



HB74A.....

Integreret ovn

SIEMENS

da Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	2	Afmontering og montering af ovnlågen	12
Årsager til skader	4	Afmonter dækslet til lågen	13
Din nye ovn	4	Afmontage/montage af glasruder i ovndør	13
Betjeningspanel	4	I tilfælde af fejl	14
Betjeningsknap til funktioner	5	Fejltabel	14
Sensorer og display	5	Udskiftning af ovnlampe	14
Sensorer til ændring af de indstillede værdier	5	Beskyttelsesglas	14
Ovnens indre	5	Kundeservice	15
Tilbehør	6	E-nummer og FD-nummer	15
Indsætning af tilbehør	6	Tips om energibesparelse og miljøhensyn	15
Specialtilbehør	6	Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde	15
Inden den første ibrugtagning	7	Energibesparelse	15
Sådan indstilles tidspunktet	7	Varmluft med Eco-funktion	15
Opvarmning af ovn	7	Testet i vores prøvekøkken	17
Rengøring af tilbehør	7	Kager og bagværk	17
Programmering af ovnen	7	Praktiske forslag og råd til ovntilberedning	19
Opvarmningstype og temperatur	7	Kød, fjerkræ, fisk	20
Hurtig opvarmning	7	Stege- og grilltips	22
Indstilling af tidsfunktioner	8	Gratiner, souffléer, toast	22
Alarmur	8	Færdigretter	23
Tilberedningstid	8	Specielle retter	23
Sluttid	8	Optøning	24
Tidspunkt	9	Tørring	24
Foretag ændring af grundindstillinger	9	Tilberedning af marmelade	24
Automatisk frakobling	10	Akrylamid i fødevarerne	25
Selvrengøring	10	Prøveretter	25
Vigtigt	10	Ovntilberedning	25
Før selvrens	10	Grillstegning	26
Indstilling	10		
Efter selvrengøring	11		
Vedligeholdelse og rengøring	11		
Rengøringsprodukter	11		
Lysfunktionen	11		
Afmontering og montering af riste eller de venstre og højre skinner	12		

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

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

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

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

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

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

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

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

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se *beskrivelsen af tilbehøret* i brugsanvisningen.

Brandfare!

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

Fare for forbrænding!

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

Fare for skoldning!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Fare for tilskadekomst!

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


Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvrengens. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrum og tilbehør inden selvrengens.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrengens. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på dørgrebet. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.

Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under selvrens. Luk aldrig apparatets dør op, og forsøg ikke at flytte låsepalen med hånden. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
-  Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrens. Rør aldrig ved ovndøren. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Apparatet bliver meget varmt under selvrens. Slip-let-belægningen på plader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftig gas. Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig rengøres med selvrens. Der må kun rengøres emaljeret tilbehør med selvrens.

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.

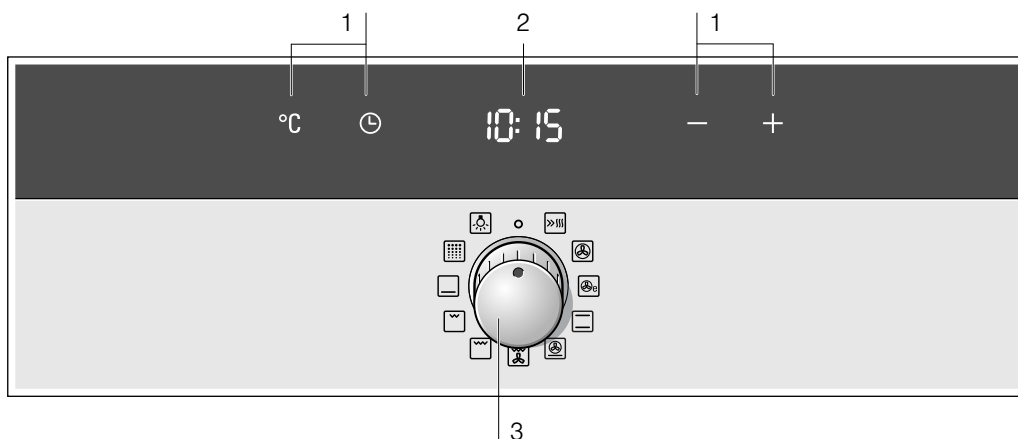
- Vand i det varme ovnrøm: Hæld aldrig vand ind i ovnrømmet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. af de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrøm. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtig fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, 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 dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Din nye ovn

Vi præsenterer din nye ovn. I dette kapitel forklares funktionerne i betjeningspanelet og de enkelte elementer. Desuden gives oplysninger om tilbehør og komponenter i ovnen.

Betjeningspanel

Her præsenteres en generel oversigt over betjeningspanelet. Alle symbolerne i displayet kan ikke vises samtidigt. Elementerne kan variere fra model til model.



Brug	
1	Sensorer
2	Display
3	Betjeningsknap til funktioner

Skydeknapper













På nogle stegeovne kan knappen trækkes tilbage. For at fastgøre eller frigøre drejeknappen, skal man trykke på den, når den står i nul-position.

Sensorer

Tryk ikke for hårdt på sensorerne. Tryk kun på det passende symbol.

Betjeningsknop til funktioner

Betjeningsknappen til funktioner bruges til at vælge opvarmningstype.






Position	Brug
 Nul-position	Ovnen er slukket.
 Hurtig opvarmning	Ovnen opnår hurtigt den indstillede temperatur.
 Varmluft 3D*	Til kager og søde sager. Det er muligt at tilberede ved tre niveauer. En turbine på ovnens bagvæg fordeler varmen ligeligt i ovnen.
 Varmluft med Eco-funktion*	Til tilberedning af kager, desserter, dybfrosne produkter, stege og fisk på ét niveau og uden nødvendig forvarmning. Turbinen fordeler varmen ligeligt i ovnen for at optimere energiforbruget.
 Øvre og nedre varme*	Til kager, gratin og skært kød af steg som f.eks. kalv eller vildt, på ét niveau. Varmen stammer fra den nedre og øvre modstand.
 Pizzafunktion	Hurtig tilberedning af frosne madvarer uden behov for forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller butterdejskager. Varmen kommer fra den nedre modstand og turbinen, som sidder på bagvæggen.
 Grill med varmluft	Stegning af kødstykker, fjerkræ og fisk. Modstanden fra grillen og ventilatoren tilsluttes og afbrydes skiftevis. Turbinen får varmen fra grillen til at cirkulere rundt om madvarerne.
 Grill, bred overflade	Grillstegning af steaks, pølser, toast og fisk. Hele overfladen opvarmes nedefra pga. modstanden fra grillen.
 Grill, lille overflade	Grillstegning af små steaks, pølser, toast og fisk. Den centrale del opvarmes af modstanden fra grillen.
 Nedre varme	Henkogning, ovntilberedning og gratinering. Varmen stammer fra den nedre modstand.
 Selvrens	Selvrens af ovnens indre. Ovnen opvarmes, indtil snavset er forsvundet.
 Lys	Sådan tændes den indvendige ovnlampe.

* Opvarmningstype, der bruges til at fastlægge energieffektivitetsklasse ifølge EN60350.

Når en opvarmningstype vælges, vises **--** i displayet.

Sensorer og display

Sensorerne anvendes til at indstille bestemte funktioner. I displayet vises de indstillede værdier.

Sensor	Sensorens funktion
°C Temperatur	Vælg temperatur og grillniveau eller rengøringsniveau.
 Tidsfunktioner	Vælg alarmur  , tilberedningstid  , sluttid  og tidspunkt  .
- Minus	Reducerer de indstillede værdier.
+ Plus	Forøger de indstillede værdier.

I displayet lyser det symbol, der passer til den valgte tidsfunktion.




Sensorer til ændring af de indstillede værdier

Med sensorerne **+** eller **-** kan man ændre alle forudindstillede og anbefalede værdier.



+ = Forøger de indstillede værdier.

- = Reducerer de indstillede værdier.

Områder

30-270	Temperaturområde	Ovnens indre temperatur i °C.
1-3	Grillniveauer	Grillniveauer for lille overflade  og bred overflade  1 = niveau 1, svag 2 = niveau 2, medium 3 = niveau 3, kraftig
	Rengøringsniveauer	Rengøringsniveauer for selvrens  1 = niveau 1, svag 2 = niveau 2, medium 3 = niveau 3, intensiv
1 sek. - 23:59.		Tilberedningstid.
1 sek. - 23:59.		Tid på alarmur.

Symbolet for varme

Mens ovnen varmes op, er symbolet  på indikatorpanelet tændt. Når ovnen har nået det optimale tidspunkt for indsætning af maden og holder temperaturen, slukker symbolet .


Symbolet  tændes aldrig ved grill og rengøring.

Ovnens indre

Indvendigt i ovnen sidder en lampe. En blæser sørger for, at den ikke overophedes.

Lampe

Ovnlampen forbliver tændt, mens ovnen er i brug. Lampen slukker, hvis du indstiller temperaturen på mere end 60 °C, og under den automatiske rengøring. Dette muliggør en præcis og nøjagtig indstilling.

Dog kan lampen tændes, når ovnen er slukket, og betjeningsknappen er i positionen .

Blæser

Blæseren tilsluttes og afbrydes efter behov. Den varme luft kommer ud af den øverste del af lågen. Bemærk! Dæk ikke ventilationsåbningen til. Ovnen kan blive overophedet.

Blæseren fortsætter med at virke i en vis periode, efter at du har slukket den, så den køles hurtigere af.

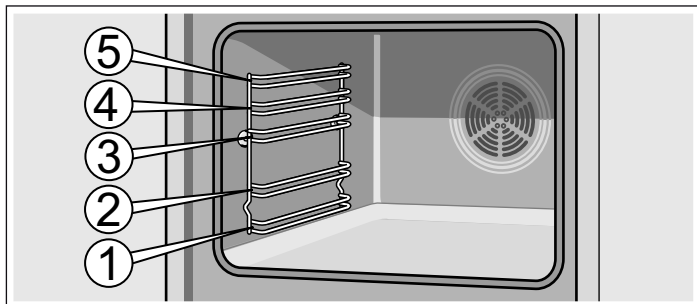
Tilbehør

Det leverede tilbehør er velegnet til mange forskellige retter. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.

For at visse retter kan lykkes endnu bedre, og det kan blive endnu behageligere at arbejde med ovnen, findes der et udvalg af specialtilbehør.

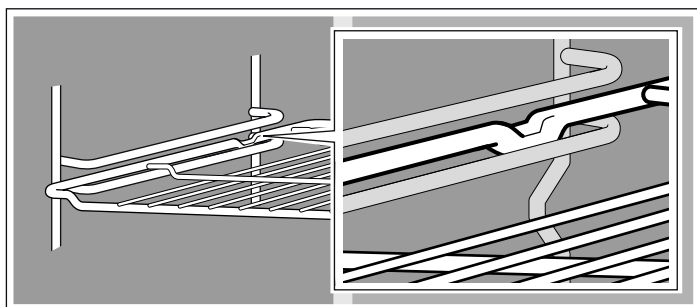
Indsætning af tilbehør

Tilbehøret kan sættes ind i stegeovnen i 5 forskellige højder. Sæt det altid helt ind, så tilbehøret ikke rører ved glasset i lågen.



Tilbehøret kan trækkes halvt ud, indtil det går fast. På denne måde kan fødevarerne nemt tages ud.

Når du sætter tilbehøret i ovnen, skal du kontrollere, at bøjningen er placeret bag på tilbehøret. Kun på den måde passer det perfekt.



Nogle af modellerne har udtræksskiner. Når de trækkes helt ud, kan de gå fast. På den måde er det let at placere tilbehøret. Hvis du vil fjerne blokeringen, skal du skubbe udtræksskinerne ind i ovnen igen.

Bemærk: Hvis tilbehøret opvarmes, kan det blive deformet. Når tilbehøret er afkølet igen, forsvinder deformationen. Dette påvirker ikke den normale funktion.

Ovnen indeholder kun noget af det følgende tilbehør.

Tilbehøret kan erhverves i Serviceafdelingen, i specialforretninger eller på internettet. Angiv nummer HZ.



Rist

Til kogegrej, kageforme, stege, grillstykker og frostvarer.

Sæt risten ind med den åbne side mod ovenlågen og bøjningen nedad.



Flad, emaljeret bradepande

Til kager, dej og småkager.

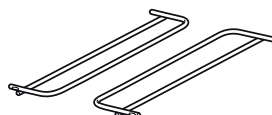
Sæt bradepanden ind i ovnen med den lave del vendt mod ovenlågen.



Dyb, emaljeret universalbradepande

Til saftige kager, dej, frosne retter og store stege. Kan også bruges som bradepande for at opsamle fedt i tilfælde af, at der steges direkte på risten.

Sæt bradepanden ind i ovnen med den lave del vendt mod ovenlågen.



Tilbehørshjælp

Under selvrengøringen kan man også rengøre den dybe lange bradepande eller bradepanden.

Sæt tilbehøret i til højre og venstre.

Specialtilbehør

Specialtilbehør kan erhverves i Serviceafdelingen eller i specialforretninger. I vores brochurer og på internettet findes et bredt udbud af tilbehør til ovnen. Tilgængeligheden og muligheden for at bestille specialtilbehør online er forskellig fra land til land. Der henvises til dokumentationen i forbindelse med købet.


Ikke alt specialtilbehør er velegnet til alle apparater. Ved køb skal du altid angive den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.

Specialtilbehør	Nummer HZ	Brug
Flad, emaljeret bradepande	HZ361000	Til kager, dej og småkager.
Dyb, emaljeret universalbradepande	HZ362000	Til saftige kager, søde sager, frosne retter og store stege. Kan også bruges som bradepande for at opsamle fedt i tilfælde af, at der steges direkte på risten.
Rist	HZ364000	Til kogegrej, forme, stege, små riste og frosne retter.
Bradepande til pizza	HZ317000	Ideel til pizza, frosne fødevarer eller store runde kager. Bradepanden til pizza kan bruges i stedet for den dybe universalbradepande. Sæt bradepanden på risten, og læs oplysningerne i tabellerne.
Gryde af glas	HZ915001	Gryde af glas er velegnet til at tilberede stuvninger og gratiner i ovnen. Er velegnet til det automatiske program eller automatisk stegning.
Tredobbelt glideskiner til komplet udtrækning	HZ368300	Udtrækningsskinerne i højde 1, 2 og 3 giver mulighed for at trække tilbehøret helt ud uden, at det vælter.

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter i ovnen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

Sådan indstilles tidspunktet.

Efter tilslutning af ovnen lyser symbolet  og **0:00** i displayet. Sæt uret på det aktuelle tidspunkt.

1. Tryk på sensoren .


I displayet vises tidspunktet **12:00**.

2. Indstil tidspunktet med sensorerne **+** eller **-**.

3. Bekræft tidspunktet med sensoren .

Efter nogle sekunder vises den indstillede tid.

Opvarmning af ovn

For at fjerne lugten af ny ovn, skal ovnen opvarmes, mens den er tom og lukket. Den meste effektive mulighed er at varme ovnen op i en time med varme over og under  240 °C. Kontrollér, at der ikke sidder rester af emballagen i ovnen.

1. Vælg høj og lav varme  med betjeningsknappen til funktioner.

2. Tryk på sensoren **+**, indtil 240 °C vises i displayet.

Afbryd ovnen, når der er gået en time. Sæt i denne forbindelse betjeningsknappen til funktioner i nul-positionen.

Rengøring af tilbehør

Før tilbehøret bruges første gang, skal du rengøre det grundigt med varmt vand med lidt sæbe og en klud.

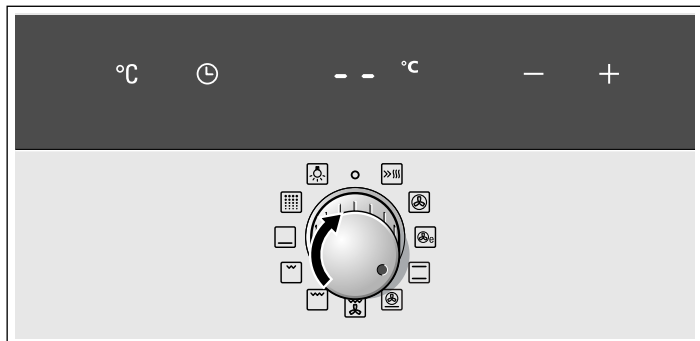
Programmering af ovnen

Der er mange måder at programmere ovnen på. Her beskrives, hvordan du kan programmere opvarmningstype og temperatur eller grillniveau. Det er muligt at programmere tilberedningstiden (varighed) og sluttiden for hver ret. Du kan finde flere oplysninger i kapitlet *Programmering af tidsfunktioner*.

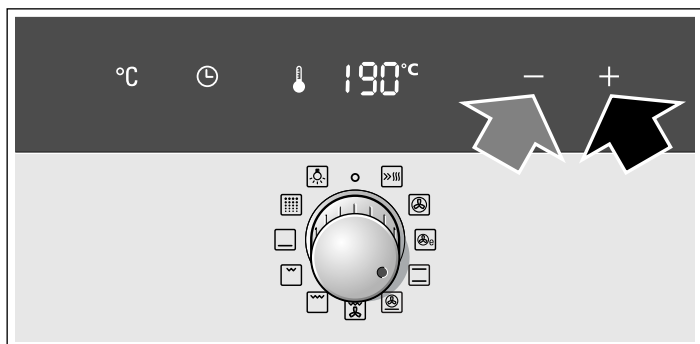
Opvarmningstype og temperatur

Eksempel på billede: varme over og under  190 °C.

1. Vælg opvarmningstype med betjeningsknappen til funktioner.



2. Indstil temperatur eller det ønskede grillniveau med sensorerne **+** eller **-**.



Ovnen begynder at varme.

Sådan slukkes ovnen

Sæt betjeningsknappen til funktioner i nul-positionen.

Foretag ændring af indstillingerne

Opvarmningstype og temperatur eller grillniveau kan til enhver tid ændres.

Hurtig opvarmning


Med funktionen hurtig opvarmning opnår ovnen hurtigt den indstillede temperatur.

Hurtig opvarmning bør bruges til temperaturer over 100 °C.


For at opnå et ensartet tilberedningsresultat må madvaren ikke sættes ind i ovnen, før den hurtige opvarmning er afsluttet.

1. Vælg hurtig opvarmning  med betjeningsknappen til funktioner.

2. Vælg den ønskede temperatur med sensorerne **+** og **-**.

Symbolet  lyser i displayet. Ovnen begynder at varme.

Afslutning af hurtig opvarmning


Et lydsignal høres, symbolet  slukkes. Sæt madvaren ind i ovnen og vælg den ønskede funktion og temperatur.

Annullering af hurtig opvarmning

Sæt betjeningsknappen i position nul. Ovnen slukkes.


Bemærk: Med funktionen til hurtig opvarmning er det ikke muligt at indstille en tilberedningstid.

Indstilling af tidsfunktioner

Denne ovn har flere tidsfunktioner. Sensoren  aktiverer menuen, der giver mulighed for at skifte imellem de forskellige funktioner. Tidssymbolerne fortsætter med at lyse, mens du foretager indstillingerne. Det er muligt at ændre en forudindstillet tidsfunktion med sensorerne **+** eller **-**.

Alarmur

Alarmurets funktion er uafhængig af ovnens funktion. Alarmuret har sit eget signal. Dermed kan der skelnes imellem, hvorvidt den indstillede tid på alarmuret er gået, eller om ovnen er slukket automatisk (tilberedningstiden er gået).


1. Tryk på sensoren .

I displayet lyser symbolet .


2. Indstil tiden på alarmuret med sensorerne **+** eller **-**.

Forudindstillet værdi for sensoren **+** = 10 minutter

Forudindstillet værdi for sensoren **-** = 5 minutter

Den indstillede tid vises efter nogle sekunder. Tiden på alarmuret går i gang. I displayet lyser symbolet , og den forløbne tid på alarmuret vises.

Tiden på alarmuret er gået.

Der høres et signal. I displayet vises **00:00**. Sluk for alarmuret med sensoren .

Foretag ændring af alarmurets indstilling






Foretag ændring af alarmurets indstilling med sensorerne **+** eller **-**. Den nye tid vises efter nogle sekunder.

Afbrydelse af tiden på alarmuret

Når ovnen slukkes, fortsætter alarmuret med at virke. Genindstil tiden på alarmuret til **00:00** med sensoren **-**. Alarmuret slukkes.

Tjek tidsindstillingerne

Hvis du har indstillet flere tidsfunktioner, vil de tilhørende symboler lyse i displayet.

For at tjekke alarmur , tilberedningstid , sluttid  eller tidspunkt , tryk da gentagne gange på sensoren , indtil det ønskede symbol lyser. Den tilhørende værdi vises nogle sekunder i displayet.


Tilberedningstid

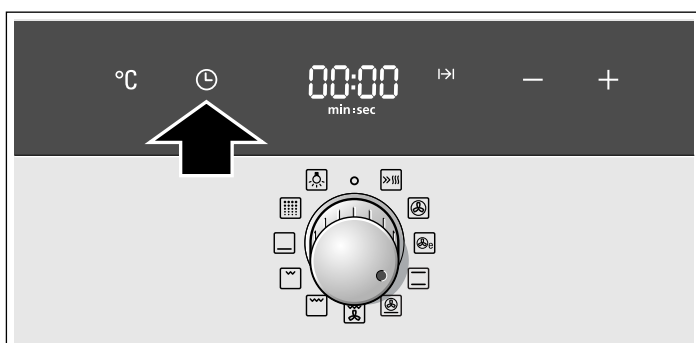
Ovnen giver mulighed for at indstille tilberedningstiden for hver madvare. Når tilberedningstiden er forløbet, slukkes ovnen automatisk. På denne måde undgår man at skulle afbryde andre opgaver for at slukke ovnen eller at overskride tilberedningstiden ved et uheld.

Eksempel på billede: tilberedningstid 45 minutter.

1. Vælg opvarmningstype med betjeningsknappen til funktioner.

2. Tryk to gange på sensoren .

I displayet vises **00:00** og symbolet for tilberedningstiden .



3. Indstil tilberedningstiden med sensorerne **+** eller **-**.


Forudindstillet værdi for sensoren **+** = 30 minutter

Forudindstillet værdi for sensoren **-** = 10 minutter





4. Tryk på sensoren **°C**.


Indstil temperatur eller det ønskede grillniveau med sensorerne **+** eller **-**.

Efter nogle sekunder tændes ovnen. I displayet vises den indstillede temperatur, og symbolet  lyser.


Tilberedningstiden er afsluttet

Der høres et signal. Ovnen ophører med at varme. I displayet vises **00:00**. Tryk to gange på sensoren . Du kan indstille en ny tilberedningstid med sensorerne **+** eller **-** eller trykke på sensoren  og stille betjeningsknappen på nul. Ovnen er slukket.

Foretag ændring af tilberedningstiden






Tryk to gange på sensoren . Foretag ændring af tilberedningstiden med sensorerne **+** eller **-**.

Annullering af tilberedningstid

Tryk to gange på sensoren . Indstil tilberedningstiden til **00:00** med sensoren **-**. Tiden er afbrudt.

Tjek tidsindstillingerne

Hvis du har indstillet flere tidsfunktioner, vil de tilhørende symboler lyse i displayet.

For at tjekke alarmur , tilberedningstid , sluttid  eller tidspunkt , tryk da gentagne gange på sensoren , indtil det ønskede symbol lyser. Den tilhørende værdi vises nogle sekunder i displayet.


Sluttid

Det er muligt at indstille det tidspunkt, hvor man ønsker retten færdig. I dette tilfælde tænder ovnen automatisk og slukker på det ønskede tidspunkt. F.eks. kan man sætte maden ind i ovnen om morgenen og indstille ovnen til, at retten skal være klar til middagstid.

Man bør sikre sig, at maden ikke bliver dårlig af at stå for længe i ovnen.

Eksempel på billede: klokken er 10:30, tilberedningstiden er på 45 minutter og ovnen bør slukke klokken 12:30.

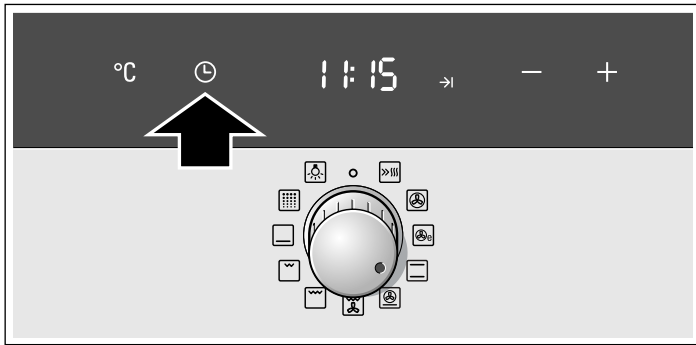
1. Indstil betjeningsknappen til funktioner.

2. Tryk to gange på sensoren .

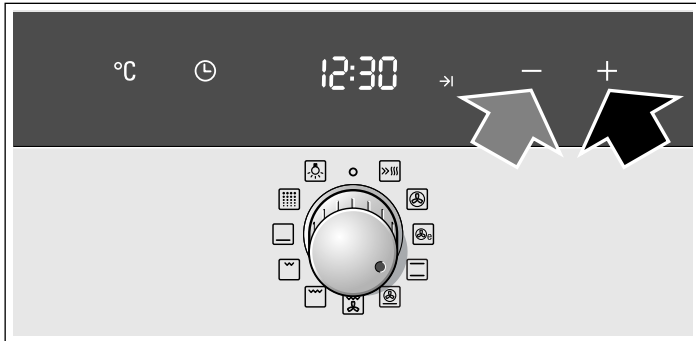
3. Indstil tilberedningstiden med sensorerne **+** eller **-**.

4. Tryk på sensoren ⏸.

Tidspunktet hvor retten er færdig og symbolet for sluttiden → vises i displayet.



5. Udsæt sluttiden med sensorerne + eller -.



6. Tryk på sensoren °C.

Indstil temperatur eller det ønskede grillniveau med sensorerne + eller -.

I displayet vises den indstillede temperatur og symbolet →|, ovnen forbliver i venteposition. Når ovnen tændes, vises den indstillede temperatur og symbolet |→|. Symbolet →| slukkes.

Tilberedningstiden er afsluttet

Der høres et signal. Ovnen ophører med at varme. I displayet vises 00:00. Tryk to gange på sensoren ⏸. Du kan indstille en ny tilberedningstid med sensorerne + eller - eller trykke på sensoren ⏸ og stille betjeningsknappen på nul. Ovnen er slukket.

Foretag ændring af sluttid

Tryk tre gange på sensoren ⏸. Foretag ændring af sluttiden med sensorerne + eller -. Den nye tid vises efter nogle sekunder. Foretag ikke ændringer i sluttiden, hvis tilberedningstiden er begyndt. Slutresultatet kan variere.

Annullér sluttiden

Tryk tre gange på sensoren ⏸ og genindstil sluttiden til det aktuelle tidspunkt med sensoren -. Ovnen tændes.

Tjek tidsindstillingerne

Hvis du har indstillet flere tidsfunktioner, vil de tilhørende symboler lyse i displayet.

For at tjekke alarmur ⏰, tilberedningstid |→|, sluttid →| eller tidspunkt ⏸, tryk da gentagne gange på sensoren ⏸, indtil det ønskede symbol lyser. Den tilhørende værdi vises nogle sekunder i displayet.

Tidspunkt

Efter tilslutning af ovnen eller efter et nedbrud i strømtilførslen lyser symbolet ⏸ og 0:00 i displayet. Sæt uret på det aktuelle tidspunkt.

1. Tryk på sensoren ⏸.

Tidspunktet 12:00 kommer frem.

2. Indstil tidspunktet med sensorerne + eller -.

3. Bekræft tidspunktet med sensoren ⏸.

Efter nogle sekunder vises den indstillede tid.

Foretag ændring af tidspunktet

Der må ikke være indstillet en anden tidsfunktion, og ovnen skal være afbrudt.

1. Tryk to gange på sensoren ⏸.

I displayet vises symbolet ⏸.

2. Foretag ændring af tidspunktet med sensorerne + eller -.

3. Bekræft tidspunktet med sensoren ⏸.

Den indstillede tid vises efter nogle sekunder.

Skjul tidspunktet

Det er muligt at skjule tidspunktet. Se kapitlet *Foretag ændring af grundindstillinger*.

Foretag ændring af grundindstillinger

Denne ovn har forskellige grundindstillinger. Disse indstillinger kan tilpasses brugerens individuelle behov.

Grundindstilling	Valg 0	Valg 1	Valg 2	Valg 3
c 1 Varighed af lydssignal efter afsluttet tilberedningstid eller tid på alarmur	-	ca. 10 sek.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
c 2 Angivelse af tidspunkt	nej	ja*	-	-
c 3 Ventetid, inden en indstilling anvendes	-	ca. 2 sek.	ca. 4 sek.*	ca. 10 sek.
c 5 Riste og skinner er blevet genindsat	nej	ja	-	-
c 6 Vælg fabriksindstillingerne for alle værdier	nej*	ja	-	-

* Standardindstilling

Ovnen skal være afbrudt.

1. Hold sensoren ⏸ nede i ca. 4 sekunder.

I displayet vises den aktuelle basisindstilling for lydssignalet varighed, f.eks. c 1 valg c 2.

2. Foretag ændring af grundindstillingen med sensorerne + eller -.

3. Bekræft med sensoren ⏸.

I displayet vises den næste grundindstilling. Sensoren ⏸ gør det muligt at gennemgå alle indstillinger, og med sensorerne + eller - kan de ændres.

4. Hold sensoren ⏸ nede i ca. 4 sekunder for at afslutte.

Alle grundindstillinger anvendes.

Grundindstillingerne kan til enhver tid ændres igen.

Automatisk frakobling

Hvis du ikke har ændret apparatets indstillinger i flere timer, aktiveres den automatiske afbrydelse. Ovnen ophører med at varme. Det beror på den valgte temperatur eller det valgte grillniveau.

Den automatiske slukning aktiveres

Der høres et signal. På indikatorpanelet vises **FB**. Ovnen ophører med at varme.

Selvrengøring

Under selvrengøringen varmes ovnen op til cirka 500 °C. Derved brændes stegerester og fastbrændte rester bort, og du skal blot fjerne asken fra indersiden af ovnen.

Der findes tre tilgængelige rengøringsniveauer.

Niveau	Rengøringsgrad	Varighed
1	let	cirka 1 time, 15 minutter
2	medium	cirka 1 time, 30 minutter
3	intensiv	cirka 2 timer

Jo mere snavset ovnen er, desto højere skal rengøringsniveauet være. Det er tilstrækkeligt at rengøre ovnen indvendigt en gang hver anden eller tredje måned. En grundig rengøring kræver kun cirka 2,5 - 4,7 kilowatt per time.

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 selvrensningen.

⚠ Fare for forbrænding!

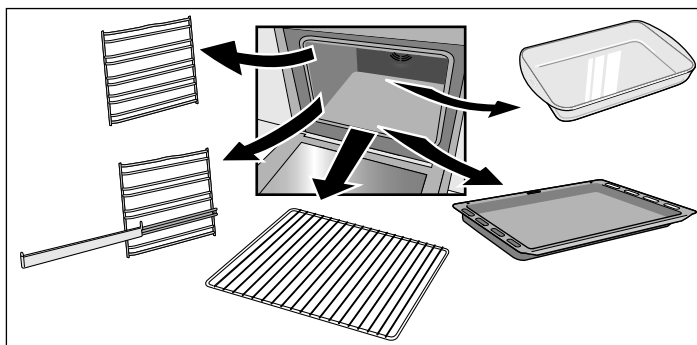
- Ovnrummet bliver meget varmt under selvrensningen. Åbn aldrig apparatdøren, og flyt aldrig låsekrogen med hånden. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrensningen. Berør aldrig apparatdøren. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

⚠ Brandfare!

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrensningen. Hæng aldrig brændbare genstande, f.eks. viskestykker, på dørgrebet. Sørg for at der er fri passage foran apparatet.

Før selvrens

Ovnen skal være tom indvendigt. Tag tilbehør, kogegrej, riste og skinner ud på venstre og højre side. Se i kapitlet *Vedligeholdelse og rengøring*, hvordan du tager riste og skinner ud på venstre og højre side.



Rengør ovnlågen og sidefladerne i ovnen ved samlingerne.

Drej betjeningsknappen til positionen nul. Ovnen slukkes.

Deaktiver den automatiske slukning

For at undgå at den automatiske slukning aktiveres på et uønsket tidspunkt, skal du vælge tilberedningsvarighed. Ovnen forbliver varm, indtil den indstillede tid er gået.

⚠ Brandfare!

Madrester, fedt og stegesky kan antændes. Brug en fugtig klud til at rengøre ovnen indvendigt samt det tilbehør i ovnen, der skal rengøres.

Rengøring af tilbehør

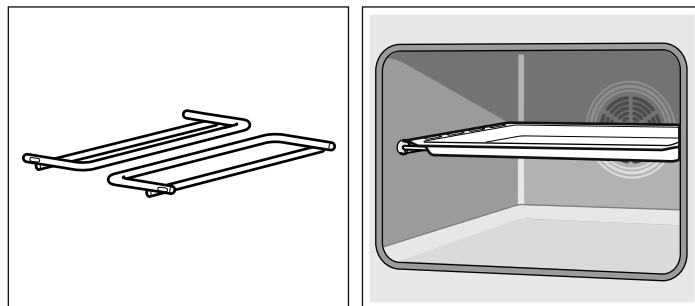
Riste eller lignende på højre og venstre side er ikke egnet til selvrengøring. Tag dem ud af ovnen.

For at sikre en optimal rengøring af ovnen indvendigt anbefaler vi, at du ikke bruger selvrengøringen med isatte plader. Trods det kan man selvrengøre den dybe emaljerede universalbradepande eller ovnpladen. Rengør ovnen med maks. 1 bradepande i ovnen.

Gitteret skal ikke rengøres med selvrengøringsfunktionen

Hvis ovnen ikke har den støtte, kan du købe den via den tekniske serviceafdeling eller på internettet under følgende varenummer: 466546.

Tilbehørsstøtten sættes ind på venstre og højre side.



Brug vand til at fjerne rester af mad, olie og stegesky fra tilbehørsvandet for at fjerne rester af mad, olie og stegesky fra tilbehøret.


Placer den dybe bradepande og den flade ovnplade på støtten.

⚠ Fare for alvorlig sundhedsskade!



Brug ikke bradepanden med teflonbeklædning under selvrengøringen. Den intensive varme eliminerer teflonbeklædningen og leder til dannelse af giftige gasser.

Indstilling


Når et rengøringsniveau er valgt, skal ovnen indstilles.

1. Vælg funktionen til selvrens  med betjeningsknappen til funktioner.
2. Indstil det ønskede rengøringsniveau med sensorerne **+** eller **-**.

I displayet vises rengøringsniveauet og symbolet **↔**. Selvrens starter efter nogle sekunder

Døren blokeres umiddelbart efter opstart. I displayet lyser symbolet . Først når symbolet  er slukket, kan ovnlågen atter åbnes.


Selvrens er nu afsluttet

I displayet vises **00:00**. Ovnen ophører med at varme. Drej betjeningsknappen til funktioner til nul-positionen. Ovnen slukkes. Ovnlågen kan atter åbnes, når symbolet  forsvinder i displayet.

Skift rengøringsniveau


Efter at rengøringen er startet, kan man ikke skifte rengøringsniveau.

Afbryd selvrens

Drej betjeningsknappen til funktioner til nul-positionen. Ovnen slukkes. Ovnlågen kan atter åbnes, når symbolet  forsvinder i displayet.


Udsæt sluttiden

Med ovnen kan du indstille det tidspunkt, hvor selvrens ønskes afsluttet. På den måde kan selvrens for eksempel afsluttes om natten, så du kan anvende ovnen i løbet af dagen.

Indstil som det beskrives i punkterne 1 og 2. Før selvrens påbegyndes, tryk da tre gange på sensoren  og udsæt sluttiden med sensorerne **+** eller **-**.

Ovnen går i venteposition. I displayet vises rengøringsniveau og symbolet . Når selvrens går i gang, vises rengøringsniveau og symbolet . Symbolet  slukkes.

Tjek tidsindstillingerne

For at tjekke rengøringsniveauets varighed eller sluttiden for selvrens, tryk da gentagne gange på sensoren , indtil det ønskede symbol lyser. Den tilhørende værdi vises nogle sekunder i displayet.

Efter selvrens

Når ovnen er nedkølet indvendigt, skal du fjerne resten af asken med en fugtig klud.

Vedligeholdelse og rengøring

Ovnen beholder sit skinnende udseende og sin funktionelle kapacitet længere, når man udfører jævnlig rengøring og vedligeholdelse. Nedenfor beskrives, hvordan vedligeholdelse og rengøring udføres.

Anvisninger

- Det er muligt, at der kommer forskellige farvetoner forrest på ovnen på grund af forskellige materialer som glas, plastic eller metal.
- Skyggerne i glasset i lågen, der kan ligne snavs, er refleksioner fra lampen i ovnen.
- Emaljeringen brænder, når der opnås en meget høj temperatur. Dette kan medføre lette affarvninger. Dette fænomen er normalt og påvirker ikke ovnens funktion. Kanterne på bradepanderne kan ikke emaljeres fuldstændigt. Derfor kan der opstå skrammer, selv om det ikke påvirker rustbeskyttelsen.

Rengøringsprodukter

Vær opmærksom på oplysningerne i tabellen for ikke at beskadige de forskellige overflader i ovnen ved at bruge et uegnet produkt. Brug ikke

- slibende eller syreholdige rengøringsmidler,
- kraftige produkter, der indeholder alkohol,
- ståluld eller hårde svampe,
- højtryksrensningsemidler eller dampstråle.

Vask nye klude grundigt før brug.


Område	Rengøringsprodukter
Ovnens forside	Varmt vand med lidt sæbe: Rengør med en klud og tør efter med et blødt viskestykke. Brug ikke glasrens eller skraber til glas.
Rustfrit stål	Varmt vand med lidt sæbe: Rengør med en klud og tør efter med et blødt viskestykke. Fjern øjeblikkeligt kalkpletter, fedt, maizena og æggehvite, da der kan opstå rust under disse pletter. I Serviceafdelingerne eller i specialforretninger kan der købes specifikke produkter til behandling af rustfrit stål, som er velegnede til behandling af varme overflader. Påfør rengøringsmidlet med en tynd, blød klud.
Glas	Glasrens: Rengør med en blød klud. Brug ikke en skraber til glas.

Område	Rengøringsprodukter
Display	Glasrens: Rengør med en blød klud. Brug ikke alkohol, eddike eller andre slibende eller syreholdige rengøringsmidler.
Glaslåge	Glasrens: Rengør med en blød klud. Brug ikke skraber til glas.
Glaslåge	Særlige produkter til rengøring af rustfrit stål (kan købes hos Serviceafdelingerne eller i specialforretninger). Følg producentens anvisninger.
Ovnens indre	Varmt vand med lidt sæbe eller vand med eddike: Rengør med en klud. I tilfælde af kraftig tilsmudsning skal du bruge ståluld eller rengøringsprodukter, der er egnet til ovne. Brug dem udelukkende, når ovnen er kold. Brug helst funktionen til selvrens. Du kan finde mere information i kapitlet <i>Selvrens</i> .
Beskyttelsesglas på ovnlampe	Varmt vand med lidt sæbe: Rengør med en klud.
Riste eller skinner	Varmt vand med lidt sæbe: Læg dem i blød og rengør dem med en klud eller en lille børste.
Glideskinner	Varmt vand med lidt sæbe: Rengør med en klud eller en lille børste. Læg dem ikke i blød eller i opvaskemaskinen.
Tilbehør	Varmt vand med lidt sæbe: Læg dem i blød og rengør dem med en klud eller en lille børste.

Lysfunktionen

For at lette rengøring af ovnen er det muligt at tænde lampen inde i ovnen.

Sådan tændes ovnlampen

Drej betjeningsknappen til funktioner til positionen .

Lampen tændes.

Afbrydelse af ovnlampe

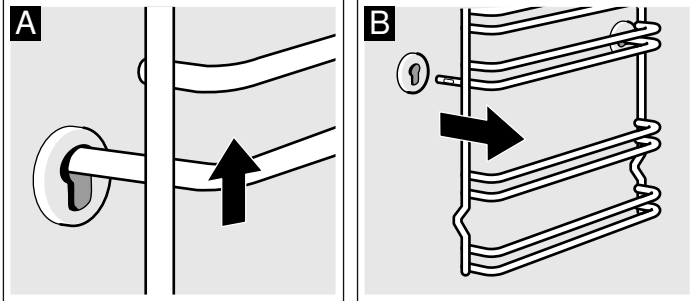
Drej betjeningsknappen til .

Afmontering og montering af riste eller de venstre og højre skinner

Det er muligt at trække risten eller de venstre og højre skinner ud for at rengøre dem. Ovnens skal være kold.

Afmontering af riste eller skinner

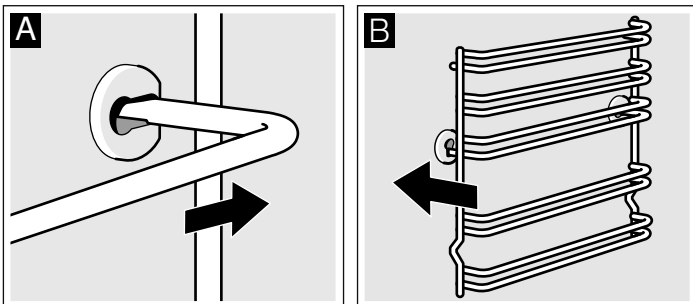
1. Løft risten eller skinnen i den forreste del, og tag den ud (figur A).
2. Træk derefter risten eller skinnen helt frem, og træk den ud (figur B).



Rengør ristene eller skinnerne med opvaskemiddel og en svamp. Til vanskelige pletter anbefales det at bruge en børste.

Indsæt riste eller skinner

1. Indsæt først risten eller skinnen i den bageste rille ved at skubbe den lidt bagud (figur A)
2. og sæt den derefter ind i den forreste rille (figur B).

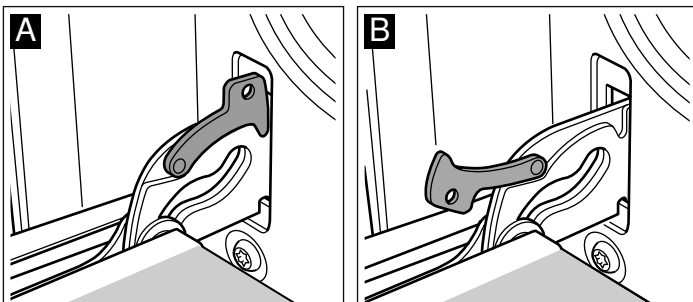


Ristene eller skinnerne kan justeres til venstre og højre. Krumningen skal altid være bagud.

Afmontering og montering af ovnlågen

For at muliggøre afmontering af lågen og rengøring af glasset kan man afmontere ovnlågen.

Hængslerne i ovnlågen er udstyret med en spærrestang. Når spærrestangen er lukket (figur A), kan lågen ikke tages af. Hvis man åbner spærrestangen for at aftage lågen (figur B), blokeres hængslerne. På denne måde kan den ikke lukkes pludseligt.

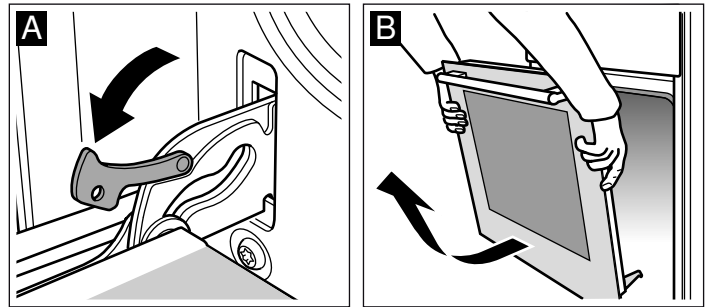


⚠ Fare for kvæstelser!

Hvis hængslerne ikke er blokeret med stangen, kan de lukkes pludseligt. Sørg for, at spærrestængerne altid er lukkede undtagen ved afmontering af lågen, hvor stængerne skal være åbne.

Afmontering af lågen

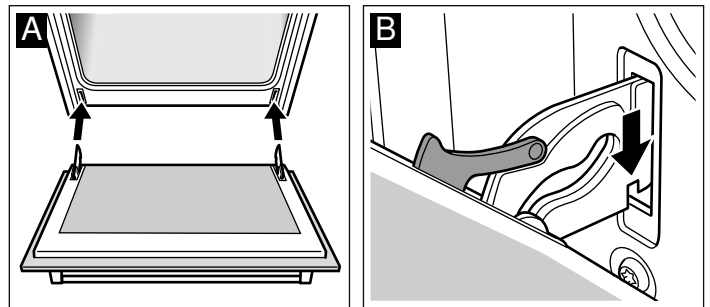
1. Åbn ovnlågen helt.
2. Tag begge spærrestænger i højre og venstre side ud (figur A).
3. Luk ovnlågen indtil punktet (figur B). Tag fat i lågen med begge hænder til højre og til venstre. Luk den lidt mere, og træk den ud.



Montering af lågen

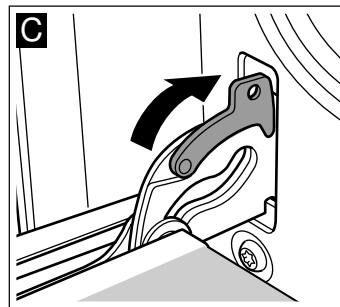
Monter lågen igen ved at følge de samme skridt i omvendt rækkefølge.

1. Når lågen monteres igen, skal du sørge for, at begge hængsler justeres nøjagtigt i deres respektive åbninger (figur A).
2. Rillen til begge hængsler skal gå i hak i begge sider (figur B).



Hvis hængslerne ikke monteres korrekt, kan lågen komme til at sidde skævt.

3. Luk igen blokeringsstængerne (figur C). Luk ovnlågen.



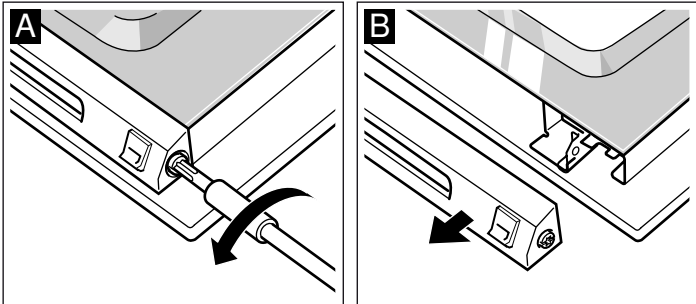
⚠ Fare for kvæstelser!

Rør ikke ved hængslet i tilfælde af, at lågen falder af, eller et hængsel lukkes pludseligt. Informér Serviceafdelingen.

Afmonter dækslet til lågen

Dækslet til lågen kan ændre farve med tiden. Det anbefales, at du fjerner dækslet for at sikre en grundigere rengøring.

1. Åbn ovnlågen helt.
2. Skru pladen på ovnlågen af. Det gøres ved at skru de skruer ud, som befinder sig til venstre og højre (figur A).
3. Træk dækslet tilbage (figur B).



Sørg for, at ovnlågen ikke låses fast, mens dækslet ikke er på. Det indvendige glas kan tage skade.
Rengør dækslet med et særligt produkt til rengøring af rustfrit stål.

4. Sæt det tilbage, og fastgør det.
5. Luk ovnlågen.

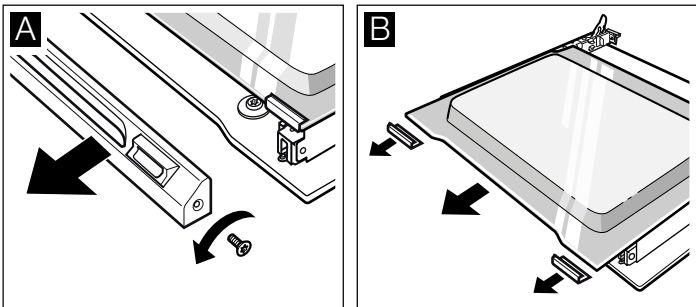
Afmontage/montage af glasruder i ovndør

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

Læg mærke til rækkefølgen under afmontage af de indvendige glasruder. Brug numrene på glasruderne til identifikation, så de bliver monteret i den rigtige rækkefølge igen.

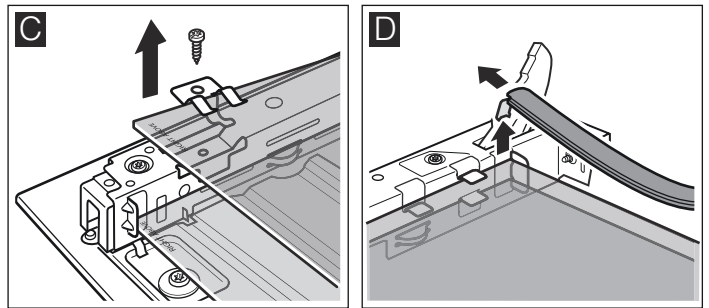
Afmontage

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru skruerne i højre og venstre side ud (figur A).
3. Løft den øverste glasrude, og træk den ud, og tag de to små tætninger af (figur B).

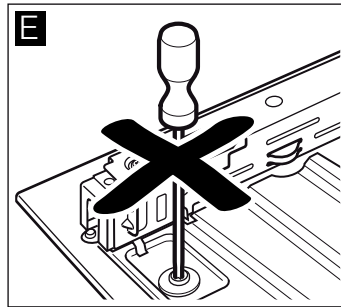


4. Skru holdeklemmerne af i venstre og højre side. Løft glasruden, og tag klemmerne af ruden (figur C).

5. Tag tætningen forneden på glasruden af (figur D). Træk i tætningen, tag den ud opad. Træk glasruden ud.



6. Træk den underste rude skråt opad og ud.
7. Skru IKKE skruerne af metaldelen i højre og venstre side (figur E).



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

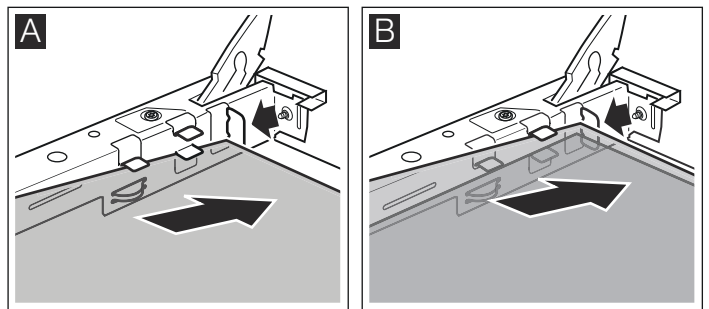
⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Montage

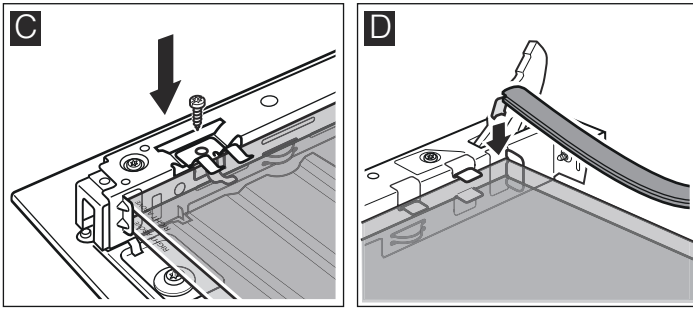
Sørg for ved montagen, at teksten "Right above" står på hovedet nederst til venstre på begge glasruder.

1. Skyd den nederste glasrude skråt ind og bagud (figur A).
2. Skyd den mellemste glasrude ind (figur B).



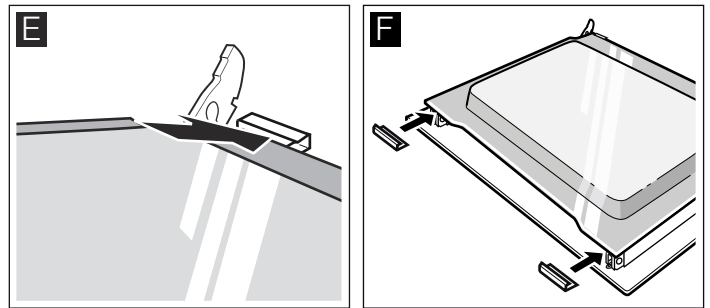
3. Placer holdeklemmerne i højre og venstre side på glasruden, så fjedrene er placeret over skruenhullet, og skru dem fast (figur C).

4. Hægt tætningen på igen forneden på glasruden (figur D).



5. Skyd den øverste glasrude skråt ind og bagud i de to holdere. Pas på, at tætningen ikke bliver skubbet bagud (figur E).

6. Sæt de to små tætninger på i højre og venstre side af glasruden igen (figur F).



7. Sæt afdækningen på, og skru den fast.

8. Sæt ovndøren på plads.

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

I tilfælde af fejl

Når der opstår en fejl, plejer det at dreje sig om en lille fejl, der er let at rette. Før du kontakter Serviceafdelingen, skal du forsøge at rette fejlen ved hjælp af den følgende tabel.

Fejltabel

Fejl	Mulig årsag	Løsning/råd
Ovnen virker ikke.	Sikringen er defekt. Nedbrud i strømtilførslen.	Kontrollér i sikringsboksen, at sikringen er i god stand. Kontrollér, at lyset tændes i køkkenet, eller at andre husholdningsapparater fungerer.
I displayet lyser ☹ og nuller.	Nedbrud i strømtilførslen.	Indstil tidspunktet på ny.
Ovnen varmes ikke op.	Der er støv på kontakterne.	Drej knappen flere gange i begge retninger.
Ovnlågen åbnes ikke. I displayet vises symbolet 🔒.	Ovnlågen er blokeret på grund af selvrens 🧼.	Vent, indtil den er kølet af, og symbolet 🔒 er slukket.
I displayet vises F8.	Den automatiske afbrydelse er aktiveret.	Drej betjeningsknappen til funktioner til nul-positionen.

Fejlmeddelelser

Når displayet viser en fejlmeddelelse med E, tryk da på sensoren ☹. Meddelelsen vil derefter forsvinde. Timerfunktionen slettes dermed. Hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder, skal Serviceafdelingen kontaktes.

Følgende fejlmeddelelser kan afhjælpes af brugeren.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Løsning/råd
E011	En sensor er blevet holdt nede for længe eller er blokeret.	Tryk på alle sensorer én efter én. Undersøg om en af sensorerne er blokeret, til-dækket eller beskidt.
E106	Lågen er blevet blokeret, mens den står åben.	Tryk på sensoren ☹. Nu kan der fortsættes med at indstille.
E115	Temperaturen i ovnen er for høj.	Ovnlågen er blokeret, og opvarmningen er blevet afbrudt. Vent, indtil ovnen er kølet af. Tryk på sensoren ☹ og indstil tiden på ny.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Uhensigtsmæssige reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af personale fra Serviceafdelingen, der er korrekt instrueret.

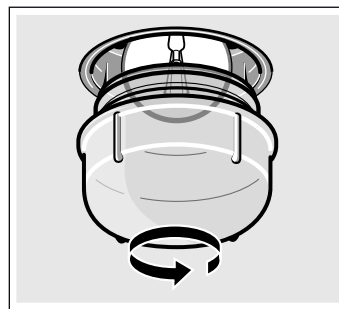
Udskiftning af ovnlampe

Hvis ovnlampens pære er sprunget, skal den udskiftes. Ekstra pærer af typen 220-240V, E14-gevind, 25W, som tåler temperaturer op til (T300 °C), kan købes via Serviceafdelingen eller i specialforretninger. Brug kun disse pærer.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Afbrydelse af apparatet fra strømtilførslen. Kontrollér, at det er korrekt afbrudt.

1. Læg en klud ind i den kolde ovn for at undgå skader.
2. Træk beskyttelsesglasset væk ved at dreje det mod venstre.



3. Udskift lampen med en lignende lampe.
4. Sæt beskyttelsesglasset på igen.
5. Tag kluden ud, og slut igen apparatet til elektricitetstilførslen.

Beskyttelsesglas

Man skal udskifte slidt beskyttelsesglas. Beskyttelsesglasset kan erhverves i Serviceafdelingen. Angiv produktnummer og fabriktionsnummer på 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 til højre 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 kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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

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.

Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde

Kassér emballagen på en økologisk måde.




Apparatet overholder direktivet om elektriske og elektroniske apparater RAEE 2002/96/CE. Direktivet definerer rammen for genbrug og genanvendelse af brugte apparater i hele det europæiske område.

Energibesparelse

- Foropvarm kun ovnen, når det angives i opskriften eller i tabellerne.
- Brug mørke forme til ovntilberedning, der er malet eller emaljeret sorte. De optager varmen bedre.
- Hold ovnlågen lukket under tilberedning, bagning eller stegning.
- Hvis man bager forskellige kager, skal man helst gøre det en ad gangen. Ovnen vil stadig være varm. På denne måde nedsættes tilberedningstiden for kage nummer to. Man kan også indsætte to rektangulære forme ad gangen ved siden af hinanden.
- Ved lange tilberedningstider kan man slukke ovnen 10 minutter før afslutning og udnytte restvarmen.

Varmluft med Eco-funktion

Med varmluftfunktionen med Eco-funktion  kan der opnås en betydelig energibesparelse ved at tilberede retter på ét niveau. Tilberedningsprocesserne kræver ikke forvarmning, hvad enten der er tale om bagning eller stegning.

Anvisninger

- For at sikre, at den energibesparende funktion virker så effektivt som muligt, skal ovnen være kold og tom, når retten sættes ind.
- I løbet af stegningsprocessen må døren til ovnen kun åbnes, hvis det er strengt nødvendigt, for eksempel for at røre rundt i madvarerne. I kapitlet "Tabeller og forslag" er der samlet en række gode råd og forslag til bagning og stegning.

Tablet

Den følgende tabel viser et udvalg af de retter, der er mest velegnede til funktionen til energibesparelse. I denne vises temperaturindstillinger, tilbehør og den passende højde for hver enkelt ret.

Temperatur og tilberedningstid kan variere alt efter madvarernes mængde, tilstand og kvalitet. De værdiinterval, der nævnes i tabellen, er således vejledende. Det anbefales, at man starter med den laveste værdi. Ved at vælge en lavere temperatur opnås en mere ensartet gratinering. Hvis resultatet ikke er som forventet, indstil da til en højere temperatur næste gang.

Opvarmningstype =  Varmluft med Eco-funktion

	Tilbehør	Højde	Temperatur i °C	Tilberedningstid, minutter
Kager og søde sager				
Bradepandekage, simpel	rist + firkantet form	2	170-180	55-65
Sandkage	rist + firkantet form	2	150-160	75-85
Tærtbund	flad bradepande	3	180-200	30-45
Frugttærte, (f. eks. med kirsebær)	springform i metal, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Flad gærdejskage	flad bradepande	3	160-170	30-40
Marmorkage	rist + firkantet form	2	160-170	100-110
Savarin	rist + form	2	150-160	85-95
Bradepandekage med vand	rist + mørk, emaljeret form	2	165-175	35-45
Traditionel spansk bradepandekage, 3 æg	rist + mørk, emaljeret form	1	160-170	45-55
Æbletærte	dybt universalfad	3	170-180	65-75
Mindre kager og småkager	flad bradepande	3	130-140	20-30

	Tilbehør	Højde	Temperatur i °C	Tilberedningstid, minutter
Nøddetrekanter	flad bradepande	3	185-195	35-45
Smørboller (12 styks)	flad bradepande	3	170-180	20-25
Roulade	flad bradepande	3	160-170	15-20
Muffins	flad bradepande	3	150-160	30-40
Æbletærte, i rund form	metalform, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	metalform, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Savarin med frugt	firkantet form	2	180-200	50-60
Butterdej med abrikos	flad bradepande	3	190-200	30-40
Småkager med chokoladestykker	flad bradepande	3	140-150	35-45
Småkager	flad bradepande	3	140-150	30-45
Donuts med cremefyld	dybt universalfad	3	210-220	40-50
Butterdejssløjfer	flad bradepande	3	210-230	35-45
Brød (1 kg)	flad bradepande	3	200-210	55-65
Køddretter				
Kalvesteg (1,5 kg farsbrød)	rist + kogegrej med låg	2	200-210	110-120
Svinesteg (1 kg)	rist + kogegrej uden låg	2	180-190	110-120
Kalvemørbrad / roastbeef, rød (1 kg)	rist + kogegrej uden låg	2	240-250	35-45
Kalvemørbrad / roastbeef, medium tilberedt (1 kg)	rist + kogegrej uden låg	2	250-260	45-55
Fiskeretter				
Ovnstegt guldbrasen / bars (2 styks, hver på 350 g)	dybt universalfad	2	180-190	30-40
Saltbagt guldbrasen (2 styks, hver på 450 g)	flad bradepande	3	180-190	40-50
Kulmule (1 styk på 1 kg)	flad bradepande	2	180-190	50-60
Ørred (2 styks, hver på 300 g)	flad bradepande	2	180-190	25-35
Havtaske (2 styks, hver på 400 g)	flad bradepande	2	180-190	30-40
Frosne færdigretter				
Frossen pizza med tynd bund	rist	2	210-220	15-20
Pizza med tyk bund	rist	2	180-190	25-35
Pommes frites til ovnen	flad bradepande	3	210-220	20-30
Kyllingevinger	flad bradepande	3	200-210	15-25
Fiskepinde	flad bradepande	3	210-220	20-30
Forbagt brød	dybt universalfad	3	180-200	10-20
Små butterdejstærter med fyld	flad bradepande	3	180-190	15-25
Frossen lasagne (450 g)	rist	2	210-230	45-55
Lasagne (2 stykker, hver på 450 g)	rist	2	210-230	45-55
Mozzarella-sticks	flad bradepande	2	230-240	15-25
Jalapeños	flad bradepande	3	200-210	15-25
Andet				
Gratinerede kartofler	rist + kogegrej uden låg	2	155-165	75-85
Frisklavet lasagne	rist + kogegrej uden låg	2	175-180	50-60

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

Ovntilberedning ved et niveau

Du opnår det bedste resultat ved bagning ved at placere kagen i ovnen på et niveau med både over- og undervarme .

Hvis der bages med varmluft 3D , anbefales de følgende højder for indsættelse af tilbehør:

- Kager i form: højde 2
- Kager i bradepande: højde 3

Ovntilberedning ved forskellige niveauer

Brug funktionen varm luft 3D .

Ovntilberedning ved 2 niveauer:

- Universalfad højde 3.
- Bradepande højde 1.

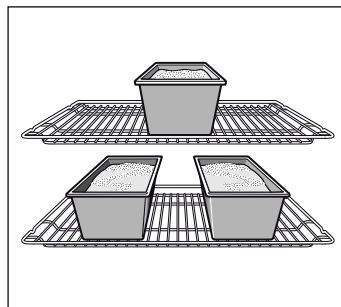
Ovntilberedning ved 3 niveauer:

- Universalfad højde 5.
- Bradepande højde 3.
- Bradepande højde 1.

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

I tabellerne får du flere råd til dine retter.

Hvis du bruger 3 rektangulære forme ad gangen, skal du sætte dem på risten som vist på billedet.



Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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 tabellen findes de optimale typer opvarmning for hver type kage eller dessert. Temperaturen og tilberedningstiden afhænger af dejens størrelse og konsistens. Derfor viser tabellerne over tilberedning altid tidsmargener. Man skal altid starte med at prøve den laveste. Med en lavere temperatur opnår man en mere ensartet bruning. Hvis det er nødvendigt, kan man forøge den i det følgende tilfælde.

Hvis man foropvarmer ovnen, reduceres tilberedningstiderne med 5 eller 10 minutter.

Der gives yderligere oplysninger i Forslag til ovntilberedning som bilag til tabellerne.

For at bage én enkelt tærte på et niveau skal du sætte formen på den emaljerede bradepande.

Hvis der bages flere kager samtidig, kan man sætte begge formene på risten.

Kager i form:	Bageform	Højde	Opvarmningstype	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Bagværk af kagedej, let	Rund form/rektangulær form	2		160-180	60-75
	3 rektangulære forme	3+1		140-160	70-90
Bagværk af dej, fin	Rund form/rektangulær form	2		150-170	60-70
Boller, kagedej	Tærte	3		160-180	20-30
Tynd frugtærte, mørdej	Rund form/aftagelig bund	2		160-180	50-60
Mørdejsbase, 2 æg (forvarm)	Tærte	2		150-170	20-30
Mørdejsbase, 6 æg (forvarm)	Adskillelig form	2		150-170	40-50
Kagebund med kant	Adskillelig form	1		180-200	25-35
Frugtærte eller ostekage, mørdejsbund*	Adskillelig form	1		160-180	70-90
Schweizisk quiche	Bradepande til pizza	1		220-240	35-45
Kage i koncentrisk form	Koncentrisk form	2		150-170	60-70
Pizza, tynd basis med let låg (forvarm)	Bradepande til pizza	1		270	10-20
Saltdej*	Adskillelig form	1		170-190	45-55

* Lad bagværket køle af i cirka 20 minutter i den slukkede og lukkede ovn.







Kager tilberedt i bradepanden	Tilbehør	Højde	Opvarmningstype	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Tvebakdej med tør skorpe	Universalfad	2	☐	170-190	20-30
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	160-170	30-40
Tvebakdej med saftig skorpe, frugt	Universalfad	2	☐	170-190	25-35
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	140-160	40-50
Gærdej med tør skorpe	Universalfad	3	☐	170-180	25-35
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	150-170	35-45
Gærdej med saftig skorpe, frugt	Universalfad	3	☐	160-180	40-50
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	150-160	50-60
Mørdejskage med drys	Universalfad	1	☐	180-200	20-30
Kagedej med saftig skorpe, frugt	Universalfad	2	☐	160-180	60-70
Schweizisk quiche	Universalfad	1	☐	210-230	40-50
Arme riddere (foropvarm)	Universalfad	2	☐	170-190	15-20
Fletdej med 500 g mel	Universalfad	2	☐	170-190	25-35
Boller med 500 g mel	Universalfad	3	☐	160-180	60-70
Boller med 1 kg mel	Universalfad	3	☐	150-170	90-100
Butterdej, sød	Universalfad	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Universalfad	2	☐	200-220	25-35
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	180-200	40-50
Flamberet tærte, (forvarm)	Universalfad	2	☐	270	15-20
Baklava	Universalfad	2	☐	190-200	40-55

Småkager	Tilbehør	Højde	Opvarmningstype	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Dej og småkager	Universalfad	3	☉	140-160	15-25
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	130-150	25-35
	2 bradepander + universalfad	5+3+1	☉	130-150	25-40
Tekiks (foropvarm)	Universalfad	3	☐	140-150	30-40
	Universalfad	3	☉	140-150	20-30
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	140-150	25-35
	2 bradepander + universalfad	5+3+1	☉	140-150	25-35
Kransekage	Universalfad	2	☐	110-130	30-40
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	110-120	35-45
	2 bradepander + universalfad	5+3+1	☉	110-120	35-45
Marengs	Universalfad	3	☉	80-100	100-150
Tarteletter	Rist med bradepande - tarteletform	3	☐	180-200	20-25
	2 riste med bradepande - tarteletform	3+1	☉	160-180	25-30
Butterdejsbolle	Universalfad	2	☐	210-230	30-40
Kage af butterdej	Universalfad	3	☉	190-200	25-35
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	190-200	30-40
	2 bradepander + universalfad	5+3+1	☉	170-180	35-45
Desserter af gærdej	Universalfad	2	☐	190-210	20-30
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	160-180	25-35

Brød og miniflutes

Foropvarm ovnen for at bage brød, medmindre andet angives.

Sprøjt aldrig vand ind i den varme ovn.

Brød og miniflutes	Tilbehør	Højde	Opvarmningstype	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærdej med 1,2 kg mel	Universalfad	2		270	8
				200	35-45
Brød af hævet dej med 1,2 kg mel	Universalfad	2		270	8
				200	40-50
Sukkerkage	Universalfad	2		270	15-20
Miniflutes (ingen foropvarmning)	Universalfad	3		200	20-30
Miniflutes af hævet dej, sød	Universalfad	3		180-200	15-20
	Universalfad + bradepande	3+1		150-170	20-30

Praktiske forslag og råd til ovntilberedning

Hvis man vil bruge sin egen opskrift.	Man bør orientere sig om et lignende produkt, der findes i tabellen over tilberedning.
Sådan finder du ud af, om dejen er færdigbagt.	Ca. 10 minutter før tilberedningstiden i opskriften er forløbet, skal man stikke i dejen på det højeste punkt med en tynd træpind. Hvis pinden kommer ud uden dejrester, er kagen færdig.
Tærten er faldet sammen.	Anvend mindre vand næste gang, eller vælg en tilberedningstemperatur, der er 10 grader mindre. Bemærk den tid, der er angivet i opskriften til omrøring af dejen.
Tærten er hævet godt i midten, men i kanterne er den lavere.	Smør ikke formen. Når kagen er færdig, skal du forsigtigt tage den ud af formen ved hjælp af en kniv.
Kagen er brunet for meget foroven.	Sæt kagen i ovnen i en lavere højde, vælg en lavere tilberedningstemperatur, og lad den bage længere.
Kagen er for tør.	Stik flere gange med en pind i den færdige kage. Stænk den med nogle dråber frugtjuice eller alkoholisk drik. Næste gang skal du vælge en tilberedningstemperatur, der er 10 grader højere og nedsætte tilberedningstiden.
Brødet eller de søde sager (for eksempel ostetærte) ser godt ud udvendigt, men indvendigt er det dejagtigt (fugtigt med våde områder).	Næste gang skal du anvende mindre væske og lade produktet være lidt længere i ovnen ved en lavere temperatur. Ved kager med saftigt overtræk skal du først bage bunden. Strø derefter hakkede mandler eller rasp på bunden af kagen, før du anbringer tilbehøret. Bemærk oplysningerne i opskriften og tilberedningstiderne.
Dejen er brunet på en ujævn måde.	Vælg en lavere temperatur, hvorved dejen bliver mere ensartet. Bag finere dej med over- og undervarme  ved et niveau. For meget bagepapir kan også påvirke luftcirkulationen. Afskær altid, så det passer til bradepandens mål.
Frugtdej er for klar i den nederste del.	Sæt næste gang dejen på et lavere niveau.
Frugtsaften løber ud.	Brug næste gang universalbradepanden, hvis du har den.
Små kager, der er lavet af gærdej, kan vokse sammen under tilberedningen.	Lad der være en afstand på ca. 2 cm mellem dem. På denne måde er der tilstrækkelig plads til, at de kan vokse og brunes på alle sider.
Der er bagt på forskellige niveauer. I det øverste fad har dejen fået en mørkere farve end i den nederste.	For at bage på forskellige niveauer skal du altid bruge varmluft 3D  . Fade, der sættes i ovnen på samme tid, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Når der bages saftige kager, produceres der kondensvand.	Når der bages, kan der genereres vanddamp. En del af dampen kommer ud gennem håndtaget på ovnlågen, hvor det kan danne kondens i betjeningspanelet eller på forsiden af de tilstødende møbler i form af vanddråber. Afhænger af de fysiske forhold.

Kød, fjerkræ, fisk

Kogegrej

Man kan bruge enhver type varmeresistent kogegrej. Til store stege kan man også bruge den emaljerede bradepande.

Det bedste er at bruge kogegrej af glas. Kontrollér, at låget på kasserollen sidder korrekt og lukker godt.

Hvis der bruges emaljeret kogegrej, skal man tilføje mere væske.

Hvis man bruger kasseroller af rustfrit stål, brunes kødet ikke så meget og desuden kan det tage længere tid at tilberede. I så fald skal du forlænge tilberedningstiden.

Oplysninger i tabellerne:

Kogegrej uden låg = åben

Kogegrej med låg = lukket

Sæt altid kogegrejet midt på risten.

Varmt kogegrej af glas skal stilles på en tør klud. Glasset kan gå i stykker, hvis støttebunden er fugtig eller kold.

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 fad 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.

Grillstegning

Grillsteg altid med ovnen lukket.

Ved grillstegning skal du altid foropvarme ovnen ca. 3 minutter før, produktes sættes i ovnen.

Læg stykkerne direkte oven på risten. Hvis man kun tilbereder ét stykke, skal det placeres på midten af risten.

Sæt den emaljerede bradepande i højde 1. Således opsamles kødsaften, og ovnen forbliver mere ren.

Sæt ikke bradepanden eller universalbradepanden i højde 4 eller 5. På grund af den kraftige varme kan bradepanden deformeres og beskadige det indvendige af ovnen, når den tages ud.

Så vidt muligt skal man anvende stykker af samme størrelse. På denne måde brunes de på en ensartet måde og forbliver saftige. Strøg salt over fileterne efter grillstegning.

Vend stykkerne, når ⅔ tilberedningstiden er forløbet.

Modstanden fra grillen tilsluttes og afbrydes automatisk. Det er helt normalt. Frekvensen afhænger af det programmerede grillniveau.

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.

Kød	Vægt	Tilbehør og kogegrej	Højde	Opvarmningstype	Temperatur i °C, grillniveau	Varighed i minutter
Oksekød						
Oksestuvning	1,0 kg	lukket	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Oksefilet, medium tilberedt	1,0 kg	åben	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium tilberedt	1,0 kg	åben	1		220-240	60
Steak, tykkelse 3 cm, medium tilberedt		Rist + universalfad	5+1		3	15
Kalvekød						
Kalvesteg	1,0 kg	åben	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveskank	1,5 kg	åben	2		210-230	140
Svinekød						
Steg uden bacon (f. eks. hoved)	1,0 kg	åben	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Steg med bacon (f. eks. skulder)	1,0 kg	åben	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Flæskefilet	500 g	Rist + universalfad	3+1		230-240	30

Kød	Vægt	Tilbehør og kogegrej	Højde	Opvarmningstype	Temperatur i °C, grillniveau	Varighed i minutter
Flæskesteg, mager	1,0 kg	åben	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Svineskank med ben	1,0 kg	lukket	2		210-230	70
Steak, tykkelse 2 cm		Rist + universalfad	5+1		3	15
Flæskemedaljoner, 3 cm tykke		Rist + universalfad	5+1		3	10

Lammekød

Lammebov med ben	1,5 kg	åben	2		190-210	60
Lammekølle uden ben, medium tilberedt	1,5 kg	åben	1		160-180	120

Vildt

Rådyrsteg med ben	1,5 kg	åben	2		200-220	50
Rådyrkølle uden ben	1,5 kg	lukket	2		210-230	100
Vildsvinesteg	1,5 kg	lukket	2		180-200	140
Hjortesteg	1,5 kg	lukket	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	lukket	2		220-240	60

Hakket kød

Steg af hakket kød	500 g kød	åben	1		180-200	80
--------------------	-----------	------	---	--	---------	----

Pølser

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

Fjerkræ

Vægten i tabellen henviser til fjerkræ uden indmad og som er klar til stegning.

Læg hele fjerkræet på risten med brystdelen bagud. Vend det, når den anslåede tid^{2/3} er forløbet.

Vend stegestykkerne, kalkunen eller andebrystet, når halvdelen af tilberedningstiden er forløbet. Vend stykkerne efter ^{2/3} af tiden.

Hvis der tilberedes and eller gås, skal du stikke i skindet under vingerne for, at fedtet løber ud.

Fjerkræ bliver meget gyldent og sprødt, hvis man omkring tilberedningstidens afslutning smører med smør, saltvand eller appelsinjuice.

Hvis der grillsteges direkte på risten, skal du sætte den emaljerede bradepande i højde 1.

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og kogegrej	Højde	Opvarmningstype	Temperatur i °C, grillniveau	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
Kylling, halv	på 500 g pr. stk.	Rist	2		220-240	40-50
Kyllingestykker	på 150 g pr. stk.	Rist	3		210-230	30-40
Kyllingestykker	på 300 g pr. stk.	Rist	3		210-230	35-45
Kyllingebryst	på 200 g pr. stk.	Rist	3		3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst	på 300 g pr. stk.	Rist	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår	på 400 g pr. stk.	Rist	3		220-240	40-50
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Kalkunkød, rullet	1,5 kg	åben	1		200-220	110-130
Kalkunbryst	1,0 kg	lukket	2		180-200	90
Kalkunoverlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

Fiskeretter

Vend fiskestykkerne efter et $\frac{2}{3}$ stykke tid.

Hele fisk behøver ikke at blive vendt. Læg hele fisken på tværs i ovnen med rygfinnen opad. For at fisken forbliver stabil, skal du lægge en overskåret kartoffel eller et lille stykke kogegrej, der er velegnet til ovnstegning, ind i bugen på fisken.

Hvis man ovnsteger fiskefileter, skal man tilføje et par spiseskefulde bouillon for at brune dem lidt.

Hvis der grillsteges direkte på risten, skal du sætte den emaljerede bradepande i højde 1.

Fiskeretter	Vægt	Tilbehør og kogegrej	Højde	Opvarmningstype	Temperatur i °C, grillniveau	Varighed i minutter
Fisk, hel	ca. 300 g	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	lukket	2		190-210	70-80
Tunfisk, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		lukket	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.

Gratiner, souffléer, toast

Sæt altid kogegrejet på risten.

For at stege direkte på risten uden kogegrej skal du sætte den emaljerede bradepande i højde 1. På denne måde forbliver ovnen mest ren.

Gratineringsens tilberedningstid afhænger af størrelsen på kogegrejet og højden på gratinen. Oplysningerne i tabellen er kun vejledende værdier.

Ret	Tilbehør og kogegrej	Højde	Opvarmningstype	Temperatur i °C, grillniveau	Varighed i minutter
Gratiner					
Gratin, sød	Gratinform	2		180-200	50-60
Soufflé	Gratinform	2		180-200	35-45
	Portionsforme	2		200-220	25-30
Pastagratin	Gratinform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratinform	2		180-200	40-50
Gratin					
Gratin af kartofler med rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 gratinform	2		160-180	60-80
	2 gratinforme	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 enheder, gratinerede	Rist + universalfad	3+1		160-170	10-15
12 enheder, gratinerede	Rist + universalfad	3+1		160-170	15-20

Færdigretter

Vær opmærksom på oplysningerne fra producenten på emballagen.

Når tilbehøret dækkes med bagepapir, skal man sikre sig, at papiret er velegnet til høje temperaturer. Tilpas størrelsen på papiret til retten, som skal tilberedes.

Det opnåede resultat afhænger direkte af madvaretypen. Der kan være uregelmæssigheder og forskelle i farven på rå produkter.

Ret	Tilbehør	Højde	Opvarmningstype	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Pizza, dybfrossen					
Pizza med tynd bund	Universalfad	2		200-220	15-25
	Universalfad + rist	3+1		180-200	25-35
Pizza med tyk bund	Universalfad	2		170-190	30-40
	Universalfad + rist	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalfad	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalfad	3		190-210	10-20
Pizza, frossen					
Pizza (forvarm)	Universalfad	1		180-200	10-15
Kartoffelprodukter, dybfrosne					
Pommes frites	Universalfad	3		190-210	20-30
	Universalfad + bradepande	3+1		190-200	35-45
Kroketter	Universalfad	3		190-210	20-25
Små kartoffelkager, kartofler med fyld	Universalfad	3		200-220	15-25
Brødprodukter, dybfrosne					
Miniflutes, baguettes	Universalfad	3		180-200	10-20
Tysk Brezel-brød (brøddej)	Universalfad	3		200-220	10-20
Brødprodukter, forbagte					
Miniflutes, baguettes	Universalfad	2		190-210	10-20
	Universalfad + rist	3+1		160-180	20-25
Friturestegte retter, dybfrosne					
Fiskepinde	Universalfad	2		220-240	10-20
Kyllingepinde, nuggets	Universalfad	3		200-220	15-25
Kage af butterdej, dybfrossen					
Kage af butterdej	Universalfad	3		190-210	30-35

Specielle retter

Ved lave temperaturer opnår man en god, cremet yogurt samt en svampet, hævet dejmasse.

Træk først tilbehøret og de venstre og højre riste eller skinner ud af ovnen.

Tilberedning af yogurt

1. Kog 1 liter mælk (3,5 % fedt), og lad den afkøle, indtil den når en temperatur på 40 °C.
2. Bland 150 g yogurt (med køleskabstemperatur) i mælken.

3. Hæld den op i kopper eller krukker, og dæk den med husholdningsfilm.

4. Foropvarm ovnen som angivet.

5. Sæt derefter kopperne eller krukkerne ind i bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

Lad gærmassen hæve

1. Tilbered gærmassen som normalt. Hæld massen i en keramisk, ildfast beholder, og sæt låg på.

2. Foropvarm ovnen som angivet.

3. Sluk for ovnen, og lad massen hæve i ovnen, når den er slukket.

Ret	Kogegrej	Højde	Type opvarmning	Temperatur	Tid
Yoghurt	Placér kopperne eller krukkerne	i bunden af ovnen		Foropvarm til 50 °C 50 °C	5 min. 8 t.
Lad gærmassen hæve	Placér ildfast kogegrej	i bunden af ovnen		Foropvarm til 50 °C, Sluk apparatet, og sæt gærdejen i ovnen.	5-10 min. 20-30 min.

Optøning



Optøningstiden afhænger af type og mængde fødevarer.

Vær opmærksom på oplysningerne fra producenten på emballagen.

Tag de frosne fødevarer ud af emballagen, og anbring dem i et velegnet fad på risten.

Placér fjerkræet på en tallerken med brystdelen bagud.

Bemærk: Lyset i lampen tændes først ved 60 °C. Derved når du en mere optimal indstilling.

Ret	Tilbehør	Højde	Type opvarmning	Temperatur
Ømtålelige frosne produkter F.eks. flødeskumstærter, tærter med smørcreme, tærter med chokoladeglasur eller sukkerglasur, frugt etc.	Rist	1		30 °C
Andre frysevarer Kylling, pølse og kød, brød og boller, bagværk og andre søde sager	Rist	1		50 °C





Tørring

Brug kun frugt og grønt i god kvalitet, og rengør dem altid grundigt.

Lad hanen løbe godt, og tør levnedsmidler grundigt.

Placer universalbradepanden i højde 3 og gitteret i højde 1.

Dæk universalbradepanden og risten med bagepapir eller pergamentpapir.

Ret	Højde	Type opvarmning	Temperatur i °C	Tilberedningstid, timer
600 g æbler i skiver	1+3		80	ca. 5 t
800 g pærer i skiver	1+3		80	ca. 8 t
1,5 kg blommer	1+3		80	ca. 8-10 t.
200 g aromatiske urter, rene	1+3		80	ca. 1½ t.

Bemærk: Hvis frugten eller grøntsagerne indeholder meget saft, bør de slynges flere gange. Når de er tørre, skal du fjerne dem fra papiret.

Tilberedning af marmelade

Ved tilberedning skal krukkerne og elastikkerne være rene og i perfekt stand. Brug så vidt muligt krukke af samme størrelse. Værdierne i tabellerne henviser til runde krukke på en liter.

Pas på!

Brug ikke større eller højere krukke. Lågene kan gå itu.

Brug kun frugt og grøntsager i perfekt stand. Vask dem godt.

Tiderne, der vises i tabellerne, er vejledende værdier. De kan variere efter stuetemperatur, antal krukke, mængde og temperatur på indholdet af krukkerne. Før ovnen slukkes, skal du sikre dig, at der er kommet bobler i krukkerne.

Tilberedning


1. Hæld frugten eller grøntsagen i kopperne, men ikke helt op til kanten.
2. Rengør koppernes kanter, da de bør være rene.

3. Sæt låg og en fugtig elastik på hver kop.

4. Luk kopperne med klammer.

Sæt ikke mere end seks kopper ind i ovnen på samme tid.

Programmering

1. Sæt universalpanden i højde 2. Sæt kopperne på bradepanden, så de ikke rører hinanden.
2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalpanden.
3. Luk ovnlågen.
4. Sæt betjeningsknappen til lav varme .
5. Indstil temperaturen til mellem 170 og 180 °C.

Tilberedning af marmelade

Efter ca. 40 - 50 minutter begynder der at dannes bobler med korte intervaller. Sluk ovnen.

Tag krukkerne ud af ovnen efter ca. 25 - 35 minutter (i denne tid udnyttes restvarmen). Hvis man lader dem afkøle længere tid i ovnen, kan der dannes bakterier, der kan gøre marmeladen mere syrlig.

Frugt i 1-liters krukke	Efter fremkomst af bobler	Restvarme
Æbler, ribs, jordbær	Afbrydelse	ca. 25 minutter
Kirsebær, abrikos, melon, ribs	Afbrydelse	ca. 30 minutter
Æble-, pære-, blommemos	Afbrydelse	ca. 35 minutter

Tilberedning af grøntsager

Når der dannes små bobler i krukkerne, skal du indstille temperaturen til ca. 120 - 140 °C. Ca. 35 - 70 minutter alt efter type grøntsag. Når tiden er forløbet, skal du slukke ovnen og udnytte restvarmen.

Grøntsager med kold tilberedning i 1-liters krukker	Efter fremkomst af bobler 120-140 °C	Restvarme
Agurker	-	Ca. 35 minutter
Rødbede	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

At tage krukker ud af ovnen

Tag krukkerne ud af ovnen, når tilberedningen er afsluttet.

Pas på!

Sæt ikke de varme krukker på en kold eller fugtig flade. Krukkerne kan gå itu.

Akrylamid i fødevarerne

Akrylamid findes især i kornprodukter og kartofler, der tilberedes ved høj temperatur f. eks. pommes frites, toast, miniflutes, brød og bagværk (småkager, krydderkager, julekager).

Råd til at tilberede fødevarer med lavt indhold af akrylamid

Generelt

- Begræns tilberedningstiden mest muligt.
- Brun fødevarerne uden at riste dem for meget.
- Store og tykke fødevarer indeholder kun lidt akrylamid.

Ovntilberedning

Med varme over og under maks. 200 °C.
Med varmluft 3D maks. 180 °C.

Dej og småkager

Med varme over og under maks. 190 °C.
Med varmluft 3D maks. 170 °C.
Æg eller æggehvite nedsætter dannelsen af akrylamid.

Pommes frites i ovn

Fordel i ét jævnt lag på bradepanden. Ovnsteg mindst 400 g pr. bradepande for at, kartoflerne ikke udtørres

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.

Ovntilberedning

Ovntilberedning ved 2 niveauer:

Sæt altid den dybe universalbradepande på det øverste niveau og den flade bradepande på det laveste niveau.

Ovntilberedning ved 3 niveauer:

Sæt altid den dybe universalbradepande på det øverste niveau.

Smørkager:

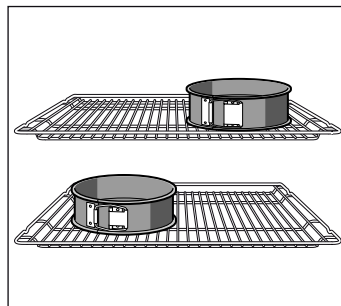
Bradepander, der sættes i ovnen på samme tid, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Æblekage, tildækket, på 1 niveau:


Sæt mørke, udtagelige forme ved siden af hinanden.

Æblekage, tildækket, på 2 niveauer:

Sæt mørke, udtagelige forme ovenover hinanden.



Kager i udtagelige foliebakker:

Bag ved høj og lav varme  på 1 niveau. Brug universalbradepanden i stedet for risten, og sæt den mellem de udtagelige forme.

Ret	Tilbehør og forme	Højde	Opvarmnings- type	Temperatur i °C	Tid i minutter
Smørkager (forvarm*)	Universalfad	3	☐	150-160	20-30
	Universalfad	3	☉	140-150	20-30
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	140-150	25-35
	2 bradepander + universalfad	5+3+1	☉	140-150	25-35
Mindre kager (forvarm*)	Universalfad	3	☐	150-170	20-30
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	140-160	25-35
	Universalfad	3	☉	150-160	25-30
	2 bradepander + universalfad	5+3+1	☉	140-150	25-30
Bradepandekage med vand (forvarm*)	Springform på risten	2	☐	170-180	30-40
Bradepandekage med vand	Springform på risten	2	☉	165-175	35-45
Flad gærdejskage	Universalfad	3	☐	160-180	30-40
	Universalfad	3	☉	150-170	30-45
	Universalfad + bradepande	3+1	☉	160-170	30-40
Æblekage med låg af dej	Rist + 2 springforme Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm.	3+1	☉	170-190	60-80

* Brug ikke hurtig opvarmning til at forvarme ovnen.

Riste og bradepander kan købes som ekstra tilbehør i specialforretninger.

Grillstegning

Hvis fødevarerne lægges direkte på risten, skal du sætte den emaljerede bradepande i højde 1. På denne måde opsamles saften fra kødet, og ovnen holdes mere ren.

Ret	Tilbehør	Højde	Type opvarmning	Grillniveau	Tid i minutter
Ristning af toast (foropvarm i 10 min.)	Rist	5	☐	3	1/2-2
Hamburgerbøf af kalv, 12 enheder* (ingen foropvarmning)	Rist + emaljeret bradepande	4+1	☐	3	25-30

* Vend, når tiden 2/3 er forløbet.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000794621 06 950525