drejeknap

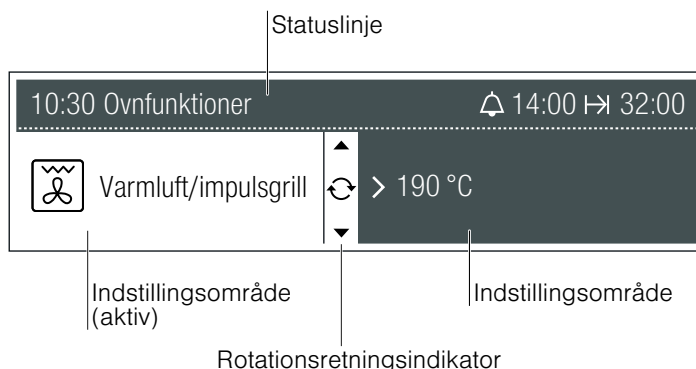
De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen.

Drejeknappen kan forsænkes. Tryk på drejeknappen for at få den til at gå i eller ud af hak.

Display

Displayet er opdelt i flere forskellige områder:

- Statuslinje
- Indstillingsområder
- Indikator for drejeretning



Statuslinje

Statuslinjen er placeret øverst i displayet. Her vises klokkeslæt, den valgte ovnfunktion, anvisninger, oplysninger samt de indstillede tidsfunktioner.

Indstillingsområder

I begge indstillingsområder vises de foreslåede værdier, som kan ændres. Det aktive indstillingsområde vises altid med sort tekst på lys baggrund. Her kan De foretage ændringer.

Med navigationstasterne < og > kan De skifte fra ét indstillingsområde til det næste. Pilene < og > i indstillingsområderne angiver, i hvilken retning De kan gå med navigationstasterne.

Efter start er begge indstillingsområder vist med mørk baggrund og lys skrift.

Indikator for drejeretning

Indikatoren ↻ viser, i hvilken retning De kan bevæge drejeknappen.

↻ = Drej drejeknappen til højre

↻ = Drej drejeknappen til venstre

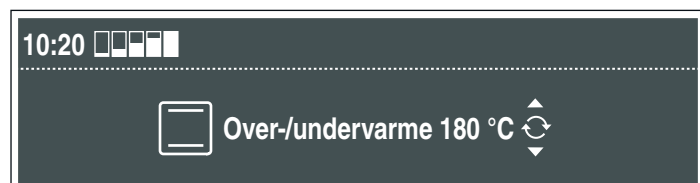
Hvis begge retningspile vises, kan De dreje drejeknappen i begge retninger.

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne eller restvarmen i ovnrummet.

Opvarmningskontrol

Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet. Når alle bjælkerne er fyldt ud, har man nået det optimale tidspunkt til at sætte retten i ovnen.



Ved grill- og rengøringstrin vises bjælkerne ikke.

Under opvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur med tasten **i**. På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

Restvarme

Efter slukning viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnrummet. Når den sidste bjælke er udfyldt, er der en temperatur på ca. 300 °C i ovnrummet. Når temperaturen er faldet til ca. 60 °C, slukkes indikatoren.

Ovnrum

Ovnlampen er placeret inde i ovnrummet. Ovnens bliver beskyttet mod overophedning af en køleventilator.

Ovnlampe

Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug. Ovnlampen slukkes, når der er indstillet temperaturer under 60 °C og ved selvrens. Derved er det muligt at foretage en optimal finindstilling.

Når De åbner ovndøren, tændes ovnlampen.

Køleventilator

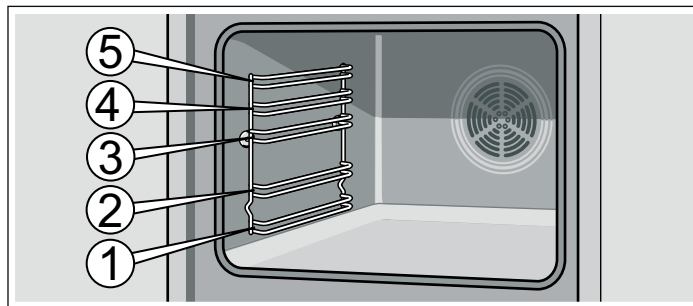
Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren. Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnens bliver i givet fald overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen, så den hurtigere kan køle af.

Tilbehør

Tilbehøret kan placeres i 5 forskellige riller i ovnen.

De kan trække tilbehøret to tredjedele ud, uden at det vipper. På den måde er det let at tage retterne ud.



Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når tilbehøret er afkølet, forsvinder deformationen igen og har ingen indflydelse på funktionen.

De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Angiv HZ-nummeret.



Rist

Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.

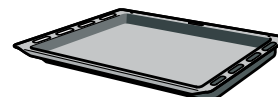
Sæt risten ind med krumningen nedad



Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.



Universalbradepande

Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten.

Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.



Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at stege ved den helt korrekte temperatur.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Der findes et stort udvalg af tilbehør til Deres ovn i vores brochurer eller på internettet. Udvalget af ekstra tilbehør samt muligheden for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Ikke alt ekstratilbehør passer til alle apparater. Oplys altid ved køb den nøjagtige betegnelse (E-nr.) på Deres apparat.

Ekstra tilbehør	Ovnrum med	HZ-nummer	Anvendelse	velegnet til selvrens
Rist	Ribberammer	HZ334000	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.	nej
	Ribber	HZ334001	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.	nej
Emaljeret bageplade	-	HZ331070	Til kager og småkager. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.	ja
Universalbradepande	-	HZ332070	Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten. Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.	ja
Rist	-	HZ324000	Til stegning. Placer altid risten i universalbradepanden. Dryppende fedt og kødsaft bliver dermed opsamlet.	nej

Ekstra tilbehør	Ovnrum med	HZ-nummer	Anvendelse	velegnet til selvrens
Grillplade	-	HZ325070	Til grilning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden. Grilning på grillpladen: Må kun anvendes i rillerne 1, 2 og 3. Grillplade som beskyttelse mod stænk: Skub universalbradepanden med grillplade ind under risten.	ja
Glasbradepande	-	HZ336000	En dyb bageplade af glas. Glasbradepanden er også velegnet som serveringsfad.	nej
Pizzaplade	-	HZ317000	Ideel til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan anvende pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Sæt pladen på risten, og brug angivelserne i tabellerne til vejledning.	nej
Bagesten	-	HZ327000	Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.	nej
Professionel bradepande med rist	-	HZ333070	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.	ja
Låg til professionel bradepande	-	HZ333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.	nej
Professionelt udtræk	Ribber	HZ333100	Beregnet til tilberedning af store mængder. Det komplette tilbehør består af en dyb bradepande, en rist til at lægge i bradepanden, en rist til at lægge ovenpå bradepanden og et teleskopudtræk. Særligt velegnet til grilning i kombination med risten.	nej
Professionelt udtræk Plus	Ribber	HZ333102	Beregnet til tilberedning af store mængder. Det komplette tilbehør består af en dyb bradepande, en rist til at lægge i bradepanden, en rist til at lægge ovenpå bradepanden og et teleskopudtræk. Særligt velegnet til grilning i kombination med risten.	nej
Låg til professionelle udtræk	Ribber	HZ333101	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.	nej
Glasstegefad	-	HZ915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.	nej
Metalstegegyde	-	HZ26000	Stegegyden passer til stegezone på den glaskeramiske kogesektion. Den kan bruges både med kogesensorik og program- eller stegeautomatik. Stegegyden er emaileret udvendigt og er indvendigt beklædt med slip-let-belægning.	nej
Dobbelt teleskopudtræk	Ribberammer	HZ338250	Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.	nej
3-dobbelt teleskopudtræk	Ribberammer	HZ338352	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.	nej
3-dobbelt fuldt teleskopudtræk	Ribberammer	HZ338356	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan De trække tilbehøret helt ud, uden at det vipper.	nej
Fedtfiltre	-	HZ329000	Der kan eftermonteres et fedtfiltre i ovnen. Fedtfiltret filtrerer fedtpartiklerne bort i aftræksluften og reducerer lugtgener. Kun til apparater med 6, 7 eller 8 som andet ciffer i E-nr. (f.eks. HB78AB570)	ja
System-dampkoger	-	HZ24D300	Til skånsom tilberedelse af grønsager og fisk.	nej

Varer fra kundeservice

De kan købe de rigtige pleje- og rengøringsmidler og andet tilbehør til Deres husholdningsapparater hos kundeservice, i

specialforretninger eller i e-shoppen for de enkelte lande på Internettet. Hertil skal de respektive varenumre angives.

Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål	Varenr. 311134	Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimpregnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.
Rense-gel til ovn/grill	Varenr. 463582	Til rengøring af ovnrummet. Gelen er lugtfri.
Mikrofiberklud med rudestruktur	Varenr. 460770	Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme arbejds-gang.
Dørsikring	Varenr. 612594	Forhindrer børn i at åbne ovndøren. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen.

Dørsikring

Der følger en dørsikring med apparatet. Den bliver fastgjort på ovnen. Følg monteringsvejledningen.

Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med

dørsikringen. Vær opmærksom på, at ovndøren skal gå i indgreb, når den lukkes.

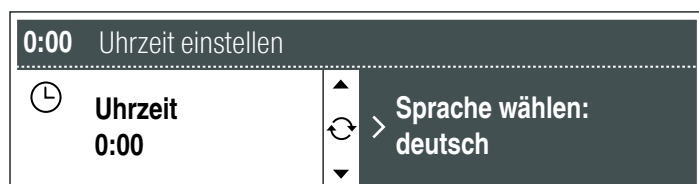
Inden den første ibrugtagning

I dette kapitel findes alt, hvad De skal gøre, inden De bruger apparatet første gang.

- Indstille klokkeslæt
- Evt. vælge et andet sprog til tekstdisplayet
- Opvarme ovnrummet
- Rengøre tilbehøret
- Læs sikkerhedsanvisningerne i starten af brugsanvisningen. De er meget vigtige.

De første indstillinger

Når apparatet er blevet tilsluttet, står der "Uhrzeit einstellen" (Indstille klokkeslæt) øverst i statuslinjen. Indstil klokkeslættet, og vælg eventuelt et andet sprog til tekstdisplayet. Det forindstillede sprog er tysk.



Indstille klokkeslæt og vælge sprog

1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
2. Skift med tasten > i det højre indstillingsområde til "Vælg sprog: dansk".
3. Vælg det ønskede sprog med drejeknappen.
4. Tryk på tasten ⌚.

Sprog og klokkeslæt er gemt. Det aktuelle klokkeslæt vises i displayet.

Bemærk: De kan når som helst ændre sproget igen. Se kapitlet *Grundindstillinger*.

Opvarme ovnrummet

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme det tomme, lukkede ovnrum.

Pas på, at der ikke befinder sig rester af emballage i ovnrummet, som f.eks. små styroporkugler.

Luft ud i køkkenet under opvarmningen af ovnen.

Indstil ovnfunktionen over-/undervarme og en temperatur på 240 °C.

1. Tryk på tasten .
Siemens-logoet vises.
2. Tryk umiddelbart derefter på tasten .
3. Vælg ovnfunktion over-/undervarme med drejeknappen.
4. Skift til temperatur med tasten >, og indstil temperaturen til 240 °C med drejeknappen.
5. Tryk på tasten .
Ovnens starter.
6. Sluk for ovnen med tasten efter 60 minutter.
Klokkeslættet vises i displayet.

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver restvarmen i ovnrummet.

I kapitlet *Indstille ovnen* findes en udførlig beskrivelse af, hvordan ovnfunktion og temperatur indstilles.

Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

Tænde og slukke for ovnen

Ovnen tændes og slukkes med tasten .

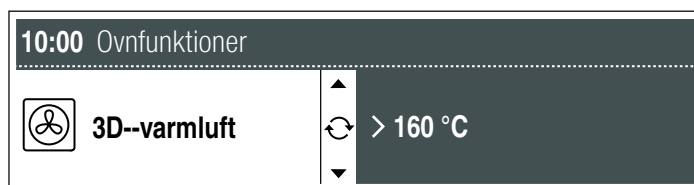
Tænde

Tryk på tasten .

Siemens-logoet vises. Vælg den ønskede ovnfunktion.

- Tasten = Ovnfunktioner
- Tasten = Programautomatik
- Tasten = Gemt Memory-indstilling
- Tasten = Selvreng

Hvis De efter nogle sekunder ikke har valgt en ovnfunktion, foreslås ovnfunktionen 3D-varmluft, 160 °C.



De kan altid vælge en anden ovnfunktion.

De kan se i de enkelte kapitler, hvordan indstillingerne foretages.

Slukke

Tryk på tasten . Ovnens bliver slukket, og uret vises i urdisplayet.

Indstille ovnen

I dette kapitel findes oplysninger om:

- hvilke ovnfunktioner der er til rådighed i ovnen
- hvordan De indstiller ovnfunktion og temperatur
- hvordan De vælger en ret i de anbefalede indstillinger
- og hvordan De indstiller lynopvarmning.

Ovnfunktioner

Der er et stort antal ovnfunktioner til rådighed i ovnen. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde til alle retter.

Ovnfunktions- raturområde	Anvendelse
3D-varmluft 30-275 °C	Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
Over-/undervarme 30-300 °C	Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. oksekød eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
HydroBagning* 30-300 °C	Til gærbagværk, f.eks. brød, boller eller fletbrød, og til bagværk af vandbakkelsesdej, f.eks. vandbakkelser eller biskuit. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. Fugten fra levnedsmidlerne forbliver i ovnrummet som vanddamp.
Pizzatrin 30-275 °C	Til hurtig tilberedning af dybfrostprodukter uden forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel (æbleruller). Varmen kommer nedefra og fra ringvarmelegemet i bagvæggen.
Intensiv varme 30-300 °C	Til retter med sprød bund. Varmen kommer oppefra og særlig kraftigt nedefra.
Undervarme 30-300 °C	Til henkogning og efterbagning eller -bruning. Varmen kommer nedefra.
Varmluft/impulsgrill 30-300 °C	Til stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
Grill, stor flade Grilltrin: 1 (svag), 2 (mellem), 3 (stærk)	Til grilning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm.
Grill, lille flade Grilltrin: 1 (svag), 2 (mellem), 3 (stærk)	Til grilning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grill-varmelegemet bliver varmt.
Langtidsstegning 70-90 °C	Til skånsom tilberedning af skært kød. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
Optøning 30-60 °C	Til optøning af f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Ovnfunktions- raturområde	Anvendelse
Forvarmning 30-70 °C	Forvarmning af service f.eks. af porcelæn eller glas.
Varmholdning 60-100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.
Anbefalede indstillinger ger	Anbefalede indstillinger til mange retter.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Indstille ovnfunktion og temperatur

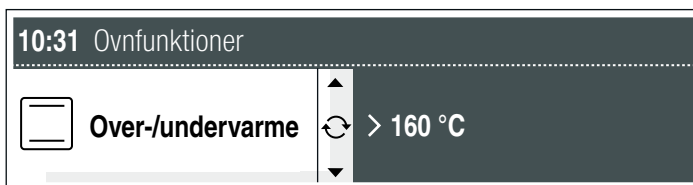
Eksempel på billedet: Indstilling af over-/undervarme, 180 °C.

Tryk på tasten .

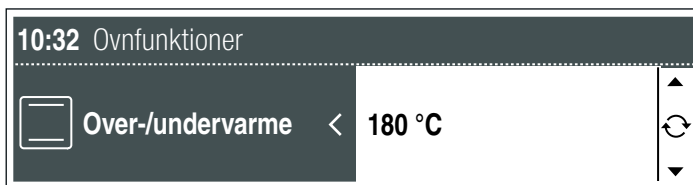
I displayet foreslås 3D-varmluft, 160 °C. Med tasten kan De starte ovnen med denne indstilling straks.

Hvis De vil indstille en anden ovnfunktion og temperatur, gøres dette på følgende måde:

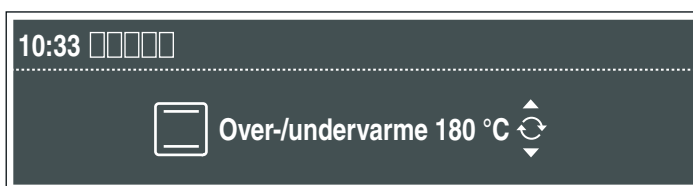
1. Indstil den ønskede ovnfunktion med drejeknappen.



2. Skift til Temperatur med tasten , og indstil temperaturen med drejeknappen.



3. Tryk på tasten . Ovnen starter. I statuslinjen vises bjælkerne for temperaturkontrollen.



4. Sluk for ovnen med tasten , når retten er færdig, eller vælg en ovnfunktion, og foretag indstilling igen.

Åbne ovndør under drift

Driften bliver standset. Når døren lukkes, genoptages driften igen.

Standse drift

Tryk på tasten . Ovnen er i pause-tilstand, og blinker. Tryk igen på tasten , og driften fortsætter.

Ændre temperatur eller grilltrin

Dette er altid muligt. Indstil den ønskede temperatur eller grilltrin med drejeknappen.

Afbryde drift

Tryk på tasten  indtil 3D-varmluft, 160 °C vises. De kan nu indstille igen.

Vise informationer

Tryk på tasten **i**. Tryk kortvarigt på tasten **i** igen for at vise den næste information. Inden start får De oplysninger om ovnfunktioner, riller og om tilbehør. Efter start kan De vise opvarmningstemperaturen i ovnrummet.

Indstille tilberedningstid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Indstille tilberedningstid.

Ændre slut-tid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ændre slut-tid.

Anbefalede indstillinger

Når De vælger en ret i de anbefalede indstillinger, er de optimale indstillingsværdier allerede angivet. De kan vælge mellem mange forskellige kategorier. Der findes et stort antal retter med anbefalede indstillinger for kager, brød, fjerkræ, kød og vildt samt tærter og færdigprodukter. De kan ændre temperaturen og tilberedningstiden. Ovnfunktionen er fast indstillet.

De når frem til retterne via flere niveauer med valgmuligheder. Prøv selv. Der er rigtig mange retter at vælge i mellem.

Vælge en ret

1. Tryk på tasten . 3D-varmluft, 160 °C vises på displayet som forslag.
2. Drej drejeknappen mod venstre til  Anbefalede indstillinger.
3. Skift til den første kategori af retter med tasten **>**, og vælg den ønskede kategori med drejeknappen.
Skift til det næste niveau med tasten **>**. Foretag hele tiden de videre valg med drejeknappen. Til slut vises indstillingen for den valgte ret.
4. Tryk på tasten . Ovn starter. Den foreslåede tilberedningstid **I→I** tælles ned i statuslinjen.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Ovn varmer ikke mere. I statuslinjen vises **I→I 0:00**. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .

Ændre temperatur eller grilltrin

Indstil den ønskede temperatur eller grilltrin med drejeknappen.

Ændre tilberedningstid

Tryk på tasten , og skift over til tilberedningstid med tasten **>**. Indstil en anden tilberedningstid med drejeknappen. Tryk på tasten .

Vise informationer

Tryk på tasten **i**. Tryk kortvarigt på tasten **i** igen for at vise den næste information.

Ændre slut-tid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ændre slut-tid.

Indstille lynopvarmning

Lynopvarmningen egner sig ikke til alle ovnfunktioner.

Egnede ovnfunktioner

- 3D-varmluft
- Over-/undervarme
- HydroBagning
- Pizzatrin
- Intensiv varme

Egnede temperaturer

Lynopvarmning fungerer ikke, hvis den indstillede temperatur ligger under 100 °C. Hvis temperaturen i ovnrummet kun er en smule lavere end den indstillede temperatur, er der ikke brug for lynopvarmning. I så fald aktiveres den ikke.

Indstille lynopvarmning

Tryk på tasten **»»»** for lynopvarmning. I statuslinjen vises symbolet **»»»**. Temperaturkontrollens bjælker bliver fyldt ud.

Lynopvarmningen er slut, når den sidste bjælke er udfyldt. Der lyder et kort signal. Symbolet **»»»** slukker. Sæt retten ind i ovnrummet.

Anvisninger

- Hvis De ændrer ovnfunktionen, bliver lynopvarmningen afbrudt.
- Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned med det samme efter start, uafhængigt af lynopvarmningen.
- Under lynopvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur i ovnrummet med tasten **i**.
- Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

Afbryde lynopvarmning

Tryk på tasten **»»»**. Symbolet slukker.

Tidsfunktioner

Menuen Tidsfunktioner åbnes med tasten . Følgende funktioner er mulige:

Når ovnen er slukket:

- Indstille minuter
- Indstille klokkeslæt

Når ovnen er tændt:

- Indstille minuter
- Indstille tilberedningstid
- Ændre slut-tid

Indstille tidsfunktioner - kort forklaring

1. Åbn menuen med tasten .
2. Skift til den ønskede funktion med tasten **<** eller **>**.
Indstillingsområdet vises med lys baggrund og sort skrift.
3. Indstil tid eller varighed (tilberedningstid) med drejeknappen.
4. Luk menuen med tasten .

Nedenfor finder De en udførlig beskrivelse af, hvordan De kan indstille de enkelte funktioner.

Indstille minutur

Minutret fungerer uafhængigt af ovnen. De kan bruge det på samme måde som et køkken-minutur, og det kan altid indstilles.

1. Tryk på tasten .

Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.

2. Indstil det ønskede tidsinterval for minutret.

3. Luk menuen med tasten .

Displayet skifter til den oprindelige tilstand. Symbolet  for minutret vises sammen med tiden, der tælles ned.

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. Visningen står på  0:00. Med tasten  kan De afbryde signalet før tid. Menuen Tidsfunktioner lukkes med tasten .

Afbryde minutrets tidsinterval

Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner og stil tiden tilbage til 0:00. Luk menuen med tasten .

Ændre minutrets tidsinterval

Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner, og indstil i løbet af de næste sekunder en anden løbetid for minutret med drejeknappen. Luk menuen igen med tasten .

Indstille tilberedningstid

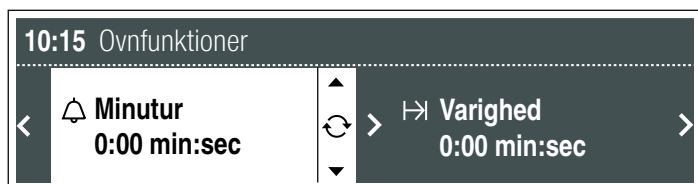
Når De indstiller en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver ovnen automatisk slukket efter dette tidsforløb. Ovnen varmer ikke mere.

Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

Eksempel på billedet: Indstilling af over-/undervarme, 180 °C, varighed 45 minutter.

1. Tryk på tasten .

Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.



2. Skift til Varighed med tasten > eller <, og indstil tilberedningstiden med drejeknappen.

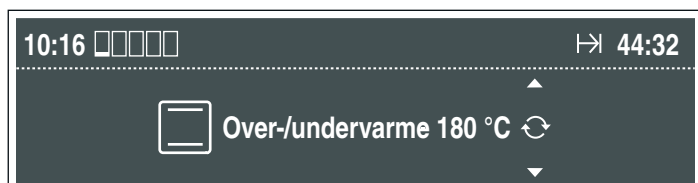


3. Tryk på tasten .

Menuen Tidsfunktioner bliver lukket.

4. Hvis ovnens drift endnu ikke er startet. Tryk på tasten .

Varigheden  tælles ned i statuslinjen.



Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen står varigheden på  0:00. De kan afbryde signalet før tid med tasten .

Afbryde varighed

Åbn menuen med tasten . Skift til Varighed med tasten > eller <, og indstil varigheden (tilberedningstiden) til 0:00 med drejeknappen. Displayet skifter over til at vise den indstillede ovnfunktion og temperatur. Tryk på tasten  , og driften fortsætter uden en angivet tilberedningstid.

Ændre tilberedningstid

Åbn menuen med tasten . Skift til Varighed med tasten > eller <, og korriger tilberedningstiden med drejeknappen. Luk menuen med tasten .

Ændre slut-tid

Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe inde i ovnen.

Det er muligt at udskyde sluttidspunktet ved

- alle ovnfunktioner
- mange programmer
- og ved selvens

Eksempel: Retten sættes ind i ovnen kl. 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.

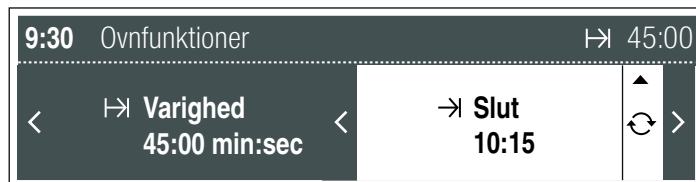
Forskyd slut-tiden fra klokken 10.15 til klokken 12.45. Ovnen skifter til venteposition. Driften starter klokken 12.00 og slutter klokken 12.45.

Denne funktion kan også bruges i forbindelse med selvens. Selvens kan forskydes, så den foregår om natten, således at ovnen altid er klar til brug om dagen.

Forskyde slut-tid

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

1. Skift til Slut-tid med tasten >. Slut-tiden vises.



2. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.



3. Luk menuen Tidsfunktioner med tasten .

4. Bekræft med tasten .

Indstillingen er gemt. Ovnen er i venteposition, i statuslinjen vises slut-tiden . Ovnens drift starter på det rigtige tidspunkt. Varigheden  tælles ned i statuslinjen.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen står varigheden på  0:00. De kan afbryde signalet før tid med tasten .

Korriger slut-tid

Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition. Åbn til det formål menuen med tasten , skift med tasten > eller < til Slut-tid, og korriger slut-tiden med drejeknappen. Luk menuen igen med tasten .

Afbryde slut-tid

Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition. Åbn til det formål menuen med tasten , skift til Slut-tid med tasten  eller , og drej drejeknappen til venstre, indtil indikatoren slukkes. Varigheden (tilberedningstiden) starter med det samme.

Indstille klokkeslæt

Ovnen skal være slukket, før De kan indstille eller ændre klokkeslættet.

Efter en strømafbrydelse

Efter en strømafbrydelse står der "Indstille klokkeslæt" i statuslinjen.

1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
Det valgte sprog for displayet bliver vist i det højre indstillingsområde. Det bliver ikke ændret i tilfælde af et strømsvigt.

2. Tryk på tasten .

Det indstillede klokkeslæt er gemt.

Ændre klokkeslæt

Eksempel: Ændre klokkeslæt fra sommer- til vintertid.

1. Tryk på tasten .
2. Skift med tasten  til Klokkeslæt , og korriger klokkeslættet med drejeknappen.
3. Tryk på tasten .

Menuen Tidsfunktioner bliver lukket.

Ændre visning af klokkeslæt

Når ovnen er slukket, vises uret med det aktuelle klokkeslæt i displayet. De kan ændre visningen af dette ur til et andet format, De kan vælge at vise klokkeslættet digitalt, eller De kan blænde klokkeslættet ud. Se mere om dette i kapitlet *Grundindstillinger*.

Memory

Med Memory kan De gemme indstillingen til en ret, som altid kan hentes frem igen.

Det er praktisk at anvende Memory til retter, som De tilbereder ofte.

Gemme indstillinger i Memory

Selvrens kan ikke gemmes.

1. Indstil ovnfunktion, temperatur og evt. tilberedningstid for den ønskede ret. Start ikke driften endnu. Når De vil gemme et program: Vælg program, og indstil, indtil varigheden vises. Start ikke driften endnu.
2. Tryk på tasten , indtil "Memory gemt" vises.
Indstillingen er nu gemt og kan startes med det samme.

Gemme en anden indstilling

Indstil igen, og gem. De gamle indstillinger bliver overskrevet.

Starte Memory

De kan altid starte apparatet med de gemte indstillinger for Deres ret.

1. Tryk kort på tasten .
 - De gemte indstillinger bliver vist. Hvis "Memory-plads ledig" vises, er der ikke gemt nogen indstillinger. De kan ikke starte Memory. Gem først de ønskede indstillinger, som beskrevet under *Gemme Memory*.
 2. Tryk på tasten .
- Indstillingerne i Memory starter.

Ændre indstillinger

Dette er altid muligt. Når Memory startes næste gang, vises de oprindeligt gemte indstillinger igen.

Sabbatindstilling

Med denne indstilling holder ovnen med over-/undervarme en temperatur på mellem 85 °C og 140 °C. De kan indstille en varighed på mellem 24 og 73 timer.

I dette tidsrum kan De holde mad varm i ovnen, uden at De behøver at tænde eller slukke.

Starte Sabbathindstilling

Forudsætning: I grundindstillingerne skal "Sabbatindstilling ja" være aktiveret. Se kapitlet *Grundindstillinger*.

1. Tryk på tasten .
- I displayet foreslås 3D-varmluft, 160 °C.
2. Drej drejeknappen mod venstre, og vælg ovnfunktionen Sabbathindstilling.
3. Skift over til temperatur med tasten , og indstil temperaturen med drejeknappen.
4. Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner, og skift til Varighed med tasten .
- Der foreslås 27:00 timer.
5. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.

6. Luk menuen Tidsfunktioner med tasten .

7. Tryk på tasten .

Sabbatindstillingen starter.

Tilberedningstid er udløbet

Ovnen varmer ikke mere.

Ændre slut-tid

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

Afbryde sabbatindstilling

Tryk på tasten , indtil 3D-varmluft , 160 °C vises. De kan nu indstille igen.

Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at opnå den ønskede stegetemperatur helt præcist. Termometeret måler temperaturen inde i kødet i området mellem 30 °C og 99 °C.

Anvend kun det leverede stegetermometer. De kan også bestille et stegetermometer hos kundeservice som en reservedel.

Tag altid stegetermometeret ud af ovnen efter brugen. Opbevar det aldrig i ovnrummet.

Egnede ovnfunktioner

- 3D-varmluft
- Over-/undervarme
- HydroBagning
- Pizzatrin
- Intensiv varme
- Varmluft/impulsgrill
- Langtidsstegning

Ovntemperatur

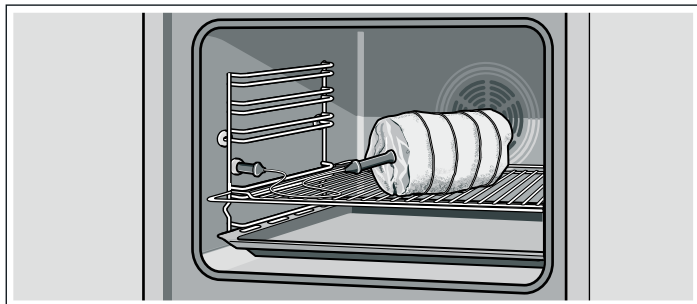
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

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

Stikke stegetermometeret i kødet

Stik stegetermometeret i kødet, inden De sætter det i ovnen.

Stik metalspidsen ind i kødet på det tykkeste sted. Sørg for, at selve spidsen befinder sig nogenlunde midt i kødstykket. Termometeret må ikke stikkes ind i fedt, og det må ikke berøre fadet eller benet i kødet.



Placer kødstykket på midten af risten.

Afstanden mellem grillvarmelegemet og stegetermometeret skal være tilstrækkelig stor til, at det ikke bliver ødelagt af den kraftige varme.

Pas på, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme.

Indstille kernetemperatur

1. Stik stegetermometeret ind i stikket til venstre i ovnen. I statuslinjen vises symbolet ➡.
2. Vælg ovnfunktion med drejeknappen.
3. Tryk på tasten >, og indstil den ønskede ovntemperatur med drejeknappen.
4. Tryk på tasten >, og indstil den foreslåede kernetemperatur med drejeknappen.
5. Tryk på tasten ^{start}_{stop}. Ovnens starter. Når temperaturen i kødet er nået 30 °C, vises den aktuelle kernetemperatur ved siden af symbolet ➡.

Indstillet kernetemperatur i kødet er nået

Der lyder et signal. Ovnens varmer ikke mere. De kan trække stegetermometeret ud af stikket. Symbolet ➡ slukker.

⚠ Fare for forbrænding!

Både stegetermometeret og ovnrummet er meget varme. Brug en grydelap, når stegetermometeret trækkes ud.

Ændre kernetemperatur

Kernetemperaturen kan når som helst ændres.

Afbryde

Træk stegetermometeret ud af stikket.

⚠ Fare for forbrænding!

Både stegetermometeret og ovnrummet er meget varme. Brug en grydelap, når stegetermometeret trækkes ud.

Vejledende værdier for kernetemperatur

Anvend kun fersk kød og ikke frosset kød. Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. De afhænger af kødets kvalitet og beskaffenhed.

Ret	Vejledende værdier for kernetemperatur i °C
Oksekød	
Roastbeef eller oksefilet, engelsk	45-55
Roastbeef eller oksefilet, medium	55-65
Roastbeef eller oksefilet, gennemstegt	65-75
Svinekød	
Svinefilet	65-70
Flæsksteg (f.eks. nakkekam)	85-90
Kalvekød	
Kalvesteg	75-85
Kalveskank	85-90
Lammekød	
Lammekølle medium	60-70
Lammesteg	80-90

Børnesikring

Ovnens er forsynet med en børnesikring, så børn ikke utilsigtet kan tænde ovnen eller ændre på en indstilling under brugen.

Aktivere børnesikring

Hold tasten  nede, indtil symbolet  vises. Det varer ca. 4 sekunder. Betjeningsfeltet er låst.

Låse ovndør

De kan ændre grundindstillingerne, så ovndøren også bliver låst. Se mere om dette i kapitlet *Grundindstillinger*. Ovndøren bliver låst, når temperaturen i ovnrummet er ca. 50 °C.

Symbolet  vises. Hvis ovnen er slukket, bliver ovndøren låst med det samme, når De aktiverer børnesikringen.

Deaktivere låsning

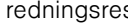
Hold tasten  nede, indtil symbolet  slukkes. Nu kan De kan indstille igen.

Bemærk: Selv om børnesikringen er aktiveret, kan De slukke for ovnen med tasten  eller med et langt tryk på tasten , og De kan indstille minuturet eller slukke for signalet.

Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger, som når som helst kan indstilles efter Deres behov.

Bemærk: I tabellen findes alle grundindstillinger samt de mulige ændringer. Afhængigt af det aktuelle udstyr på apparatet, vises kun de grundindstillinger i displayet, som passer til apparatet.

Grundindstilling	Valgmuligheder	Forklaring
Vælg sprog: dansk	Der er mulighed for at vælge 29 andre sprog	Sprog for displaytekster
Signal-længde: mellem	mellem = 2 minutter kort = 10 sekunder lang = 5 minutter	Varighed af lydsignalet efter udløb af tilberedningstid
Tastelyd: fra	til fra	Bekræftelseslyd ved tryk på en tast
Display-lysstyrke: dag	dag mellem nat	Display-belysning
Kontrast: 	f.eks. kraftigere 	Display-kontrast
Urdisplay: analog 1	analog 1 analog 2 analog 3 fra* digital	Visningsmåde for ur-display, når ovnen er slukket. * Klokkeslættet vises, så længe restvarmen indikeres.
Ovnbelysning under drift: til	til fra	Belysning i ovnrum
Fortsæt drift efter lukning af dør: automatisk	automatisk fra*	Valg af, hvordan driften skal fortsættes, efter at ovndøren har været åbnet og er lukket igen. *fortsæt med drift 
Dørlås ved børnesikring: nej	nej ja	Låsning af ovndøren, når børnesikringen er aktiveret.
Tilpas individuelt: 	f.eks. stadig mere intensivt tilberedningsresultat 	Skift tilberedningsresultat for alle programmer i programautomatikken til højre = mere intensiv til venstre = svagere
Vise firmalogo: til	til fra	Visning af ordet 'Siemens', når der tændes for ovnen
3D-varmluft Forslag: 160 °C	fra 30 til maks. 275 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Over-/undervarme Forslag: 160 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
HydroBagning Forslag: 160 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen

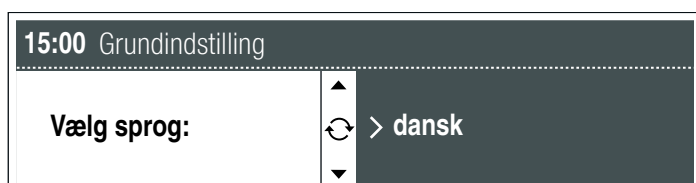
Grundindstilling	Valgmuligheder	Forklaring
Pizzatrin Forslag: 200 °C	fra 30 til maks. 275 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Intensiv varme Forslag: 190 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Undervarme Forslag: 150 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Varmluft/impulsgrill Forslag: 190 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Grill, stor flade Forslag: 3	3 2 1	Permanent ændring af det foreslåede trin for ovnfunktionen
Grilning med roterende grillspyd Forslag: 250 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Grill, lille flade Forslag: 3	3 2 1	Permanent ændring af det foreslåede trin for ovnfunktionen
Langtidsstegning Forslag: 80 °C	fra 70 til maks. 90 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Optøning Forslag: 30 °C	fra 30 til maks. 60 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Forvarmning Forslag: 50 °C	fra 30 til maks. 70 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Varmholdning Forslag: 70 °C	fra 60 til maks. 100 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Køleventilator efterløb: mellem	Kort mellem Lang meget langt	Varighed for køleventilatorens efterløb
Rengøringssystem: nej	nej ja	Indstilling af, om apparatet er udstyret med selvrensende loft og sidevægge = rengøringssystem.
Teleskopudtræk: nej	nej ja	Indstilling af, om apparatet er udstyret med teleskopudtræk
Sabbatindstilling: nej	nej ja	Se kapitlet Sabbatindstilling.
Gendanne fabriksindstillinger: nej	nej ja	Nulstille alle ændringer til fabriksindstilling

Ændre grundindstillinger

Forudsætning: Der skal være slukket for ovnen.

Eksempel på billedet: Foretag kort ændring af grundindstillingen for signaltonevarighed fra mellem til kort.

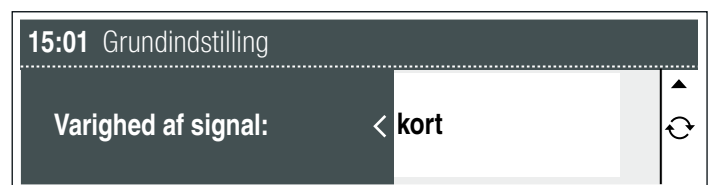
- Tryk på tasten **i** i ca. 4 sekunder, indtil der står "Vælg sprog:" i venstre side og "dansk" i højre side.



- Vælg grundindstillingen med drejeknappen.



- Skift til det højre indstillingsområde med tasten **>**, og korrigér værdien med drejeknappen.



- Nu kan De om ønsket ændre flere grundindstillinger. Skift til den ønskede grundindstilling med tasten **<**, og indstil som beskrevet under punkt 2 og 3.
- Hold tasten **i** nede, indtil displayet bliver slukket. Det varer ca. fire sekunder. Alle ændringer er nu gemt.

Afbryde

Tryk på tasten **on/off**. Ændringerne er ikke blevet gemt.

Automatisk slukning

Ovnens er forsynet med en automatisk slukningsfunktion. Funktionen aktiveres, hvis der ikke er indstillet en varighed (tilberedningstid), og indstillingerne ikke er blevet ændret i længere tid. Hvornår dette sker, afhænger af den indstillede temperatur eller grilltrin.

Slukning er aktiveret

I tekstdisplayet står der "Automatisk slukning". Driften er afbrudt. Hvis De berører en vilkårlig tast, slukkes teksten. De kan nu indstille igen.

Bemærk: Hvis der er indstillet en varighed (tilberedningstid), varmer ovnen ikke mere, når den er udløbet. Den automatiske slukningsfunktion er ikke en nødvendig funktion.

Selvrens

Ved selvrens bliver ovnen opvarmet til ca. 500 °C. Derved bliver rester fra stegning, grilning eller bagning brændt bort, og De behøver kun at tørre ovnen af for aske.

De kan vælge mellem tre rengøringsstrin.

Trin	Rengøringsgrad	Tilberedningstid
1	let	ca. 1 time, 15 minutter
2	mellem	ca. 1 time, 30 minutter
3	intensiv	ca. 2 timer

Jo kraftigere og ældre tilsmudsninger er, jo højere skal rengøringsstrinnet være. Det er tilstrækkeligt at rense ovnrummet hver anden til tredje måned. Ved behov kan der også renses oftere. En rensning forbruger kun ca. 2,5 - 4,7 kilowatt-timer.

Vigtigt

Af hensyn til Deres sikkerhed låses ovndøren automatisk. Ovndøren kan først åbnes igen, når ovnrummet er kølet lidt af, og låsesymbolet for låsning er slukket.

Ovnlampen i ovnrummet lyser ikke under selvrensen.

Inden selvrens

Ovnrummet skal være tomt. Tag tilbehør, fade og beholdere samt ribberammer ud af ovnen. Se i kapitel *Pleje og rengøring*, hvordan ribberammerne tages ud.

Rengør ovndøren og kanterne på ovnen langs med tætningen. Tætningen skal ikke rengøres.

⚠ Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Tør ovnrummet og det tilbehør, der skal rengøres sammen med selvrens, af med en fugtig klud.

Rense tilbehør med selvrens

Ribberammerne kan ikke tåle selvrens. Tag dem ud af ovnen. Hvis tilbehøret skal renses sammen med selvrens, kan der købes tilbehørsholdere hos kundeservice. På den måde kan emailjeret tilbehør uden slip-let belægning, som f.eks. universalbradepanden, rengøres sammen med selvrens. Der må kun rengøres en tilbehørsdel ad gangen sammen med selvrens.

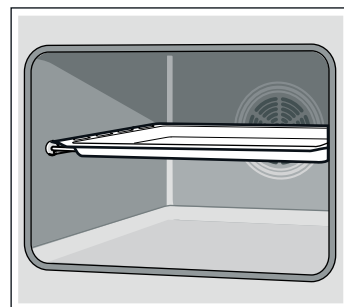
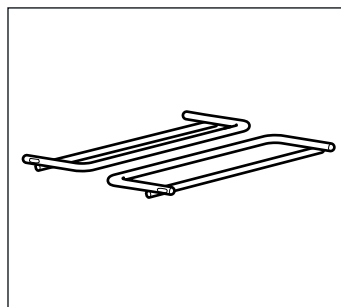
Tilbehør uden emailje, som f.eks. risten, må ikke renses sammen med selvrens. Tag denne type tilbehør ud af ovnen.

⚠ Fare for alvorlige sundhedsskader!

Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres sammen med selvrens. På grund af den kraftige varme bliver slip-let belægningen ødelagt, og der bliver frigjort giftige gasser.

Tilbehørsholderne kan bestilles hos kundeservice eller på internettet med bestillingsnr. 466546.

Stik tilbehørsholderne ind i venstre og i højre side.



Indstille rengøringsstrin

1. Tryk på tasten

Rengøringsstrin 3 foreslås. De kan starte selvrensen med tasten omgående.

Hvis De ønsker at ændre rengøringsstrin:

2. Vælg det ønskede rengøringsstrin med drejeknappen.

3. Start selvrens med tasten

Ovndøren bliver låst kort tid efter start. Symbolet for låsning af døren lyser. Først når symbolet er slukket, kan ovndøren åbnes igen.

Efter rengøring

Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen står der "Selvrens afsluttet".

Afbryde rengøring

Sluk for ovnen med tasten Først når symbolet er slukket, kan ovndøren åbnes igen.

Ændre rengøringsstrin

Efter starten kan rengøringsstrinnet ikke længere ændres.

Rengøring om natten

De kan forskyde sluttidspunktet for rengøringen til om natten, så ovnen kan benyttes i løbet af dagen. Se kapitlet *Tidsfunktioner, Ændre slut-tid*.

Efter selvrens

Fjern den resterende aske fra ovnen med en fugtig klud, når ovnrummet er kølet af.

Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres ovn smuk og funktionsdygtig i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan ovnen plejes og rengøres rigtigt.

Anvisninger

- De små farveforskelle på ovns front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glastruden, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små 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.

Rengøringsmiddel

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Anvend

- aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler,
- aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- aldrig hårde skure- eller rengøringsvampe
- ikke højtryksrenser eller dampstråler.

Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.

Område	Rengøringsmiddel
Ovnens forside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Glasruderne i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Dørafdækning	Specialrengøringsmiddel til rustfrit stål (fås hos kundeservice eller i specialforretninger): Overhold producentens anvisninger.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. Det bedste er at anvende ovns selvrensefunktion. Overhold anvisningerne i kapitlet <i>Selvrens</i> !
Stegetermometer	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.

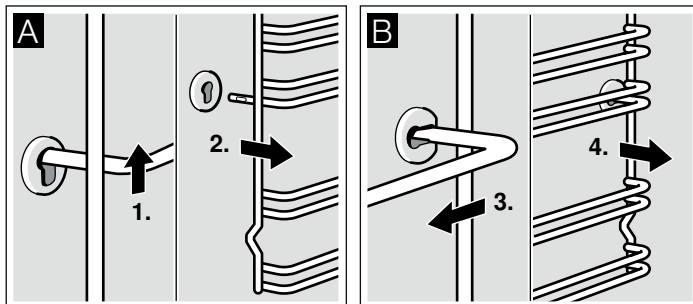
Område	Rengøringsmiddel
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Teleskopudtræk	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke lægges i blød, må ikke vaskes i opvaskemaskine eller rengøres sammen med selvens. Udtrækkene bliver beskadiget og blokerer.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Afmontere/montere ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, når de skal rengøres. Ovnen skal være kold.

Tage ribberammen af

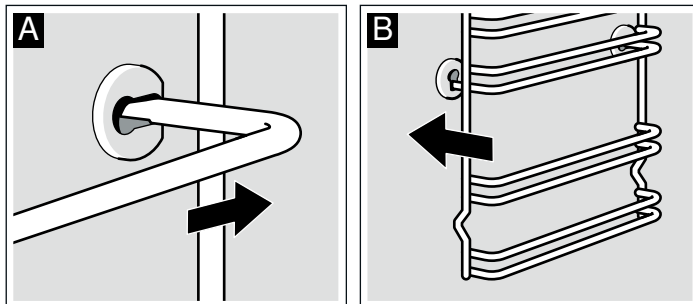
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hæng den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



Rengør ribberammen med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket smuds.

Sætte ribberammen på plads

1. Stik først ribberammen ind i den bagerste bøsning, og tryk den lidt bagud (figur A),
2. og hæng den derefter på den forreste bøsning (figur B).

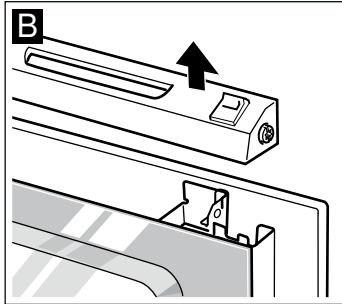
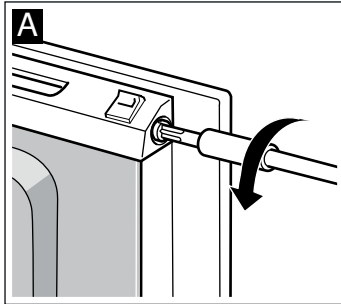


Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side. Udbugtningen skal altid vende nedad.

Tage dørafdækning af

Ovndørens afdækning kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så den kan rengøres grundigt.

1. Luk ovndøren helt op.
2. Skru afdækningen på ovndøren af. Skru skrueene i højre og venstre side ud (figur A). Hold den indvendige glastrude fast med den ene hånd. Ruden vipper lidt fremad.
3. Tag afdækningen af (figur B).



Sørg for, at ovndøren ikke bliver lukket, så længe afdækningen er taget af. Den indvendige glastrude kan blive beskadiget.

Rengør afdækningen med et rensmiddel til rustfrit stål.

4. Sæt afdækningen på igen, og fastgør den.
5. Luk ovndøren.

Afmontere/montere glastruder i ovndør

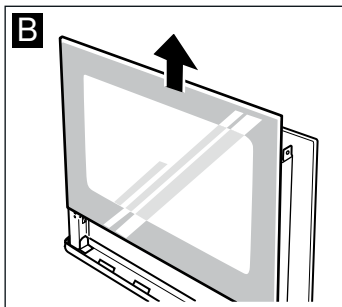
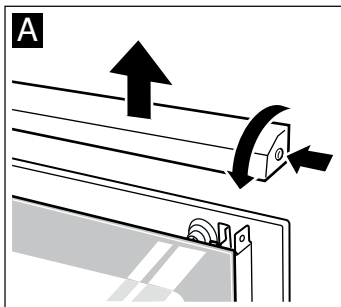
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

Afhængigt af apparatets type, åbnes ovndøren i venstre eller i højre side.

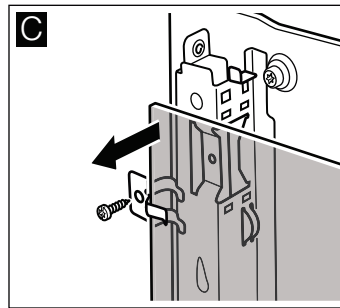
Anvisningerne for afmontering/montering af glastruderne gælder både for venstre- og højrehængslede ovndøre.

Afmontage

1. Luk ovndøren op.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru skrueene i højre og venstre side ud (figur A). Hold rudeglasset med den ene hånd.
3. Træk ruden op og ud (figur B).



4. Løsn holdefjedrene i venstre og højre side, og tag dem af (figur C). Træk ruden ud skråt opad.



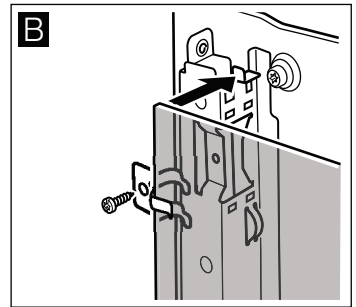
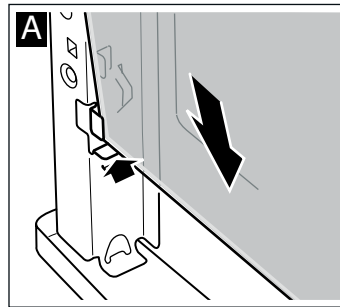
Rengør glastruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

Anvend ikke aggressive eller skurende midler og heller ingen glasskraber. Glasset kan blive beskadiget.

Montage

Sørg ved monteringen for, at teksten "right above" står øverst til højre.

1. Skub ruden skråt ind og nedad, og pas på, at den ikke vipper (figur A).
2. Sæt holdefjedrene i højre og venstre side på ruden, juster, så fjedrene befinder sig over skruehullet, og spænd (figur B).



3. Skyd den øverste rude ind, og hold den fast. Den glatte flade skal vende udad.
4. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
5. Luk ovndøren.

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

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, er årsagen ofte en bagatel. Se efter i tabellen, inden De kontakter kundeservice. Måske kan De selv afhjælpe fejlen.

Fejltabel

Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes helt som forventet, kan De prøve at læse kapitlet *Testet i vores prøvekøkken*. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedningen.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Fejl	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt	Kontroller om sikringen i sikringsskabet er i orden.
I statuslinjen står der "Indstille klokkeslæt". Der vises et forkert klokkeslæt. I det højre indstillingsområde står der "Vælg sprog".	Strømafbrydelse.	Indstil det aktuelle klokkeslæt med drejeknappen, og tryk på tasten . Det valgte sprog bliver ikke ændret i tilfælde af en strømafbrydelse.
Ovndøren kan ikke åbnes. I statuslinjen står der "Indstille klokkeslæt". Det viste klokkeslæt er ikke korrekt. I det højre indstillingsområde står der "Vælg sprog". Symbolet vises.	Strømafbrydelse under selvrens.	Indstil det aktuelle klokkeslæt med drejeknappen, og tryk på tasten . Det valgte sprog bliver ikke ændret i tilfælde af en strømafbrydelse. Vent, til ovnrummet er kølet af. Symbolet slukkes. Nu kan De åbne ovndøren.
Ovnen varmer ikke, eller den valgte ovnfunktion kan ikke indstilles.	Ovnfunktionen blev ikke registreret.	Indstil igen.
Ovnen varmer ikke. Der står "Demo" i statuslinjen.	Ovnen er i demomodus.	Slå sikringen fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter ca. 20 sekunder. Tryk i løbet af de næste 2 minutter på tasten i fire sekunder, indtil teksten "Demo" ikke længere vises.
I statuslinjen står der "Automatisk slukning".	Den automatiske slukning er blevet aktiveret. Ovnen slukkes.	Tryk på en vilkårlig tast. Teksten forsvinder. Nu kan De kan indstille igen.

Fejlmeddelelser med E

Hvis der vises en fejlmeddelelse med E, skal De trykke på tasten . Derved bliver fejlmeddelelsen slettet. Det er muligt, at

klokkeslættet bagefter skal indstilles igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen.

Ved følgende fejlmeddelelser kan De selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
E011	De har trykket for længe på en tast, eller der er en tast, der har sat sig fast.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Kontroller, at tasterne er rene. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder.
E115	Temperaturen i ovnrummet er for høj.	Ovndøren er låst. Vent, til ovnrummet er kølet af. Fejlmeddelelsen slettes med tasten .

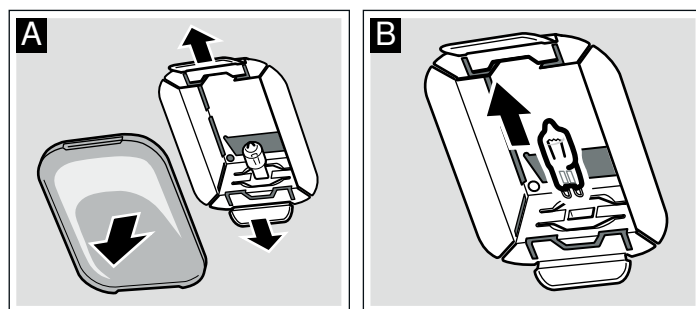
Udskifte ovnlampepære i ovnloft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige 230-V-halogenpærer på 25 watt hos kundeservice eller hos en forhandler. Hold halogenpæren med en tør klud. Derved forlænges pærens levetid. Anvend kun denne type pærer.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringsskabet fra.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
2. Tag glasafdækningen af. Tryk metallaskerne til side med tommelfingeren (figur A).
3. Træk pæren ud - den må ikke drejes (figur B). Sæt den nye pære i, og sørg for, at kontaktbenene bliver placeret rigtigt. Tryk pæren godt ind.



4. Sæt glasafdækningen på igen. Sæt den først på plads i den ene side, og tryk den derefter på plads i den anden side. Glasset går i indgreb.
5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

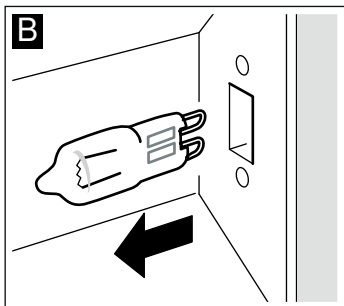
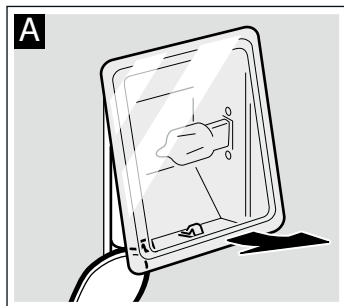
Udskifte pæren i venstre ovnlampe

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige 230-V-halogenpærer på 25 watt hos kundeservice eller hos en forhandler. Hold halogenpæren med en tør klud. Derved forlænges pærens levetid. Anvend kun denne type pærer.

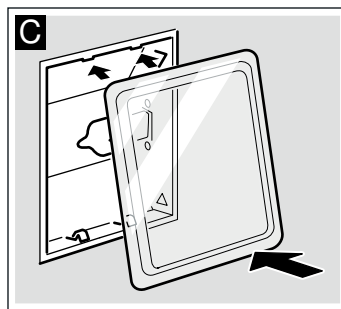
Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringskabet fra.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
2. Tag glasafdækningen af. Luk glasafdækningen op i underkanten med fingrene (figur A). Brug eventuelt en ske, hvis det er svært at tage glasafdækningen af.
3. Træk pæren ud - den må ikke drejes (figur B). Sæt den nye pære i, og sørg for, at kontaktbenene bliver placeret rigtigt. Tryk pæren godt ind.



4. Sæt glasafdækningen på igen. Sørg for, at hvælvingen i glasset bliver placeret til højre. Sæt glasset i foroven, og tryk på det forneden (figur C). Glasset går i indgreb.



5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Glasafdækning

Hvis en glasafdækning er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Der fås glasafdækninger af den rigtige type hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes på siden af ovndøren. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

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

Kundeservice

Bemærk, at serviceteknikerens besøg i tilfælde af fejlbetjening ikke er gratis, 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

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

Her findes tips om, hvordan De kan spare på energien ved bagning og stegning, og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantforme ind ved siden af hinanden.

- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat opfylder bestemmelserne i Rådets direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Programautomatik

Med programautomatikken er det let at tilberede raffinerede gryderetter, saftige stege og lækre sammenkogte retter. Det er ikke nødvendigt at vende retterne eller at hælde væde over dem, og ovnen bevares ren.

Resultatet af tilberedningen afhænger af kødets kvalitet og af fadets størrelse og art. Brug grydelapper, når De tager den færdige ret ud af ovnen. Fadet bliver meget varmt. Vær forsigtig, når De tager låget af fadet eller gryden, fordi dampen er meget varm.

Forme og tilbehør

Programautomatikken er kun egnet til stegning i fade med låg, med undtagelse af den sprødbagte skinkesteg. Anvend kun fade og beholdere med tætsluttende låg. Følg producenternes anvisninger.

Egnede gryder og pander

Vi anbefaler, at der anvendes varmebestandige gryder og pander (op til 300 °C) af glas eller glaskeramik. Stegegyder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Den blanke overflade reflekterer varmestrålingen meget kraftigt. Retten bliver mindre brunet og kødet mindre mørt. Tag låget af efter programmets afslutning, hvis De anvender en stegegyde af rustfrit stål. Grill kødet på grilltrin 3 i endnu 8 til 10 minutter. I stegegyder af emaljeret stål, støbejern eller støbt aluminium bliver retterne brunet kraftigere. Tilsæt lidt mere væde.

Uegnede gryder og pander

Fade og beholdere af lyst, blankt aluminium, uglaseret ler og fade af kunststof eller med kunststofhåndtag er ikke egnede.

Fade eller beholderes størrelse

Kødet skal dække ca. to tredjedele af fadets eller grydens bund. På den måde får De en god stegefond.

Afstanden mellem kød og låg skal være mindst 3 cm. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Forberede retten

Anvend fersk eller frosset kød. Vi anbefaler, at der anvendes fersk kød med køleskabstemperatur.

Vælg egnet fad eller gryde.

Vej det ferske eller frosne kød, fjerkræet eller fisken. Der findes nøjagtige angivelser i de respektive tabeller. Vægten skal bruges ved indstillingen.

Drys salt og krydderier på kødet. Frosset kød skal krydres på samme måde som fersk kød.

Ved mange retter skal der tilsættes væde. Hæld så meget væde i fadet, at bunden er dækket med ca. ½ cm. Hvis der står "lidt" væde i tabellen, er det for det meste tilstrækkeligt med 2-3 spsk. Ved væde "ja" skal der hældes rigeligt væde ved. Følg både de anvisninger, som er angivet over tabellerne, og i dem.

Læg låg på fadet eller gryden. Sæt det eller den på risten i rille 2.

Ved visse retter er det ikke muligt at udskyde sluttidspunktet. Disse retter er markeret med en stjerne *.

Sæt altid fadet i en kold ovn.

Programmer

Fjerkræ

Læg fjerkræ med brystsidens opad i stegegyden. Fyldt fjerkræ er ikke velegnet.

Hvis der tilberedes flere fjerkrælar, skal vægten for det største lår indstilles. Lårene skal være omtrent lige store.

Eksempel: 3 kyllingelår på 300 g, 320 g og 400 g. Indstil til 400 g.

Hvis De vil tilberede to ens store kyllinger i den samme stegegyde, skal der indstilles iht. den største på samme måde som ved kyllingelårene.

Hæld rigeligt væde ved kalkunbryst, så kødet ikke bliver tørt.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Fjerkræ			
Kylling, fersk*	0,7-2,0	nej	Kødvægt
Poulard, fersk*	1,4-2,3	nej	Kødvægt
And, fersk*	1,6-2,7	nej	Kødvægt
Gås, fersk*	2,5-3,5	nej	Kødvægt
Lille kalkun fersk*	2,5-3,5	nej	Kødvægt
Kalkunbryst, fersk*	0,5-2,5	meget	Kødvægt
Hele lår, ferske f.eks. kylling, and, gås, kalkun	0,3-1,5	nej	Vægt af det tungeste lår
Hele lår, frosne* f.eks. kylling, and, gås, kalkun	0,3-1,5	nej	Vægt af det tungeste lår

Kød
Hæld den angivne mængde væde i fadet.

Oksekød
Ved grydestege skal der tilsættes tilstrækkeligt meget væde.
De kan også anvende væden fra marinaden.

Tilsæt så meget væde (vand eller bouillon) ved kogt oksekød "Tafelspitz" (f.eks. af culotte), at kødet er næsten dækket.

Tilbered roastbeef med fedtsiden opad.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Oksekød			
Grydesteg fersk f.eks. højreb, forskank, bov, sursteg	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Grydesteg frossen* f.eks. højreb, forskank, bov	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Roastbeef fersk, medium f.eks. mørbrad	0,5-2,5	nej	Kødvægt
Roastbeef fersk, engelsk f.eks. mørbrad	0,5-2,5	nej	Kødvægt
Roastbeef, frost gennemstegt* f.eks. mørbrad	0,5-2,0	nej	Kødvægt
Forloren hare*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
Kogt oksekød, fersk, Tafelspitz (østrigsk ret)	0,5-2,5	meget	Kødvægt

Kalvekød
Læg rigeligt med grøntsager i fadet ved osso buco (selleri,

tomater, gulerødder), og fordel osso buco-skiverne ovenpå.
Tilsæt evt. væde (bouillon).

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Kalvekød			
Steg, fersk, mager f.eks. inderlår, bøf	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Steg, fersk, fedtmarmoreret f.eks. nakke, hals	0,5-3,0	lidt	Kødvægt
Steg, frossen, mager* f.eks. inderlår, bøf	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Steg, frossen, fedtmarmoreret* f.eks. nakke, hals	0,5-2,0	lidt	Kødvægt
Skank med ben, fersk	0,5-2,5	ja	Kødvægt
Ossobuco f.eks. skiver af kalveskank med grøntsager	0,5-3,5	ja	Kødvægt

Svinekød
Læg kødet i stegegryden med bensiden nedad.
Stege med svær skal lægges med sværen opad i fadet. Skær ridser i sværen i gittermønster inden tilberedningen uden at skære ned i kødet.

Læg skinkestege i fadet med fedtlaget opad. Steg sværen på skinkestege sprød i et fad uden låg.
Ved stege er det kødets vægt, der skal indstilles, ved rullesteg og forloren hare skal den samlede vægt indstilles.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Svinekød			
Nakkekam fersk, uden ben	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Nakkekam fersk, med ben	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Nakkekam frossen, uden ben*	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Nakkekam frossen, med ben*	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Koteletsteg, fersk, med ben	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Mørbrad, fersk	0,5-2,5	ja	Kødvægt
Rullesteg, fersk	0,5-3,0	ja	Samlet vægt
Steg med svær, fersk f.eks. stegeflæsk	0,5-3,0	nej	Kødvægt
Steg med svær, fersk f.eks. bov	0,5-3,0	nej	Kødvægt

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Forloren hare*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
Hamburgerryg med ben, fersk	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Skinkesteg fersk, speget, stegt	1,0-4,0	lidt	Kødvægt
Skinkesteg fersk, speget, sprødbagt*	1,0-4,0	nej	Kødvægt

Lammekød

Ved stege og køller er det kødets vægt, der skal indstilles, ved forloren hare skal den samlede vægt indstilles.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Lammekød			
Lammekølle, fersk, uden ben gennemstegt	0,5-2,5	lidt	Kødvægt
Lammekølle, fersk, uden ben, medium	0,5-2,5	nej	Kødvægt
Lammekølle, fersk, med ben, gennemstegt	0,5-2,5	lidt	Kødvægt
Lammekølle, frossen, uden ben gennemstegt*	0,5-2,0	lidt	Kødvægt
Lammekølle, frossen, uden ben, medium*	0,5-2,0	nej	Kødvægt
Lammekølle, frossen, med ben, gennemstegt*	0,5-2,0	lidt	Kødvægt
Forloren hare*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Lammekød			
Lammesteg, fersk f.eks. bov	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Lammesteg, frossen* f.eks. bov	0,5-2,0	ja	Kødvægt

Vildt

De kan lægge bacon på kød af vildt. På den måde bevarer kødet saften og bliver ikke så kraftigt brunet. De kan også marinere stege af vildt i kærnemælk, vin eller eddike natten over i køleskabet inden tilberedningen. Det giver en ekstra fin smag.

Hvis der tilberedes flere harekøller, skal vægten for den største kølle indstilles.

Kaniner kan også tilberedes skåret ud i stykker. Indstil den samlede vægt.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Vildt			
Hjortesteg, fersk f.eks. bov, bryst	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Hjortesteg, frossen* f.eks. bov, bryst	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Rådyrkølle, fersk, uden ben	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Rådyrkølle, frossen, uden ben*	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Harekølle, fersk, med ben	0,3-0,6	ja	Vægt af det tungeste lår
Harekølle, frossen*, med ben	0,3-0,6	ja	Vægt af det tungeste lår
Vildsvinesteg fersk f.eks. bov, bryst	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Vildsvinesteg, frossen* f.eks. bov, bryst	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Kanin, fersk	0,5-3,0	ja	Kødvægt

Fisk

Rens fisken, mariner og salt som normalt.

Til dampkogt fisk: Hæld ½ cm væske, f.eks. vin eller citronsaft, i fadet.

Til bagt fisk: Vend fisken i mel, og smør den med smeltet smør.

Hel fisk bliver bedst, hvis fisken lægges med bugen nedad i fadet. Dvs. rygfinnen skal vende opad. Læg en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller et lille ovnfast fad ind i bugåbningen på fisken, så den står stabilt.

Indstil den samlede vægt, hvis der tilberedes flere fisk. Fiskene skal veje omtrent det samme eller være lige store. Eksempel: To foreller på hhv. 0,6 kg og 0,5 kg. Indstil 1,1 kg.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Fisk			
Forel, fersk, dampet*	0,3-1,5	ja	Samlet vægt
Forel, fersk, bagt*	0,3-1,5	nej	Samlet vægt
Sandart, fersk, dampet*	0,5-2,0	ja	Samlet vægt
Sandart, fersk, bagt*	0,5-2,0	nej	Samlet vægt
Torsk, fersk, dampet*	0,5-2,0	ja	Samlet vægt
Torsk, fersk, bagt*	0,5-2,0	nej	Samlet vægt
Karpe, fersk, dampet*	0,8-2,0	ja	Samlet vægt
Karpe, fersk, bagt*	0,8-2,0	nej	Samlet vægt

Forloren hare

Brug fersk hakket kød.

Indstil den samlede vægt for den forlorne hare.

Osteterninger eller grøntsager i farsen giver en ekstra fin smag.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Forloren hare			
af fersk oksekød*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
af fersk svinekød*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
af fersk lammekød*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
af fersk kød, blandet*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt

Sammenkogt ret

De kan kombinere forskellige slags kød og friske grøntsager. Skær kødet i passende små stykker. Anvend kyllingestykker uden at skære dem yderligere ud.

Tilsæt den samme eller op til den dobbelte mængde grøntsager til kødet. Eksempel: Tilsæt 0,5 kg til 1 kg friske grøntsager til 0,5 kg kød.

Hvis kødet skal brunes, skal det lægges oven på grøntsagerne i stegegryden. Bland grøntsagerne sammen med kødet, hvis det skal brunes mindre.

Indstil til kødvægten ved sammenkogte retter med kød. Hvis grøntsagerne skal være mere møre, skal De indstille til den samlede vægt.

Til en grøntsagsgryde er faste grøntsager velegnede, som f.eks. gulerødder, grønne bønner, hvidkål, selleri og kartofler. Jo finere De snitter grøntsagerne, jo mere møre bliver de. Hæld væde ved grøntsagerne, til de er dækket, så de ikke bliver brunet så kraftigt.

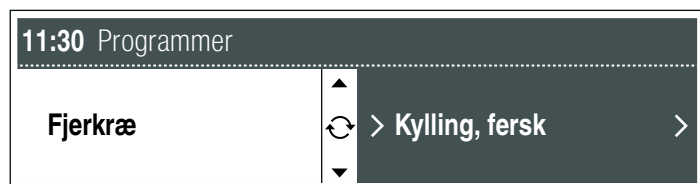
Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Sammenkogt ret			
med kød f.eks. gryderet fra Pichelstein	0,3-3,0	ja	Kødvægt
med grøntsager f.eks. sammenkogt vegetarret	0,3-3,0	ja	Samlet vægt
Gullasch	0,3-3,0	ja	Kødvægt
Benløse fugle	0,3-3,0	ja	Kødvægt

Vælge og indstille program

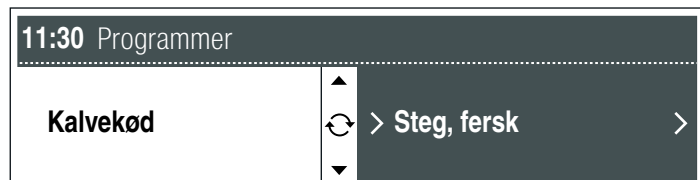
Eksempel på billedet: Indstilling for frossen kalvesteg, mager, 1,3 kg.

1. Tryk på tasten **P**.

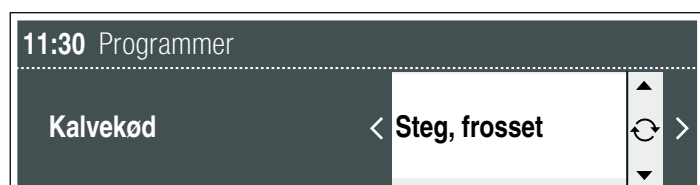
Den første programgruppe og det første program vises.



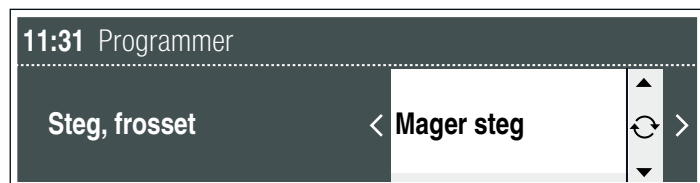
2. Vælg programgruppen med drejeknappen.



3. Tryk på tasten **>**, og vælg programmet med drejeknappen.



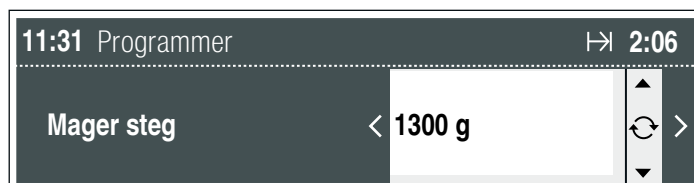
4. I nogle af programmerne er det muligt at vælge yderligere egenskaber, som f.eks. "Mager steg" eller "Steg, fedtmarmorert" ved kalvesteg. Tryk på tasten **>**, og vælg med drejeknappen.



5. Tryk på tasten **>**.

Der vises en foreslået vægt for det valgte program.

6. Indstil vægten med drejeknappen. Programmets varighed vises i statuslinjen.



Hvis De nu trykker på tasten **>**, skifter De over til programmet Tilpas individuelt. Her kan De påvirke resultatet af tilberedningen med programmet. Se *Tilpas individuelt* herunder.

7. Tryk på tasten **start/stop**.

Programmet starter. Varigheden **I→I** tælles ned i statuslinjen.

Programmet er afsluttet

Der lyder et signal. Ovnens varmer ikke mere. De kan afbryde signalet før tiden med tasten **🕒**.

Afbryde program

Tryk på tasten **start/stop** indtil 3D-varmluft, 160 °C vises. De kan nu indstille igen.

Vise informationer

Før start: Tryk kort på tasten **i**. Der vises informationer om de forskellige programmer. Tryk kortvarigt på tasten **i** igen for at vise den næste information.

Ændre slut-tid

Ved mange programmer er det muligt at udskyde slut-tiden til senere. Se kapitlet *Tidsfunktioner*.

Tilpasse individuelt

Hvis tilberedningsresultatet for et program ikke svarer til Deres forventninger, kan De ændre det næste gang, De bruger det.

Indstil som beskrevet under punkt 1 til 6.

Tryk på tasten **>**, og forskyd det lysende felt med drejeknappen.

□□□■□□□

Mod venstre = svagere tilberedning.

Mod højre = kraftigere tilberedning.

Start med tasten **start/stop**.

Programmets varighed (tilberedningstid) bliver ændret.

Tips om programautomatikken

Stegens eller fjerkræets vægt ligger over det angivne vægtområde.	Det er med vilje, at vægtområdet er begrænset. Ofte er det ikke muligt at få tilstrækkeligt store stegegryder til meget store stege. Tilbered store stykker kød med over-/undervarme 🔥 eller med varmluft/impulsgrill 🔥 .
Stegen er blevet god, men skyen er for mørk.	Vælg et mindre fad eller gryde, eller tilsæt mere væde.
Stegen er blevet god, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større fad eller gryde, eller tilsæt mindre væde.
Stegen er for tør på oversiden.	Brug et fad eller en gryde med tætsluttende låg. Meget magert kød bliver mere saftigt, hvis man lægger baconstrimler på.
Det lugter brændt under stegningen, men stegen ser godt ud.	Enten passer stegegrydens låg ikke rigtigt, eller også har kødet udvidet sig, så låget er blevet løftet op. Brug altid et låg, der slutter tæt. Der skal altid være mindst 3 cm afstand mellem kød og låg.
De vil tilberede dybfrosset kød.	Drys krydderier på det dybfrosne kød på samme måde som på fersk kød. Vigtigt! Ved tilberedning af frosset kød kan slut-tiden ikke udskydes til senere. Kødet ville i givet fald tø op i løbet af ventetiden og derfor ikke være egnet til brug.
Kødet er for lidt eller for meget gennemstegt.	Forsøg med andre indstillinger næste gang. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet <i>Programautomatik, individuelle indstillinger</i> .

Testet i vores prøvekøkken

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret. De får oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er også tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn.
Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i tabellerne. Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmningen.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.
Tag alt tilbehør og service, der ikke skal bruges, ud af ovnen, inden den benyttes.
- Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

Kager og bagværk

Bage i et lag

Kager bliver bedst ved bagning med over-/undervarme ☐.

Hvis De bager med 3D-varmluft ☼, skal De anvende følgende riller til tilbehøret:

- Kager i form: rille 2
- Kager på plade: rille 3

Bage i flere lag

Anvend 3D-varmluft ☼.

Riller ved bagning i 2 lag:

- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

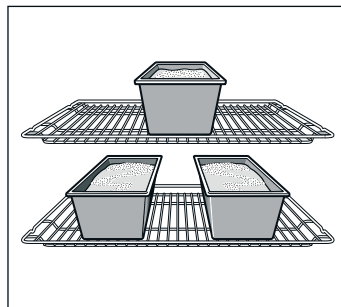
Riller ved bagning i 3 lag:

- Bageplade: højde 5
- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

I tabellerne findes forslag til mange forskellige retter.

Hvis De anvender 3 firkantede forme samtidig, skal de placeres på ristene som vist på figuren.



Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

Ved lyse bageforme af tyndt metal eller glasforme bliver bagetiderne forlænget, og kagerne bliver ikke så jævnt bagt.

Hvis De ønsker at anvende forme af silikone, skal De bruge producentens angivelser og opskrifter som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne være anderledes.

Tabeller

I tabellerne findes de bedst egnede ovnfunktioner til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

Bagetiden bliver reduceret med ca. 5 til 10 minutter, hvis ovnen forvarmes.

Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

Bemærk: På grund af den høje fugtighed kan der dannes dug på indersiden af ovnglasset ved bagning med HydroBagning ☐. Luk ovndøren forsigtigt op, fordi dampen fra ovnen er meget varm.

Ovnfunktioner:

- ☼ = 3D-varmluft
- ☐ = Over-/undervarme
- ☐ = HydroBagning
- ☐ = Intensiv varme

Kager i form	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2	☼	160-180	50-60
	3 firkantede forme	3+1	☼	140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2	☐	150-170	60-70
Tærtbund, rørekage	Tærteform	3	☐	160-180	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2	☐	160-180	50-60
Lagkagebund, 2 æg (foropvarmning)	Tærteform	2	☐	160-180	20-30
Spansk lagkage, 6 æg (foropvarmning)	Springform	2	☐	160-180	40-50
Mørdejsbund med kant	Springform	1	☐	180-200	25-35
Frugt- eller kvarktærte, mørdejsbund*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplate	2	☐	220-240	30-40
Formkage	Rund kageform	2	☐	150-170	60-70

* Lad kagen køle af i ca. 20 minutter i den slukkede ovn med lukket dør.

Kager i form	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplate	2		280-300	10-15
Kryddret bagværk*	Springform	2		180-200	40-50

* Lad kagen køle af i ca. 20 minutter i den slukkede ovn med lukket dør.

Ovnfunktioner:

■ = 3D-varmluft

■ = Over-/undervarme

■ = HydroBagning

■ = Intensiv varme

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	2		170-190	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	35-45
Rørekage med fugtigt fyld, frugt	Universalbradepande	2		170-190	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	40-50
Gærdej med tørt fyld	Bageplade	3		170-190	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	35-45
Gærdej, saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	3		160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-160	50-60
Mørdej med tørt fyld	Bageplade	2		180-200	20-30
Mørdej, saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	3		170-190	50-60
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	2		210-230	40-50
Roulade (forvarm ovnen)	Bageplade	2		170-190	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2		180-200	25-35
Julekage, "Stollen" af 500 g mel	Bageplade	3		160-180	60-70
Julekage, "Stollen" af 1 kg mel	Bageplade	3		140-160	90-100
Strudel (tysk æblerulle), sød	Universalbradepande	2		190-210	55-65
Pizza	Bageplade	2		200-220	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen (forvarmning)	Universalbradepande	2		280-300	10-12
Burek	Universalbradepande	2		180-200	40-50

Ovnfunktioner:

■ = 3D-varmluft

■ = Over-/undervarme

■ = HydroBagning

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1		130-150	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-150	30-40
Sprøjtede småkager (forvarmning)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-140	35-50
Makroner	Bageplade	2		100-120	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		100-120	35-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		100-120	40-50
Marengs	Bageplade	3		80-100	100-150

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Muffins	Rist med muffinplade	3		180-200	20-25
	2 riste med muffinplader	3+1		160-180	25-30
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2		210-230	30-40
Butterdej	Bageplade	3		180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		170-190	35-45
Bagværk, gærdej	Bageplade	3		190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		160-180	25-35

Brød og rundstykker

Ved brødbagning skal ovnen forvarmes, hvis intet andet er angivet.

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Ovnfunktioner:

- = 3D-varmluft
- = HydroBagning

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		300	5
				200	30-40
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		300	8
				200	35-45
Fladbrød	Universalbradepande	2		300	10-15
Rundstykker (uden forvarmning)	Bageplade	3		200-220	20-30
Boller af gærdej, søde	Bageplade	3		180-200	15-20
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	20-30

Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.	en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter, før bagetiden i opskriften er gået. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.
Småt bagværk af gærdej 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.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft ved bagning i flere lag. Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

Kød, fjerkræ, fisk

Forme og tilbehør

De kan bruge alle slags varmebestandige fade og gryder. Til store stege er universalbradepanden også velegnet.

Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Vær opmærksom på, at låget passer til stegegryden og slutter tæt.

Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde.

Ved stegegryder af rustfrit stål bliver kødet ikke brunet så kraftigt og lidt mindre gennemstegt. Forlæng tilberedningstiderne.

Oplysninger i tabellerne:

Fade uden låg = åben

Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

Stil altid varmt glasservice på en tør varmebriks. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Stegning

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

Ved grydestege skal der tilsættes rigeligt væde. Bunden af fadet skal være dækket med 1 - 2 væde.

Mængden af væden afhænger af kødets art og fadets materiale. Ved tilberedning af kød i en emaljeret stegegryde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas.

Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Grilning

Ved grilning skal ovnen forvarmes i ca. 3 minutter, inden grillmaden lægges ind i ovnen.

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. På den måde bliver de ensartet stegt og forbliver saftige.

Vend grillstykkerne efter ⅔ af tilberedningstiden.

Steaks skal først saltes efter grilningen.

Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten.

Sæt også universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset.

Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rille 4 eller 5. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige ovnen, når det tages ud.

Grill-elementet tænder og slukker med jævne mellemrum. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

Kød

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.

Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet.

Pak roastbeef ind i alufolie efter tilberedningen, og lad den hvile i ovnen i 10 minutter.

Skær ridser over kryds i sværen på flæskesteg, og læg den i fadet med sværen nedad først.

Ovnfunktioner:

-  = Over-/undervarme
-  = Varmluft/impulsgrill
-  = Grill, stor flade

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Oksekød						
Oksegrydesteg	1,0 kg	Med låg	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Oksefilet, medium	1,0 kg	Uden låg	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1		220-240	60
Steak, 3 cm tyk, medium		Rist + universalbradepande	5+1		3	15
Kalvekød						
Kalvesteg	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveskank	1,5 kg	Uden låg	2		210-230	140
Svinekød						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Svinefilet	500 g	Rist + universalbradepande	3+1		230-240	30
Flæskesteg, mager	1,0 kg	Uden låg	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2		210-230	70
Steak, 2 cm tyk		Rist + universalbradepande	5+1		3	15
Svinemedaljoner, 3 cm tykke		Rist + universalbradepande	5+1		3	10

Lammekød

Lammeryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		190-210	60
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		160-180	120

Vildt

Dyreryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		200-220	50
Rådyrkølle uden ben	1,5 kg	Med låg	2		210-230	100
Vildsvinesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	140
Hjortesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	Med låg	2		220-240	60

Hakket kød

Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		180-200	80
---------------	--------------	----------	---	---	---------	----

Pølser

Pølser		Rist + universalbradepande	4+1		3	15
--------	--	----------------------------	-----	--	---	----

Fjerkræ

Vægtangivelserne i tabellen gælder for fjerkræ uden fyld, der er gjort i stand til stegning.

Læg først helt fjerkræ med brystsiden nedad på risten. Vend efter $\frac{2}{3}$ af den angivne tid.

Vend stege, som f.eks. kalkunrullesteg eller kalkunbryst, efter halvdelen af den angivne tid. Vend fjerkræstykker efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Ved stegning af and eller gås skal De huske at prikke huller i huden under vingerne, så fedtet kan løbe fra.

Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pensler det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.

Ovnfunktioner:

-  = Over-/undervarme
-  = Varmluft/impulsgrill
-  = Grill, stor flade

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		220-240	60-70
Poulard, hel	1,6 kg	Rist	2		210-230	80-90
Kyllinger, halve	500 g pr. stk.	Rist	2		220-240	40-50
Kyllingestykker	150 g pr. stk.	Rist	3		210-230	30-40
Kyllingestykker	300 g pr. stk.	Rist	3		210-230	35-45
Kyllingebryst	200 g pr. stk.	Rist	3		3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst	300 g pr. stk.	Rist	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår	400 g pr. stk.	Rist	3		220-240	40-50
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Kalkunrullesteg	1,5 kg	Uden låg	1		200-220	110-130

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Kalkunbryst	1,0 kg	Med låg	2		180-200	80-90
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

Fisk

Vend fisk i stykker efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk i ovnen 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.

Tilsæt ved dampning nogle spiseskefulde væde til fiskefileter.

Ovnfunktioner:

- = Over-/undervarme
- = Varmluft/impulsgrill
- = Grill, stor flade

Fisk	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Fisk, hel	ca. 300 g pr. stk.	Rist	2		2	20-25
	1,0 kg	Rist	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rist	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Med låg	2		190-210	70-80
Fiskekotelet, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Med låg	2		210-230	25-30

Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen.	Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden.
De ønsker at finde ud af, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.
Der dannes damp, når der hældes væske på stegen.	Det er fysisk betinget og normalt. Størstedelen af vanddampen ledes ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig forside af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

Langtidsstegning

Langtidsstegning, også kaldet lavtemperatur-stegning, er den ideelle tilberedningsmetode til alle former for skært kød, som skal tilberedes meget præcist, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør.

Deres fordel: De har meget frie hænder ved planlægningen af menuen, fordi langtidsstegt kød kan holdes varmt længe uden problemer.

Anvisninger

- Brug kun frisk kød af bedste kvalitet. Fjern omhyggeligt sener og fedtkanter. Fedt udvikler en kraftig smag ved langtidsstegning.
- Selv større stykker kød skal ikke vendes.
- 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 betyder ikke, at det er råt eller for lidt gennemstegt.
- Hvis De ønsker at lave en sauce til kødet, skal kødet tilberedes i et fad med låg. Men vær opmærksom på, at dette reducerer tilberedningstiderne.
- Anvend et stegetermometer til kontrol af, om kødet er gennemstegt. Der skal opretholdes en kerntemperatur i kødet på 60 °C i mindst 30 minutter.

Egnede gryder og pander

Anvend lave fade, som f.eks. et serveringsfad af porcelæn eller et glasstegefad uden låg.

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 2.

Indstilling

1. Vælg ovnfunktionen Langtidsstegning , og indstil en temperatur mellem 70 og 90 °C.
Forvarm ovnen, og opvarm samtidig også fadet.
2. Varm lidt fedtstof kraftigt op i en pande. Brun kødet godt på alle sider, også på enderne, og læg det straks herefter i det forvarmede fad.
3. Sæt fadet med kødet ind i ovnen igen, og lad det langtidsstege. Ved næsten alle typer kød er 80 °C den optimale temperatur for langtidsstegning.

Tabel

Alle skære stykker fjerkræ, oksekød, kalvekød, svinekød og lammekød er velegnet til langtidsstegning. Tilberedningstiden ved langtidsstegning afhænger af kødets tykkelse og kerntemperatur.

Ret	Vægt	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Bruning i minutter	Langtidsstegning i timer
Fjerkræ						
Kalkunbryst	1000 g	2		80	6-7	4-5
Andebryst*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Oksekød						
Oksesteg (f.eks. culotte), 6-7 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Oksefilet, hel	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Mørbradbøffer, 3 cm tykke		2		80	5-7	80-110 Min.
Kalvekød						
Kalvesteg (f.eks. inderlår), 6-7 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalvefilet	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Svinekød						
Flæskesteg, mager (f.eks. mørbrad), 5-6 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Svinefilet, hel	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Lammekød						
Lammerygfilet, hel	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Brun andebryst kort på panden efter langtidsstegningen for at få skindet sprødt.

Tips til langtidsstegning

Langtidsstegt kød er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød.	Varm derfor tallerkenerne, og server saucen meget varm, så det stegte kød ikke bliver koldt så hurtigt.
De ønsker at holde kødet varmt.	Sænk temperaturen til 70 °C, når langtidsstegningen er færdig. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter, større stykker i op til 2 timer..

Gratiner, tærter, toast

Stil altid fade og beholdere på risten.
Hvis De griller direkte på risten uden at bruge et fad, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Så bevares ovnen ren.

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Angivelserne i tabellen er kun vejledende.

- Ovnfunktioner:**
- = 3D-varmluft
 - = Over-/undervarme
 - = Varmluft/impulsgrill

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Tærter / gratiner					
Tærte, sød	Tærteform	2		180-200	50-60
Soufflé	Tærteform	2		180-200	35-45
	Portionsforme	2		200-220	25-30
Pastatærte	Tærteform	2		200-220	40-50
Lasagne	Tærteform	2		180-200	40-50
Gratin					
Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 gratinform	2		160-180	60-80
	2 tærteforme	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 stk., gratineret	Rist + universalbradepande	3+1		160-170	10-15
12 stk., gratineret	Rist + universalbradepande	3+1		160-170	15-20

Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Kontroller, at bagepapiret kan tåle de angivne temperaturer, når De lægger bagepapir på tilbehøret. Tilpas papiret efter rettens størrelse.

Resultatet af tilberedningen er meget afhængig af levedsmidlerne. Der kan være tale om misfarvninger og ujævnheder allerede ved den utilberedte vare.

Ovnfunktioner:

-  = 3D-varmluft
-  = HydroBagning
-  = Pizzatrin

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Pizza, dybfrossen					
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	2	 / 	200-220	15-20
	Universalbradepande + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2	 / 	170-190	20-30
	Universalbradepande + rist	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalbradepande	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	Universalbradepande	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, kold					
Pizza (forvarmning)	Universalbradepande	1	 / 	180-200	10-15
Kartoffelprodukter, dybfrost					
Pommes frites	Universalbradepande	3	 / 	190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalbradepande	3	 / 	190-210	20-25
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbradepande	3	 / 	200-220	15-25
Bagværk, dybfrost					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3	 / 	180-200	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3	 / 	200-220	10-20
Bagværk, forbagt					
Rundstykker, flutes	Universalbradepande	2		190-210	10-20
	Universalbradepande + rist	3+1		160-180	20-25
Stegeretter, dybfrost					
Fiskepinde	Universalbradepande	2	 / 	220-240	10-20
Kyllingesticks, kyllinge-nuggets	Universalbradepande	3	 / 	200-220	15-25
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost					
Strudel (tysk æblerulle)	Universalbradepande	3	 / 	190-210	30-35

Specielle retter

Ved lave temperaturer lykkes med 3D-varmluft  cremet yoghurt lige så godt som blød gærdej.

Tag først tilbehør, gitter og teleskopudtræk ud af ovnrummet.

Tilberede yoghurt

1. Kog 1 liter mælk (3,5 % fedt) op, og lad den køle af til 40 °C.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas med skruelåg, og dæk til med plastfolie.

4. Forvarm ovnrummet som angivet.

5. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

Hævning af gærdej

1. Tilbered gærdejen som normalt, hæld den i en varmekast skål af keramik, og dæk den til.
2. Forvarm ovnrummet som angivet.
3. Sluk for ovnen, og stil dejen ind i den slukkede ovn til hævnning.

Ret	Forme og tilbehør		Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
Yoghurt	Kopper eller glas med skruelåg	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C 50 °C	5 min. 8 timer
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C Sluk ovnen, og anbring gærdejen i ovnen	5-10 min. 20-30 min.

Optøning

Ovnfunktionen Optøning  er velegnet til frostvarer. Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde. Følg producentens anvisninger på emballagen.

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et egnet fad.
Læg fjerkræ med brystsidens nedad på en tallerken.
Bemærk: Op til 60 °C lyser ovnlampen ikke. Derved er det muligt at foretage en optimal finindstilling.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur
Sarte frostvarer F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade eller sukkerglasur, frugt osv.	Rist	1		30 °C
Andre dubfrostprodukter Kylling, pølser og kød, brød og rundstykker, kager og andet bagværk	Rist	1		50 °C

Tørring

Med 3D-varmluft  kan De tørre madvarer med fremragende resultater.
Brug kun fejlfri frugt og grøntsager, og vask alt grundigt.

Lad frugt/grøntsager dryppe godt af, og tør dem af.
Læg bagepapir på universalbradepanden og risten.
Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange.
De tørrede frugter eller grøntsager skal løsnes fra papiret straks efter tørringen.

Frugt og krydderurter	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
600 g æbleringe	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 5 timer
800 g pæreblade	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8 timer
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8-10 timer
200 g køkkenurter, rensede	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 1½ timer

Henkogning

Henkogning kræver, at glas og gummiringe er rene og intakte. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellerne er udregnet i forhold til runde enlitterglas.

Pas på!

Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.
Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager. Vask frugt og grøntsager grundigt.

De angivne tider i tabellerne er vejledende. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af indholdets mængde og temperatur. Inden De ændrer på indstillingen eller slukker, skal De kontrollere, at der dannes rigeligt med luftbobler i glassene.

Forberedelse

- 1. Fyld glassene, undgå at fylde dem for meget op.
- 2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.
- 3. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

- 4. Luk glassene med klemmer.
- Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

Indstilling

- 1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene, så de ikke rører ved hinanden.
- 2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
- 3. Luk ovndøren.
- 4. Indstil undervarme .
- 5. Stil temperaturen på 170 til 180 °C.
- 6. Start driften.

Henkogning

Frugt

Efter ca. 40 - 50 minutter begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for ovnen.
Tag glassene ud af ovnrummet efter 25 til 35 minutters eftervarme. Ved en længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og risikoen for, at den henkogte frugt syrner, forøges.

Frugt i enlitterglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Æbler, ribs, jordbær	sluk ovnen	ca. 25 minutter
Kirsebær, abrikoser, ferskener, stikkelsbær	sluk ovnen	ca. 30 minutter
Æblemos, pærer, blommer	sluk ovnen	ca. 35 minutter

Grøntsager

Så snart der stiger små bobler op i glassene, skal temperaturen

sættes ned til 120 til 140 °C. Alt efter grøntsagstypen ca. 35 til 70 minutter. Sluk derefter for ovnen, og brug eftervarmen.

Grøntsager med kold lage i enlitterglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeder	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

Tage glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

Pas på!

Stil ikke de varme glas på et koldt eller vådt underlag. De kan springe.

Akrylamid i levnedsmidler

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).

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt	■ 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 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller 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 pommes fritene ikke bliver tørre

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og test af de forskellige apparater.

I henhold til EN 50304/EN 60350 (2009) og IEC 60350.

Bagning

Bagning i 2 lag:

Skub altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Bagning i 3 lag:

Skub universalbradepanden ind i midten.

Sprøjtete småkager:

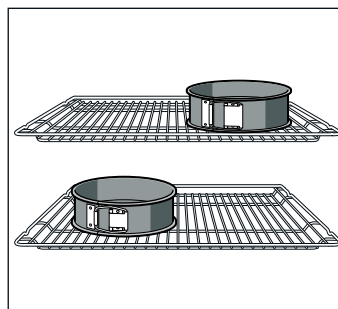
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Æblekage med låg, bagt i 1 lag:

Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Æblekage med låg, bagt i 2 lag:

Sæt mørke springforme forskudt over hinanden, se billedet.



Kager i springforme af hvidblik:

Bag med over-/undervarme i 1 lag. Anvend universalbradepanden i stedet for risten, og sæt springformene på den.

Ovnfunktioner:

- = 3D-varmluft
- = Over-/undervarme
- = HydroBagning
- = Intensiv varme

Ret	Tilbehør og forme	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sprøjtete småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-140	35-50
Småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		150-170	20-30
	Bageplade	3		150-160	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	25-40
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-150	25-40
Vandbiskuit (forvarmning*)	Springform på rist	2		160-170	30-40
Vandbiskuit	Springform på rist	2		150-160	35-45

* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

Ret	Tilbehør og forme	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

Grilning

Hvis De lægger madvarer direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Ovnfunktion:

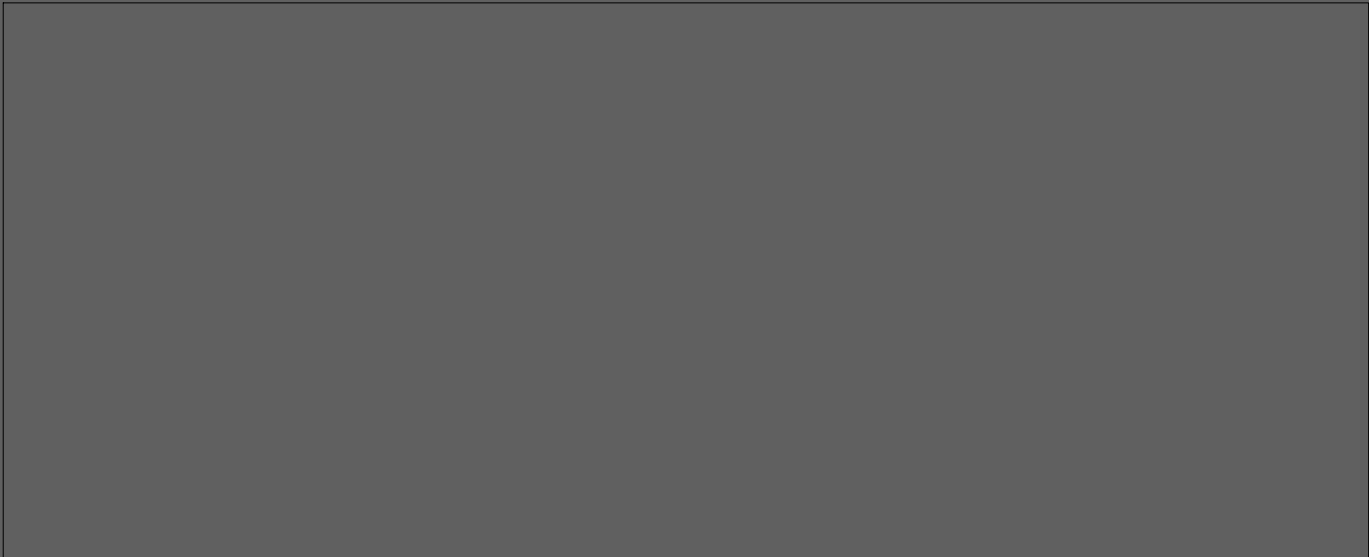
■  = Grill, stor flade

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i minutter
Ristning af toast Forvarmning i 10 minutter	Rist	5		3	1/2-2
Hamburgerbøffer, 12 stk.* uden forvarmning	Rist + universalbradepande	4+1		3	25-30

* Vend efter 2/3 af tiden







9000622490

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

910219