SIEMENS

Kompaktovn med damp

CS858GR.6S

siemens-home.bsh-group.com/welcome

da Brugsanvisning

Register your product online

Indholdsfortegnelse

Brugsbetingelser 4

Vigtige sikkerhedsanvisninger 5
Generelt 5
Damp 6
Stegetermometer 6
Rengøringsfunktion 6

Årsager til skader 6
Generelt 6
Damp 7

Miljøbeskyttelse 7
Energibesparelse 7
Miljøvenlig bortskaffelse 8

Lær apparatet at kende 9
Betjeningsfelt 9
Betjeningselementer 9
Display 9
Menuen ovnfunktioner 10
Ovnfunktioner 10
Damp 11
Yderligere oplysninger 11
Funktioner i ovnrummet 12
Vandbeholder 12

Tilbehør 12
Leveret tilbehør 12
Sætte tilbehør ind 13
Ekstra tilbehør 13

Før apparatet tages i brug første gang 14
Inden den første ibrugtagning 14
Første ibrugtagning 14
Kalibrere apparat og rengøre ovnrum 15
Rengøring af tilbehør 15

Betjening af maskinen 16
Tænde og slukke for apparatet 16
Starte eller afbryde drift 16
Indstille driftstype 16
Indstille ovnfunktion og temperatur 16
Lynopvarmning 16

Damp 17
Lyde 17
FullSteam - tilberedning med damp 17
Tilberedning med dampunderstøttelse 18
Genopvarmning 18
Hævning af dej 18
Optøning 19
Fyld vandbeholderen 19
Efter drift med damp 20

Tidsfunktioner 21
Minutur 21
Varighed 21
Sluttid 21

Børnesikring 22
Aktivere og deaktivere 22

Grundindstillinger 23
Ændre indstillinger 23
Liste over indstillinger 23
Ændre klokkeslæt 23

Sabbatindstilling 24
Starte Sabbatindstilling 24

Home Connect 24
Opsætning 24
Fjernstart 24
Home Connect indstillinger 25
Fjerndiagnostik 25
Oplysning om datasikkerhed 25
Overensstemmelseserklæring 25

Stegetermometer 26
Ovnfunktioner 26
Placere stegetermometer i retten 26
Indstille kernetemperatur 26
Kernetemperaturer i forskellige levnedsmidler 27

Rengøringsfunktion 28
Rengøringsfunktion 28
Afkalkning 28

Rengøringsmidler 29
Egnede rengøringsmidler 29
Ovnrummets overflader 30
Renholdning af apparatet 31

Ribberammer 31
Afmontere/montere ribberammer 31

Apparatets dør 32
Afmontere/montere ovndør 32
Tage dørafdækning af 32
Afmontere/montere glasruder i ovndør 33

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . . 34
Fejltabel 34
Maksimal driftstid overskredet 35
Ovnbelysning 35

Kundeservice 35
E-nummer og FD-nummer 35

Retter. 36
Anvisninger om indstillinger 36
Vælge en ret. 36
Bagesensor 37
Indstille en ret. 37

Testet i vores prøvekøkken. 38
Brug ikke silikoneforme 38
Kager og småkager 38
Brød og rundstykker. 41
Pizza, quiche og krydret bagværk 43
Tærte og soufflé 44
Fjerkræ. 45
Kød 47
Fisk 51
Grøntsager, tilbehør og æg 52
Dessert. 55
Menutilberedning 55
Skånsomme ovnfunktioner. 56
Acrylamid i fødevarer 57
Langtidsstegning 57
Tørring 59
Henkogning og saftpresning 59
Desinficere sutteflasker og hygiejne. 60
Hævning af dej. 60
Optøning 61
Genopvarmning 62
Varmholdning. 62
Prøveretter 63

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

Brugsbetingelser

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

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

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

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelser 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 er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

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

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

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

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes i ovnen. ⟶ *"Tilbehør" på side 12*

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt

⚠ Advarsel – Brandfare!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i 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 højtryksrenser eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

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

Damp

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Vandet i vandbeholderen kan blive meget varmt under den videre brug af apparatet. Vandbeholderen skal tømmes, hver gang apparatet har vært brugt med damp.
- Der dannes meget varm damp i ovnrummet. Stik ikke hånden ind i ovnrummet under brug af apparatet med damp.
- Der kan skvulpe varm væske over, når tilbehøret tages ud. Vær derfor forsigtig, når tilbehøret tages ud, og brug altid ovnhandsker.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst og brand!

Brændbare væsker kan antændes i det varme ovnrum (forpufning). Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen. Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med den afkalkningsvæske, som vi anbefaler.

Stegetermometer

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Rengøringsfunktion

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Rør aldrig ved apparatets dør. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Årsager til skader

Generelt

Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovnens dør. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Silikoneforme: Anvend ikke bageforme af silikone eller silikoneholdige bagefolier, afdækninger eller tilbehør.Bagesensoren kan blive beskadiget. Bagepapir med silikonebelægning kan anvendes.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtighed i ovnrummet: Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan forårsage korrosion. Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen. Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. Opbevar ikke levnedsmidler i ovnrummet.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
  Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Ovnrens: Brug aldrig ovnrens i en varm ovn. Der kan opstå skader på emaljen. Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.
- Hvis dørtætningen er meget snavset, lukker apparatets dør ikke korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren. Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.
- 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.

Damp

Pas på!

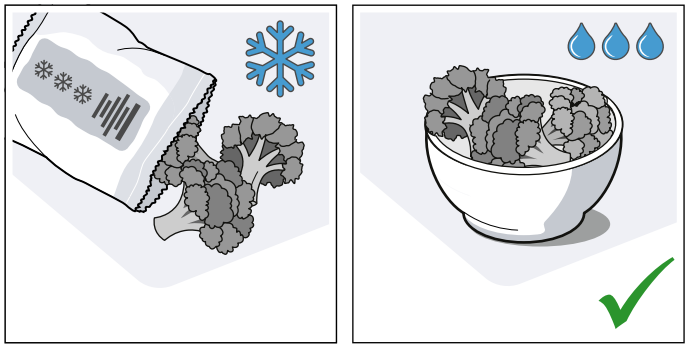
- Bageforme skal være varme- og dampbestandige. Silikonebageforme egner sig ikke til brug ved kombineret drift med damp.
- Beholdere med rustpletter: Anvend ikke fade eller forme, der har rustpletter. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Dryp af væske: Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal bagepladen, universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.
- Varmt vand i vandbeholderen: Varmt vand kan beskadige pumpen. Fyld altid kun koldt vand i vandbeholderen.
- Beskadigelse af emalje: Start aldrig apparatet, hvis der er vand på ovnbunden. Tør vand på ovnbunden væk, inden driften startes.
- Afkalkningsvæske: Der må ikke komme afkalkningsvæske eller afkalkningsmiddel på betjeningsfeltet eller på andre af apparatets overflader. Overfladerne tager skade. Hvis det alligevel skulle ske, skal afkalkningsvæsken straks fjernes med vand.
- Rengøring af vandbeholder: Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen. Vandbeholderen bliver i givet fald beskadiget. Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

Miljøbeskyttelse

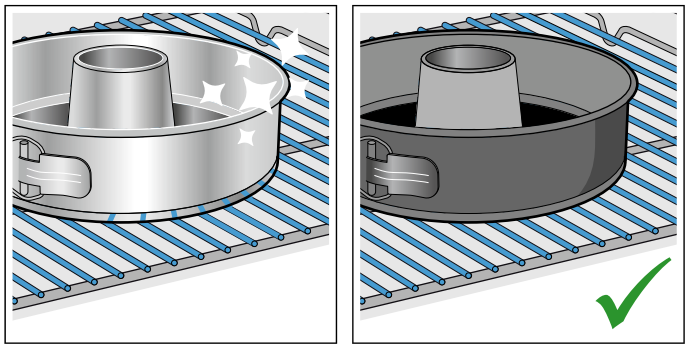
Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

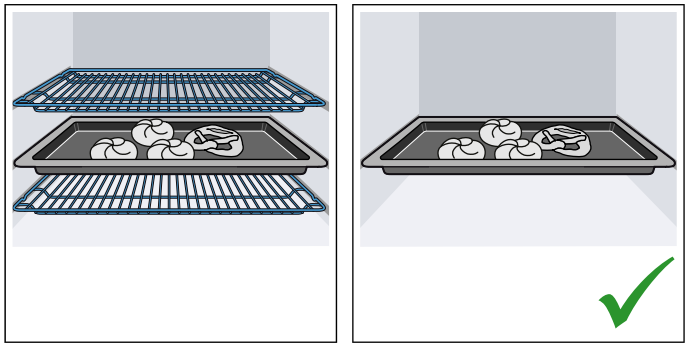
- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Lad frosne madvarer tø op, inden de sættes i ovnen.



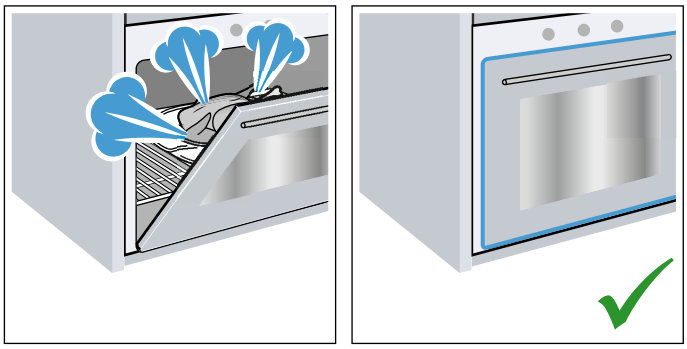
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.



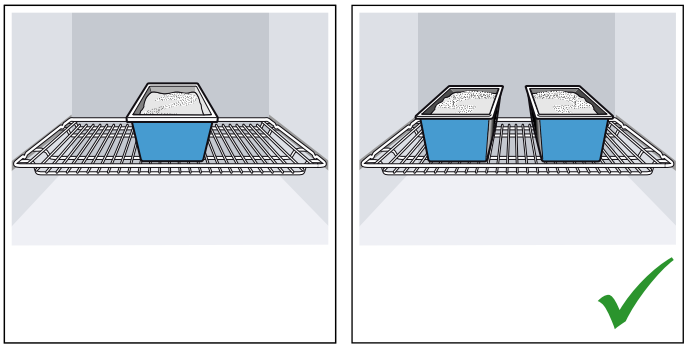
- Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrummet.



- Luk så vidt muligt ikke døren op under driften.



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



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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

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

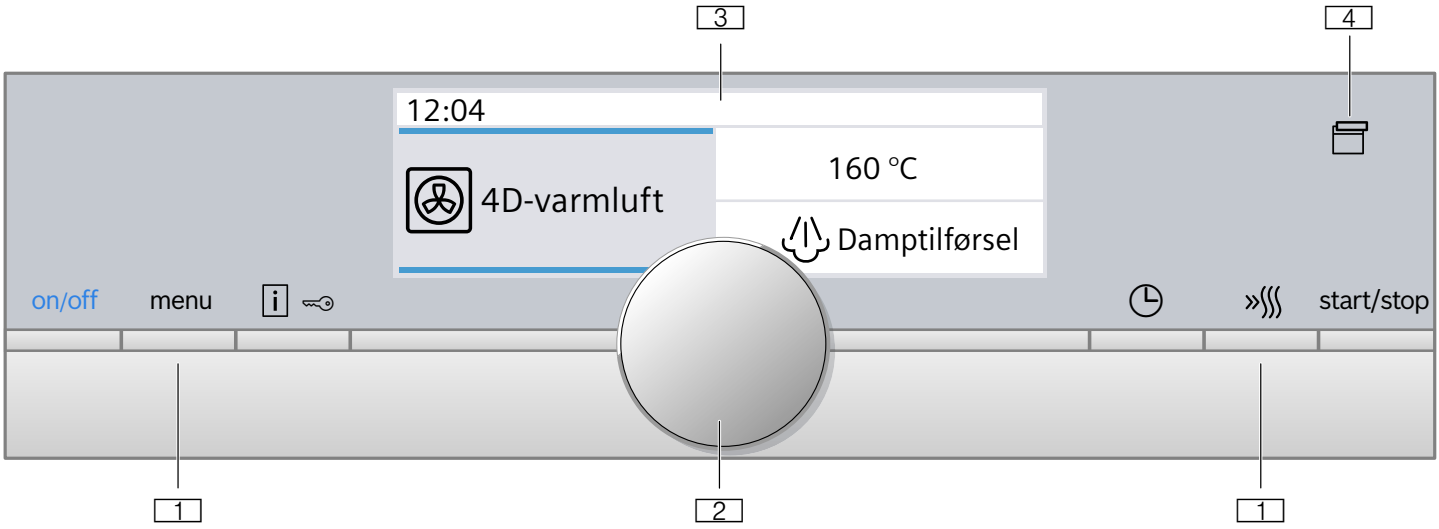
Lær apparatet at kende

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

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

Betjeningsfelt

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



1 **Taster**
Tasterne til højre og venstre for drejeknappen har et trykpunkt. Tryk på tasten for at aktivere den.

2 **Drejeknap**
Drejeknappen kan drejes både til højre og til venstre.

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

4 **Touch-felt**
Når der trykkes let på dette felt, åbnes frontpanelet. Vandbeholderen kan tages ud.

Betjeningselementer

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

Taster

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

Taster		Betydning
on/off		Tænde og slukke for apparatet
menu	Menu	Åbning af menuen med ovnfunktioner
	Informationer	Visning af oplysninger
	Børnesikring	Aktivering/deaktivering af børnesikring
	Tidsfunktioner	Åbne menuen Tidsfunktioner
»)))	Lynopvarmning	Aktivering/deaktivering af lynopvarmning
	Åbne panel	Fylde eller tømme vandbeholder → *"Fyld vandbeholderen" på side 19*
start/stop		Start af drift, pause i drift, afbrydelse af drift

Drejeknap

Indstillingsværdierne i displayet ændres med drejeknappen.

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

Display

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

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

Statuslinje

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

Progressionslinje

Progressionslinjen viser, hvor langt ovnen er nået i opvarmningen, eller om varigheden er afsluttet. Den lige linje under værdien i fokus udfyldes fra venstre mod højre i takt med forløbet af den igangværende drift.

Tidsforløb

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

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

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne eller restvarmen i ovnrummet.

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

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

Menuen ovnfunktioner

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

Afhængigt af apparatets type varierer antallet af driftstyper.Øverst til højre i statuslinjen vises, hvor mange sider Driftstype-menuen indeholder. Hvis der står 1/2 i statuslinjen, er den første af i alt to sider åbnet.

Driftstype	Anvendelse
Ovnfunktioner	Der findes mange, fint afstemte ovnfunktioner til tilberedning af de forskellige retter.
Retter ⟶ *"Retter" på side 36*	Her findes forprogrammerede indstillinger, der passer til mange forskellige retter.
Dampning ⟶ *"Damp" på side 17*	Der findes fint afstemte ovnfunktioner med damp til tilberedning af retterne.
Afkalkning ⟶ *"Rengøringsfunktion" på side 28*	Afkalkningen fjerner kalken fra fordampningsenheden.
Tørring ⟶ *"Damp" på side 17*	Skal altid udføres efter brug med damp.
Rengøringsfunktion ⟶ *"Rengøringsfunktion" på side 28*	Rengøringsfunktionen renser ovnen stort set automatisk.
Indstillinger ⟶ *"Grundindstillinger" på side 23*	I Grundindstillingerne kan ovnen tilpasses efter egne ønsker og behov.
Home Connect ⟶ *"Home Connect" på side 24*	Med denne funktion kan ovnen forbindes med en mobil enhed.

Ovnfunktioner

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

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

Ovnfunktioner		Temperatur	Anvendelse
	4D-varmluft *	30-250 °C	Til bagning og stegning i et eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
	Over-/undervarme *	30-250 °C	Til traditionel bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
	Varmluft eco	30-250 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen i ovnrummet. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 125-250 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved cirkulationsdrift og af energieffektklassen.
	Over-/undervarme eco	30-250 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter. Varmen kommer oppe- og nedefra. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 150-250 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.
	Varmluft/impulsgrill *	30-250 °C	Til stegning af fjerkræ, hel fisk og større stykker kød. Grillvarmelegemet og ventilatoren bliver tændt og slukket skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.

	Grill, stor flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af flade grillstykker, så som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele grill-elementets flade bliver varm.
	Grill, lille flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af mindre mængder, så som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Den midterste del under grill-varmelegemet bliver varmt.
	Pizzatrin	30-250 °C	Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
	Intensiv varme	30-250 °C	Til retter med sprød bund. Varmen kommer oppefra og særlig kraftigt nedefra.
	Langtidsstegning	70-120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning af forbrunet skært kød i et fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
	Undervarme	30-250 °C	Til tilberedning i vandbad og til efterbagning. Varmen kommer nedefra.
	Tørring	30-150 °C	Til tørring af krydderurter, frugt og grøntsager.
	Holde varm *	60-100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.
	coolStart-funktion	30-250 °C	Til hurtig tilberedning af dybfrostprodukter i rille 1. Temperaturen indstilles i henhold til producentens angivelser. Anvend den højeste temperatur, som er angivet på emballagen. Tilberedningstiden er som angivet eller kortere.Forvarmning er uegnet til denne ovnfunktion.
	Forvarmning af service	30-70 °C	Til opvarmning af service.

* Denne ovnfunktion kan bruges med dampunderstøttelse (kun ved fyldt vandbeholder)

Foreslåede værdier

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

Damp

Her forklares forskellene mellem de forskellige anvendelsesområder, så der altid vælges korrekt ovnfunktion med damp til den pågældende ret.

Ovnfunktion		Temperatur	Anvendelse
	Dampning	30-100 °C	Til grøntsager, fisk, tilbehør, til afsaftning af frugt og blanchering
	Genopvarmning	80-180 °C	Til skånsom opvarmning af retter og til genopvarmning af bagværk. På grund af dampen bliver retterne ikke udtørret.
	Hævetrin	30-50 °C	Til hævning af gærdej og surdej samt til fremstilling af yoghurt. Dejen hæver hurtigere end ved stuetemperatur. Dejens overflade bliver ikke udtørret.
	Optøning	30-60 °C	Til grøntsager, kød, fisk og frugt På grund af fugten overføres varmen mere skånsomt til retterne. Retterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form

Yderligere oplysninger

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

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

Funktioner i ovnrummet

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

Åbne apparatets dør

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

Ovnbelysning

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

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

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

Køleventilator

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

Pas på!

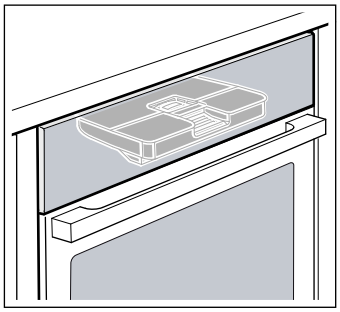
Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

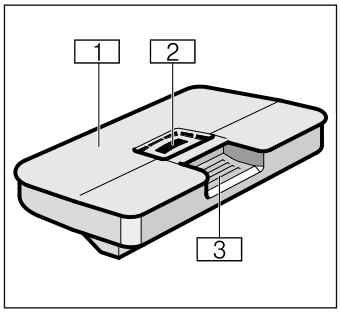
Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet, så ovnen hurtigere kan køle af.

Bemærk: Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatorens drift skal fortsætte.
⟶ *"Grundindstillinger" på side 23*

Vandbeholder

Apparatet er udstyret med en vandbeholder. Vandbeholderen er placeret bag panelet. Ved drift med damp skal vandbeholderen fyldes med vand.
⟶ *"Damp" på side 17*





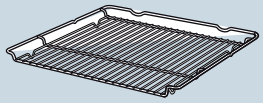
1 Vandbeholderdæksel
2 Påfyldningsåbning
3 Håndgreb til udtagning og isætning af vandbeholder

Tilbehør

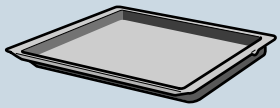
Apparatet bliver leveret med diverse tilbehør. Her findes en oversigt over det leverede tilbehør og den rigtige anvendelse.

Leveret tilbehør

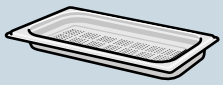
Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:



Rist
Til fade og beholdere, kage- og gratinforme.
Til stege, grillmad og dybfrosne retter.

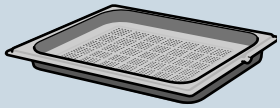


Universalbradepande
Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege.
Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten. Ved drift med damp kan den også bruges som opsamlingsbeholder for neddryppende vand.



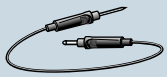
Dampbeholder, med huller, størrelse S
Til dampning af grøntsager, til afsaftning af bær og til optøning.

Dampbeholder, uden huller, størrelse S
Til tilberedning af ris, bælgfrugter og kornprodukter.



Dampbeholder, med huller, størrelse XL
Til dampning af store mængder.

Pizzaplade
Til pizza og store runde kager.



Stegetermometer
Til helt perfekt stegning.
Anvendelsen af stegetermometret er beskrevet i det pågældende kapitel.
⟶ *"Stegetermometer" på side 26*

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

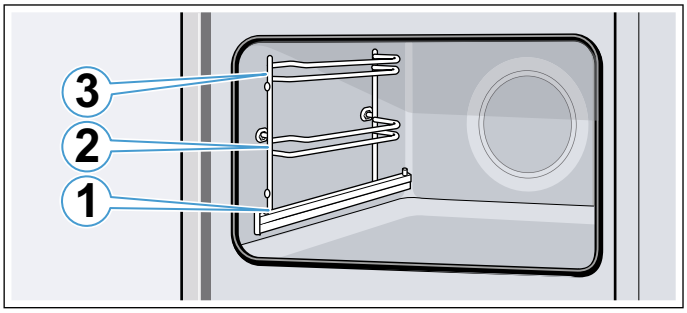
De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

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

Bemærk: Dampbeholdere kan anvendes ved alle ovnfunktioner med damp. Tag dampbeholderne ud af ovnen, hvis der indstilles ovnfunktioner med høje temperaturer. Høje temperaturer medfører permanente misfarvninger og deformeringer af dampbeholderne.

Sætte tilbehør ind

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

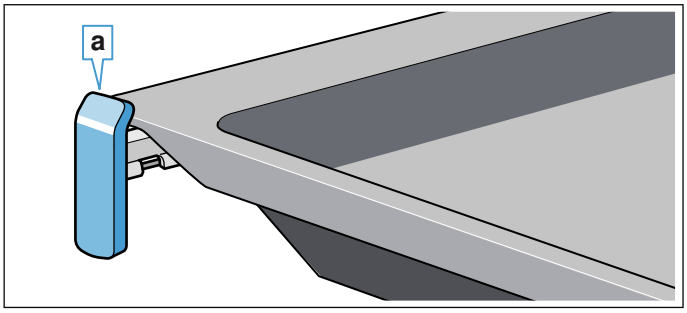


Sæt tilbehøret ind i mellem de to styreskinner i rille 2 og 3.

Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, uden at det vipper. Tilbehøret kan trækkes længere ud med udtræksskinnerne i rille 1.

Vær opmærksom på, at tilbehøret skal være placeret bag lasken **a** på udtræksskinnen.

Det viste eksempel: Universalbradepande



Udtræksskinnerne går i indgreb, når de er trukket helt ud. På den måde er det let at placere tilbehøret på dem.Udtræksskinnerne frigøres med et let tryk, så de kan skydes ind i ovnen igen.

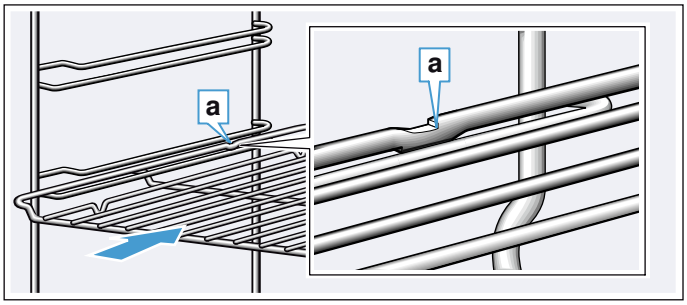
Anvisninger

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

Indgrebsfunktion

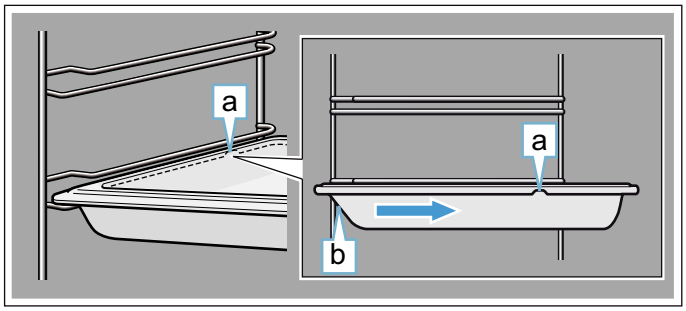
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

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



Ved bageplader skal hakket **a** vende bagud og nedad. Den skrå side på tilbehøret **b** skal vende fremad mod apparatets dør.

Det viste eksempel: Universalbradepande

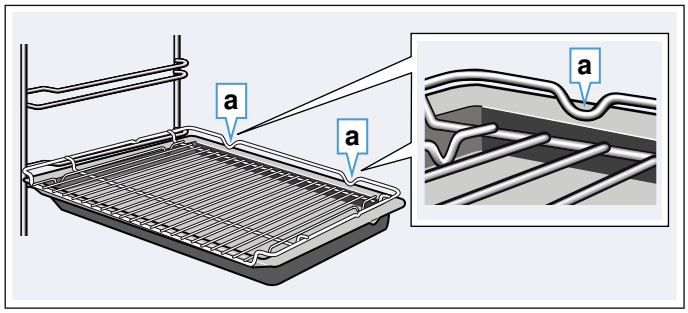


Kombinere tilbehør

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

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

Det viste eksempel: Universalbradepande



Små dampbeholdere kan sættes i ovnen kun på risten.

Ekstra tilbehør

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

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

Bemærk: Det ekstra tilbehør passer ikke til alle apparater. Ved køb af ekstra tilbehør skal den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet angives.
→ *"Kundeservice" på side 35*

Ekstra tilbehør
Rist Til fade og beholdere, kage- og gratinforme samt stege og grillstykker.
Universalbradepande Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.
Bageplade Til kager på bageplade og småkager.

Ilægningsrist
Til fisk, fjerkræ og fisk.
Til ilægning i universalbradepanden for at opfange dryp af fedt og kødsaft.

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

Bageplade, med slip-let-belægning
Til kager på bageplade og småkager.
Bagværk kan let løsnes fra bagepladen.

Professionel bradepande med ilægningsrist
Til tilberedning af store mængder.

Låg til professionel bradepande
Låget gør den professionelle bradepande til en professionel stegegryde.

Pizzaplade
Til pizza og store runde kager.

Grillplade
Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk. Må kun anvendes i universalbradepanden.

Bagesten
Til hjemmebagt brød, rundstykker og pizza, som skal have sprød skorpe.
Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.

Glasstegegryde
Til gryderetter og gratiner.
Særligt egnet til driftstypen “Retter”.

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

Dampbeholder, med huller, størrelse XL
Til dampning af store mængder.

Dampbeholder, med huller, størrelse S
Til dampning af grøntsager, til afsaftning af bær og til optøning.

Dampbeholder, uden huller, størrelse S
Til tilberedning af ris, bælgfrugter og kornprodukter.

Porcelænsbeholder, uden huller, størrelse S
Til dampning og servering af grøntsager, kød, fisk og grøntsager.

Porcelænsbeholder, uden huller, størrelse L
Til dampning og servering af grøntsager, kød, fisk og grøntsager.

Udtrækssystem, enkelt
Med udtræksskinnerne i rille 1 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.

Kantlister
Til afdækning af indbygningsskabets bund og apparatets bundplade.

Før apparatet tages i brug første gang

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

Inden den første ibrugtagning

Forespørg på det lokale vandværk om vandhårdheden for ledningsvandet, inden den første ibrugtagning udføres.

For at apparatet i rette tid skal kunne meddele, at der skal udføres en afkalkning, skal vandhårdheden indstilles korrekt.

Pas på!

- Apparatet kan bliver beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.
  Anvend ikke destilleret vand, meget chloridholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.
  Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.
- Funktionsfejl ved anvendelse af filtreret eller demineraliseret vand.
  Trods fyldt vandbeholder opfordrer apparatet eventuelt til at fylde vandbeholderen, eller driften med damp bliver afbrudt efter ca. 2 minutter.
  Bland eventuelt filtreret eller demineraliseret vand med afmålt mineralvand i forholdet 1 til 1.

Anvisninger

- Hvis vandet er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.
- Hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand, kan vandhårdheden indstilles til “blødgjort“.
- Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til "4 meget hårdt".
- Hvis der anvendes mineralvand, må der kun anvendes mineralvand uden kulsyre.

Vandhårdhed	Indstilling
0	0 blødgjort
1 (til 1,3 mmol/l)	1 blødt
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 mellem
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hårdt
4 (over 3,8 mmol/l)	4 meget hårdt

Første ibrugtagning

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

Bemærk: Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne. ⟶ *"Grundindstillinger" på side 23*

Indstilling af sprog

Det forindstillede sprog er “Deutsch” (tysk).

1. Vælg det ønskede sprog med drejeknappen.
2. Tryk let på pilen ⋁.
   Den næste indstilling vises.

Indstilling af klokkeslæt

Klokkeslættet starter ved klokken 12:00.

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

Indstille dato

Datoen “1.1.2014” er forindstillet.

1. Tryk let på pilen ⋁ for at fortsætte til næste indstilling.
2. Indstil den aktuelle dag, måned og år med drejeknappen.

Indstille vandhårdhed

Vandhårdhedsområdet "meget hårdt" er forindstillet.

Denne indstilling skal ændres, hvis vandet på opstillingsstedet er blødere. Vandværket kan oplyse om vandets hårdhed.

1. Indstil vandhårdheden med drejeknappen.
2. Tryk let på pilen ⋁.
   I displayet vises en meddelelse om, at den første ibrugtagning er afsluttet.

Med Home Connect

1. Tryk let på “Indstil med assistent”.
2. Der er flere anvisninger i kapitlet ⟶ *"Home Connect" på side 24*

Kalibrere apparat og rengøre ovnrum

Temperaturen for vands kogepunkt afhænger af lufttrykket. Ved kalibreringen bliver apparatet indstillet iht. trykforholdene på opstillingsstedet.Dette sker automatisk ved den første dampning. Denne proces udvikler meget damp.

Forberede kalibrering

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. Fjern rester af emballage fra ovnrummet, som f.eks. styroporkugler.
3. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden kalibreringen.

Kalibrere apparat og rengøre ovnrum

Anvisninger

- Kalibreringen kan kun startes, når ovnrummet er koldt (stuetemperatur).
- Åbn ikke apparatets dør under kalibreringen. Kalibreringen bliver i givet fald afbrudt.

1. Tænd for apparatet med tasten on/off.
2. Fyld vandbeholderen. ⟶ *"Fyld vandbeholderen" på side 19*
3. Indstil den angivne ovnfunktion, temperatur og varighed for kalibreringen, og start apparatets drift.
   ⟶ *"FullSteam - tilberedning med damp" på side 17*

Kalibrering	
Ovnfunktion	Dampning
Temperatur	100 °C
Varighed	30 minutter

4. Udfør opvarmningen efter kalibreringen.
   Pas på!
   Emaljeskader
   Start aldrig apparatets drift, hvis der ligger vand på ovnbunden. Tør vand på ovnbunden væk, inden driften startes.
5. Tør ovnbunden.
6. Indstil den angivne ovnfunktion og temperatur for opvarmningen, og start apparatets drift.

Opvarmning	
Ovnfunktion	4D-varmluft
Temperatur	Maksimum
Varighed	30 minutter

7. Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.
8. Afslut apparatets drift efter den angivne varighed. Sluk for apparatet med tasten on/off.
9. Vent, til ovnrummet er kølet af.
10. Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskesvamp.
11. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet af.
    ⟶ *"Efter drift med damp" på side 20*

Anvisninger

- For at apparatet skal kunne tilpasse sig til det nye opstillingssted ved en flytning, skal det nulstilles til fabriksindstillingerne. Gentag den første ibrugtagning og kalibreringen.
- Apparatet gemmer også kalibreringsindstillingerne ved en strømafbrydelse eller afbrydelse af strømtilslutningen.Kalibreringen skal ikke udføres igen.

Rengøring af tilbehør

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

Betjening af maskinen

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

Tænde og slukke for apparatet

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

Undtagelse: Børnesikringen og minuturet kan også indstilles, når apparatet er slukket.
Indikatorer eller anvisninger i displayet, f.eks. restvarmeindikatoren for ovnrummet, forbliver synlige også efter slukning af apparatet.

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

Tænde for apparatet

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

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

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

Slukke for apparatet

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

En eventuelt indstillet funktion bliver afbrudt.

I displayet vises klokkeslættet.

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

Starte eller afbryde drift

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

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

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

Indstille driftstype

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

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

Indstille ovnfunktion og temperatur

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

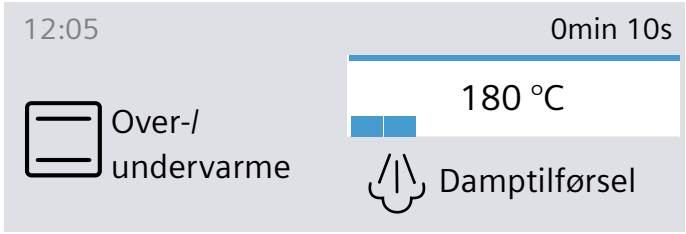
Værdierne for andre indstillinger ændres som vist i det følgende:

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

1. Vælg en anden ovnfunktion med drejeknappen.

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

4. Start med tasten start/stop.



I displayet vises den indstillede ovnfunktion og temperatur.

Lynopvarmning

Med tasten »⟅⟅ kan ovnrummet opvarmes særligt hurtigt.
Lynopvarmning kan ikke anvendes ved alle ovnfunktioner.

Egnede ovnfunktioner:

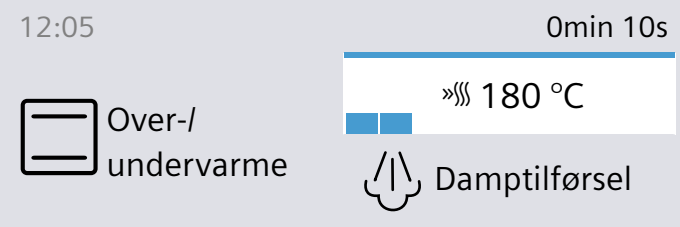
	4D-varmluft
	Over-/undervarme
	Intensiv varme

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

Indstille

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

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



Symbolet »≋ vises til venstre for temperaturen. Temperaturkontrollens bjælker begynder at blive fyldt ud.

Når lynopvarmningen er afsluttet, lyder der et signal. Symbolet »≋ slukkes.Sæt retten i ovnen.

Anvisninger

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

Afbryde

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

Damp

Retterne kan tilberedes særligt skånsomt ved hjælp af damp.Ved nogle ovnfunktioner kan retterne tilberedes med understøttelse af damp. Derudover kan ovnfunktionerne Hævning, Genopvarmning og Optøning anvendes.

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!
Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.

Lyde

Pumpe

Under driften og efter slukning lyder der en brummende lyd. Lyden skyldes, at pumpens funktion bliver testet.Det er en normal driftslyd.

Panel

Mens panelet åbnes, lyder der en brummende eller klikkende lyd. Lydene opstår som følge af, at panelet trækkes ud.Det er normale driftslyde.

FullSteam - tilberedning med damp

Ved tilberedning med damp omsluttes retterne af varm vanddamp, hvorved det forhindres, at næringsstofferne går tabt. Ved denne tilberedningsmetode bevares madvarernes form, farve og karakteristiske aroma.

Bemærk: Hvis vandbeholderen løber tør under tilberedning med damp, afbrydes driften. Fyld vandbeholderen.

Starte

1. Fyld vandbeholderen.
   Bemærk: Vælg kun Dampning, når ovnrummet er helt afkølet (stuetemperatur).
2. Tryk på tasten menu.
3. Tryk let på feltet “Dampning”.
4. Indstil “Dampning ⧈” med drejeknappen.
5. Tryk let på feltet “Temperatur”, og indstil temperaturen med drejeknappen.
6. Tryk let på feltet “Varighed”, og indstil varigheden med drejeknappen.
7. Start med tasten start/stop.
   Apparatet varmer op.

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

Afbryde

Tryk let på tasten start/stop for at afbryde driften.

Afslutte

Tryk let på tasten on/off for at slukke for apparatet.

Menutilberedning

Der kan tilberedes komplette menuer med damp, uden at smagen overføres mellem retterne. ⟶ *"Testet i vores prøvekøkken" på side 38*

Tilberedning med dampunderstøttelse

Ved tilberedning med dampunderstøttelse afgives der damp i ovnrummet med forskellige intervaller og intensitet under driften. Herved opnås et bedre tilberedningsresultat.

De tilberedte retter:
- får en sprød skorpe
- får en blank overflade
- bliver saftige og møre indvendig
- mister kun et minimum af volumen

Den ønskede kombination af ovnfunktion og dampintensitet kan indstilles. Vælg egnet ovnfunktion og dampintensitet ved hjælp af angivelserne i tabellerne, eller vælg et program.

Dampintensitet

Der kan vælges mellem forskellige dampintensiteter:
- lav
- mellem
- snavset

Egnede ovnfunktioner

Ved disse ovnfunktioner kan der også aktiveres damp:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Varmholdning

Starte

1. Fyld vandbeholderen.
2. Indstil ovnfunktionen med drejeknappen.
3. Tryk let på Temperatur, og indstil temperaturen med drejeknappen.
4. Tryk let på feltet “Tilførsel af damp”, og indstil dampintensiteten med drejeknappen.
5. Start med tasten start/stop.
   Apparatet opvarmes.

Bemærk: Hvis vandbeholderen løber tør under drift med damp, vises en opfordring til at fylde vandbeholderen i displayet. Driften fortsætter uden tilførsel af damp.

Afbryde ekstra tilførsel af damp

Tryk let på feltet “Tilførsel af damp” for at deaktivere dampunderstøttelsen med det samme. Indstil til “Fra” med drejeknappen.

Bemærk: Driften fortsætter uden tilførsel af damp.

Afbryde apparatets drift

Tryk let på tasten start/stop for at afbryde driften.

Afslutte

Tryk let på tasten on/off for at slukke for apparatet.

Genopvarmning

Med ovnfunktionen “Genopvarmning” kan færdigtilberedte retter genopvarmes skånsomt, eller bagværk fra dagen før kan varmes op igen. Aktiveringen af dampen sker automatisk.

Bemærk: Hvis vandbeholderen løber tør under driften af Genopvarmning, afbrydes driften. Fyld vandbeholderen.

Starte

1. Fyld vandbeholderen.
2. Tryk let på tasten menu.
3. Tryk let på feltet “Dampning”.
4. Indstil til “Genopvarmning” med drejeknappen.
5. Tryk let på Temperatur, og indstil temperaturen med drejeknappen.
6. Tryk let på Varighed, og indstil varigheden med drejeknappen.
7. Start med tasten start/stop.
   Apparatet opvarmes.

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

Afbryde

Tryk let på tasten start/stop for at afbryde driften.

Afslutte

Tryk let på tasten on/off for at slukke for apparatet.

Hævning af dej

Med ovnfunktionen “Hævning“ hæver gærdej betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur, og den tørrer ikke ud.

Vælg den egnede indstilling ved hjælp af angivelserne i tabellerne. ⟶ *"Testet i vores prøvekøkken" på side 38*

Bemærk: Hvis vandbeholderen løber tør under Hævning, afbrydes driften.Fyld vandbeholderen.

Starte

1. Fyld vandbeholderen.
   Bemærk: Vælg kun Hævning, når ovnrummet er helt afkølet (stuetemperatur).
2. Tryk let på tasten menu.
3. Tryk let på feltet “Dampning”.
4. Indstil til “Hævning” med drejeknappen.
5. Tryk let på Temperatur, og indstil temperaturen med drejeknappen.
6. Tryk let på Varighed, og indstil varigheden med drejeknappen.
7. Start med tasten start/stop.
   Apparatet opvarmes.

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

Afbryde

Tryk let på tasten start/stop for at afbryde driften.

Afslutte

Tryk let på tasten on/off for at slukke for apparatet.

Optøning

Anvend ovnfunktionen “Optøning ” til optøning af dybfrostprodukter.

Bemærk: Hvis vandbeholderen løber tør under driften af Optøning, afbrydes driften. Fyld vandbeholderen.

Starte

1. Fyld vandbeholderen.
2. Tryk let på tasten menu.
3. Tryk let på feltet “Dampning”.
4. Indstil til “Optøning ” med drejeknappen.
5. Tryk let på Temperatur, og indstil temperaturen med drejeknappen.
6. Tryk let på Varighed, og indstil varigheden med drejeknappen.
7. Start med tasten start/stop.
   Apparatet varmer op.

Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal.Apparatet holder op med at varme. I displayet vises varigheden 00m 00s.

Afbryde

Tryk let på tasten start/stop for at afbryde driften.

Afslutte

Tryk let på tasten on/off for at slukke for apparatet.

Fyld vandbeholderen

Vandbeholderen er placeret bag panelet. Luk panelet op, og fyld vandbeholderen inden start af drift med damp.

Kontroller, at der er indstillet korrekt vandhårdhed.
⟶ *"Grundindstillinger" på side 23*

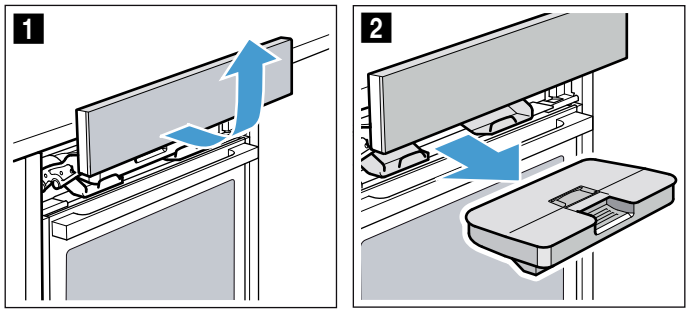
⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst og brand!
Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med det afkalkningsmiddel, som vi anbefaler. Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen. Dampe fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrummet (eksplosion). Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp ud og stikflammer.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!
Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm. Vent til vandbeholderen er kølet af, når apparatet har været i drift. Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.

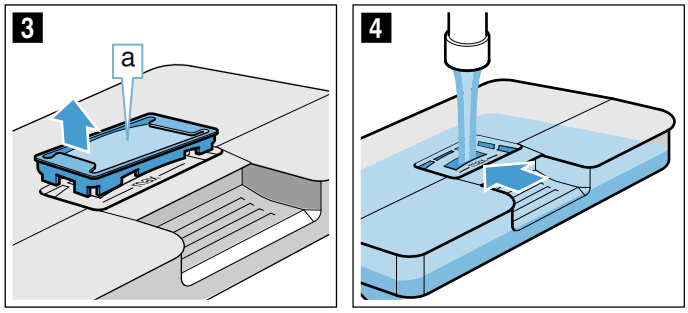
Pas på!
Apparatets kan bliver beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.
Anvend ikke destilleret vand, meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.
Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

Pas på!
Funktionsfejl ved anvendelse af filtreret eller demineraliseret vand.
Trods fyldt vandbeholder opfordrer apparatet til at fylde vandbeholderen, eller driften med damp bliver afbrudt efter ca. 2 minutter.
Bland eventuelt filtreret eller demineraliseret vand med afmålt mineralvand i forholdet 1 til 1.

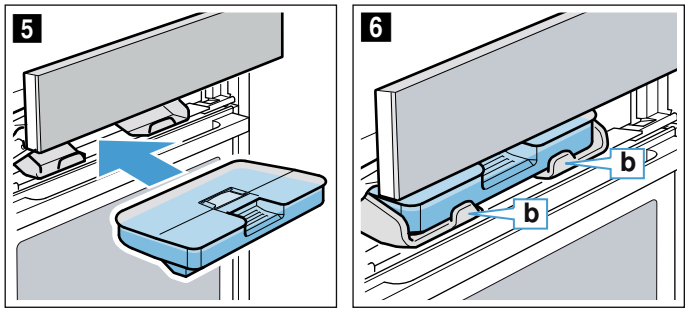
1. Tryk let på feltet .
   Panelet skydes automatisk fremad.
2. Træk panelet fremad med begge hænder, og skyd det derefter opad, til det går i indgreb (figur 1).
3. Løft vandbeholderen, og tag den ud af vandbeholderrummet (figur 2).



4. Tryk dækslet til langs med tætningen, så der ikke kan løbe vand ud af vandbeholderen.
5. Tag afdækningen **a** af (figur 3).
   Bemærk: Der forefindes en afdækning **a** svarende til den pågældende apparattype.
6. Fyld vandbeholderen med koldt vand til markeringen "max" (figur 4).



7. Sæt afdækningen **a** ind i åbningen ved vandbeholderen igen.
8. Sæt den fyldte vandbeholder på plads (figur 5).
   Sørg for, at vandbeholderen går i indgreb bag de to holdere **b** (figur 6).



9. Skyd langsomt panelet nedad, og tryk det bagud, til det er helt lukket.
   Vandbeholderen er fyldt. Nu kan driften startes med damp.

Efterfyldning af vandbeholder

Anvisninger

- Ovnfunktioner med dampunderstøttelse fortsætter også uden tilførsel af damp.
- Hvis vandbeholderen løber tør under Damptilberedning, Hævning, Genopvarmning eller Optøning, afbrydes driften. Fyld vandbeholderen.

1. Luk panelet op.
2. Tag vandbeholderen ud, og fyld den op igen.
3. Sæt den fyldte vandbeholder ind, og luk panelet.

Efter drift med damp

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!
Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!
Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

Pas på!

Beskadigelse af emalje: Start aldrig apparatet, hvis der er vand på ovnbunden. Tør vand på ovnbunden væk, inden driften startes.

Efter drift med damp bliver restvandet pumpet tilbage i vandbeholderen. Tøm vandbeholderen, og tør den derefter. Efter brugen er ovnrummet fugtigt. Ovnrummet kan enten tørres med driftstypen “Tørringsfunktion” eller tørres af manuelt.

Anvisninger

- Når apparatet er blevet slukket, fortsætter feltet med at lyse lidt endnu for at gøre opmærksom på, at vandbeholderen skal tømmes.
- Fjern kalkpletter med en klud, der er dyppet i eddike, tør efter med rent vand, og tør af med en blød klud.

Tømme vandbeholder

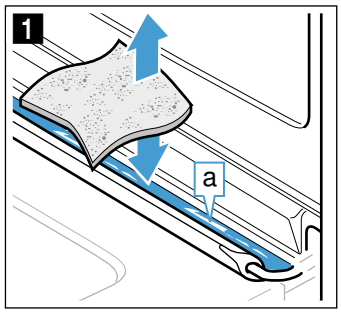
Pas på!

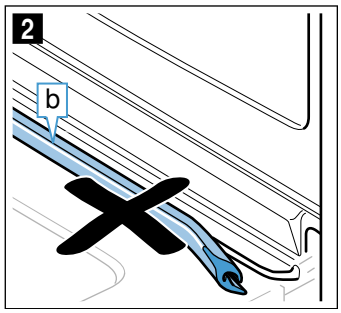
- Vandbeholderen må ikke tørres i det varme ovnrum. Vandbeholderen bliver i givet fald beskadiget.
- Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.Vandbeholderen bliver i givet fald beskadiget.

1. Luk panelet op.
2. Tag vandbeholderen ud.
3. Tag forsigtigt vandbeholderens dæksel af.
4. Tøm vandbeholderen, rengør den med opvaskemiddel, og skyl den grundigt med rent vand.
5. Tør alle dele med en blød klud.
6. Gnid dækslets tætning tørt.
7. Lad beholderen tørre med åbent dæksel.
8. Sæt dækslet på vandbeholderen, og tryk det til.
9. Sæt vandbeholderen ind, og luk panelet.

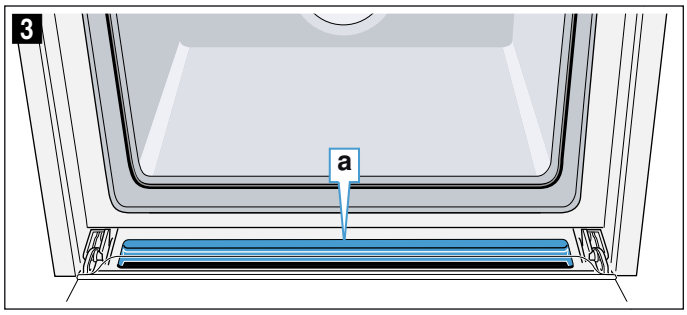
Tørre dryprende af

1. Lad apparatet køle af.
2. Luk apparatets dør op.
3. Sug vandet i dryprenden **a** op med en svampeklud, og tør det op med forsigtighed (figur 1).
   Pas på, at tætningen **b** ikke løsner sig fra dryprenden under aftørringen (figur 2).





Dryprenden **a** er placeret under ovnrummet (figur 3).



Bemærk: Hvis tætningen har løsnet sig, skal den sættes på dryprenden igen. ⟶ *"Apparatets dør" på side 32*

Starte Tørringsfunktion

Ved Tørring bliver ovnrummet opvarmet, så fugtigheden fordamper. Luk derefter apparatets dør op, så vanddampen kan undslippe.

Pas på!

Beskadigelse af emalje: Start aldrig apparatet, hvis der er vand på ovnbunden. Tør vand på ovnbunden væk, inden driften startes.

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern grove tilsmudsninger i ovnrummet med det samme, og tør fugt af ovnbunden.
3. Tryk eventuelt let på tasten on/off for at tænde for apparatet.
4. Tryk på tasten menu.
   Valglisten for driftstyperne vises.
5. Tryk let på feltet “Frem”.
6. Tryk let på feltet ”Tørringsfunktion”.
7. Tryk på tasten start/stop.
   Tørringen starter og afsluttes automatisk efter 10 minutter.
8. Luk apparatets dør op, og lad den stå åben i 1 til 2 minutter, så fugtigheden i ovnrummet kan undslippe.

Tørre ovnrum af indvendig

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern smuds fra ovnrummet.
3. Rengør ovnrummet med en svamp.
4. Lad apparatets dør stå åben 1 time, så ovnrummet kan tørre helt.

Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

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

Anvisninger

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

Minutur

Minuturet kan altid indstilles, også når apparatet er slukket. Det fungerer parallelt med andre tidsindstillinger og har sit eget signal. På den måde kan det tydeligt høres, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.
Der kan maksimalt indstilles 24 timer.

1. Tryk på tasten ◷.
   Feltet for minuturet åbnes.
2. Indstil tiden på minuturet med drejeknappen.
   Efter nogle sekunder starter minuturet.

Symbolet 🔔 for minuturet og tiden, der tælles ned, vises i venstre side på statuslinjen.

Når tiden er udløbet

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

Afbryde minuturets tidsindstilling

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

Ændre indstillet tid på minutur

Tryk på tasten ◷ for at åbne menuen Tidsfunktioner, og indstil i løbet af de næste sekunder en anden tid på minuturet med drejeknappen. Start minuturet med tasten ◷.

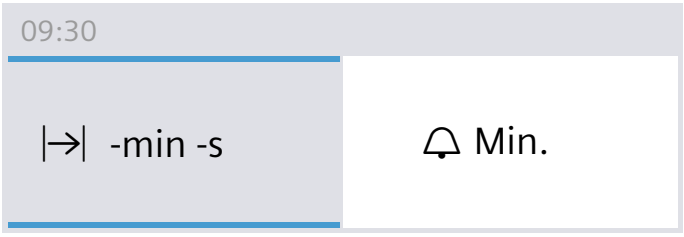
Varighed

Når der indstilles en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver driften automatisk afsluttet efter dette tidsforløb. Ovnen varmer ikke mere.
Der kan maksimalt indstilles 23 timer og 59 minutter.

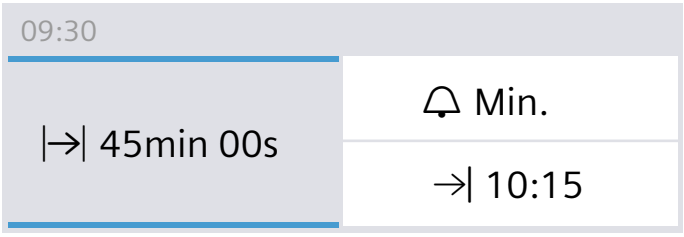
Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

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

1. Tryk på tasten ◷.
   Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.



2. Indstil varigheden med drejeknappen.



3. Start med tasten start/stop.
   Varigheden |→| tælles ned i statuslinjen.

Varigheden er afsluttet

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

Afbryde varighed

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

Ændre varighed

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

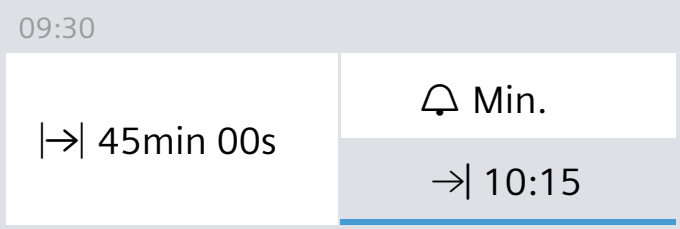
Sluttid

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

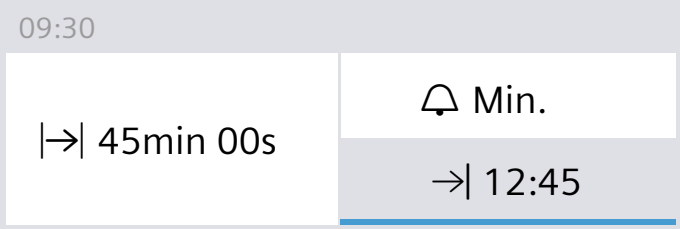
Forudsætning: Den indstillede drift er ikke startet. Der er indstillet en varighed. Menuen Tidsfunktioner ◷ er åbnet.

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

1. Tryk let på feltet “Slut →I”.
   Slut-tiden vises.



2. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.



3. Bekræft med tasten start/stop.

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

Varigheden er afsluttet

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

Korrigere sluttid

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

Afbryde sluttid

Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition. Tryk på tasten ◷ for at åbne menuen Tidsfunktioner. Tryk på tasten “Slut →I”, og drej sluttidspunktet tilbage med drejeknappen. Varigheden begynder med det samme.

Børnesikring

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

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

Aktivere og deaktivere

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

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

Grundindstillinger

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

Ændre indstillinger

1. Tryk på tasten menu.
   Menuen for driftstyper åbnes.
2. Vælg driftstypen “Indstillinger”.
   Den første grundindstilling vises.
3. Korriger værdierne med drejeknappen.
4. Tryk let på pilen ⋁ for at skifte videre til de næste grundindstillinger.
5. Tryk på tasten menu for at gemme indstillingerne.
   I displayet vises Annuller eller Gem.

Liste over indstillinger

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

Følgende indstillinger kan ændres:

Indstilling	Valg
Vælg sprog	Der kan vælges mellem flere sprog
Klokkeslæt	Indstille aktuelt klokkeslæt
Dato	Indstil den aktuelle dato
Vandhårdhed	0 (blødgjort)
	1 (blødt)
	2 (mellem)
	3 (hårdt)
	4 (meget hårdt)
Varighed af lydsignal	Kort (30 s)
	Mellem (1 m)
	Langt (5 m)
Tastelyd	Deaktiveret (lydsignalet for tænd og sluk med on/off bibeholdes)
	Aktiveret
Lysstyrke for display	Kan indstilles i 5 trin
Urdisplay	Digitalt med dato
	Analogt
	Fra
Belysning	Tændt under drift
	Slukket under drift
Børnesikring*	Dørlås + tastelås
	Kun tastelås
Drift efter tænd af apparat	Hovedmenu
	Ovnfunktioner
	Dampning
	Retter*
Natdæmpning af lys	Deaktiveret
	Aktiveret (displayet dæmpes mellem klokken 22:00 og 5:59)
Firmalogo	Indikatorer
	Vis ikke
Efterløbstid for ventilator	Anbefalet
	Minimum
Udtrækssystem	Ikke eftermonteret
	Eftermonteret
Sabbatindstilling	Aktiveret
	Deaktiveret
Home Connect	Aktivere eller deaktivere WiFi ⟶ *"Home Connect" på side 24*
Fabriksindstillinger	Nulstil
	Nulstil ikke

*) Forefindes, afhængigt af apparattype

Pas på!
Ved ribberammer og enkelt udtræk: Indstilling “Ikke eftermonteret”.
Ved dobbelt og tredobbelt udtræk: Indstilling “Eftermonteret”.

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

Ændre klokkeslæt

Klokkeslættet kan ændres i grundindstillingerne.

Eksempel: Ændre klokkeslættet fra sommer- til vintertid.

1. Tryk på tasten menu.
   Menuen for driftstyper åbnes.
2. Tryk let på “Indstillinger”.
3. Tryk let på pilen ⋁ frem til “Klokkeslæt”.
4. Korriger klokkeslættet med drejeknappen.
5. Tryk på tasten menu.
   I displayet vises Gem eller Annuller.

Strømafbrydelse

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

Indstil sprog, klokkeslæt og dato igen.

Sabbatindstilling

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

Starte Sabbatindstilling

Forudsætning: I Grundindstillingerne skal "Sabbatindstilling aktiveret" være aktiveret.
⟶ *"Grundindstillinger" på side 23*

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

1. Tryk på tasten on/off.
   I displayet foreslås en ovnfunktion og en temperatur.
2. Drej drejeknappen mod venstre, og vælg ovnfunktionen “Sabbatindstilling”.
3. Tryk let på den foreslåede temperatur, og indstil temperaturen med drejeknappen.
4. Tryk på tasten ◷ for at åbne menuen Tidsfunktioner, og tryk let på feltet “Varighed”.
   Der foreslås 25:00 timer.
5. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
6. Start med tasten start/stop.
   Varigheden tælles ned i statuslinjen.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen vises “Afsluttet”.

Forskyde sluttid

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

Afbryde Sabbatindstilling

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

Home Connect

Dette apparat er udstyret med en Wi-Fi-funktion og kan fjernbetjenes via en mobil enhed.

Hvis apparatet ikke er forbundet med et hjemmenetværk, fungerer det på samme måde som en ovn uden netværkstilslutning og kan stadig betjenes via displayet.

Tilgængeligheden af Home Connect funktionen afhænger af tilgængeligheden af Home Connect services i det pågældende land. Home Connect services er ikke tilgængelige i alle lande. Der findes yderligere oplysninger om dette på www.home-connect.com.

Anvisninger

- Følg sikkerhedsanvisningerne i betjeningsvejledningen, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect app fra et sted udenfor hjemmet. Anvisningerne i Home Connect app skal også følges.⟶ *"Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 5*
- Betjening direkte på apparatet har altid første rang. I løbet af dette tidsrum er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect app.

Opsætning

Følgende betingelser skal være opfyldt for at forbinde Home Connect med apparatet:

- Apparatet skal være forbundet med strømnettet og være tændt,
- en smartphone eller tablet med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet,
- Home Connect app,
- den leverede Home Connect installationsvejledning,
- apparatet skal befinde sig indenfor rækkevidde af hjemmenetværkets WLAN-signal

App'en vejleder gennem hele processen.Følg anvisningerne i app'en.

Fjernstart

Fjernstart skal aktiveres for at kunne starte og betjene apparatet via Home Connect app. Hvis Fjernstart er deaktiveret, kan apparatets driftstilstande kun vises i Home Connect app, og der kan kun foretages indstillinger af apparatet.

Bemærk: Nogle driftstyper kan kun startes på selve ovnen.

Fjernstart bliver automatisk deaktiveret:
- Når ovndøren åbnes 15 minutter efter, at fjernstart er aktiveret.
- Når ovndøren åbnes 15 minutter efter driftens afslutning.

Hvis ovnens drift startes på direkte apparatet, bliver Fjernstart automatisk aktiveret. Derved er det muligt at foretage ændringer fra den mobile enhed eller at starte et nyt program.

Aktivere fjernstart

1. Tryk på tasten menu.
2. Tryk let på “Fjernstart”.

I displayet vises .

Home Connect indstillinger

Home Connect kan når som helst tilpasses til de individuelle behov.

Bemærk: Home Connect indstillingerne findes i apparatets grundindstillinger. De indstillinger, der vises i displayet, afhænger af, om Home Connect er sat op, og om apparatet er forbundet med hjemmenetværket.

Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
WiFi	Aktivere / deaktivere	Det trådløse modul kan aktiveres og deaktiveres. Når Wi-Fi er aktiveret, kan Home Connect funktionaliteten anvendes. Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.
Netværk	Forbinde med netværk / afbryde netværksforbindelse	Netværksforbindelsen kan aktiveres / deaktiveres efter behov (f.eks. i forbindelse med ferie). Efter deaktivering bibeholdes netværksoplysningerne. Vent nogle sekunder efter aktiveringen, til apparatet igen er forbundet med netværket.
Forbind med app		Start forbindelsesproceduren mellem app og apparat.
Fjernbetjening	til / fra	Med Home Connect app er der adgang til apparatets funktioner. Når funktionen er deaktiveret, er det kun apparatets driftstilstande, der vises i app'en.
Informationer om apparatet		På displayet vises oplysninger om netværket og apparatet.

Fjerndiagnostik

Ved en fejl kan kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik.

Kontakt kundeservice, sørg for, at apparatet er forbundet med Home Connect-serveren, og kontroller, om fjerndiagnostik-tjenesten er tilgængelig i det pågældende land.

Bemærk: Der findes flere oplysninger om tilgængeligheden af fjerndiagnostik-tjenesten i det pågældende land under Hjælp & Support på Home Connect hjemmesiden: www.home-connect.com

Oplysning om datasikkerhed

Første gang ovnen forbindes med et WLAN-netværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect Server (førstegangs-registerering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets kode samt MAC-adressen for det indbyggede WiFi kommunikationsmodul).
- WiFi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Apparatets aktuelle software- og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangs-registrering åbner for brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten skal bruges første gang.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect funktionaliteten kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect App'en. Der kan åbnes oplysninger om datasikkerheden i Home Connect App.

Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU.

Der findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på internettet på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.siemens-home.bsh-group.com.

CE

2,4 GHz bånd: 100 mW maks.
5 GHz bånd: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): kun til indendørs brug

Stegetermometer

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

Ovnfunktioner

Når stegetermometret er placeret i stikket i ovnen, kan følgende ovnfunktioner anvendes.

	4D-varmluft
	Varmluft eco
	Over-/undervarme
	Over-/undervarme eco
	Pizzatrin
	Varmluft/impulsgrill
	Intensiv varme
	Dampning
	Genopvarmning

Anvisninger

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

Ovntemperatur

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

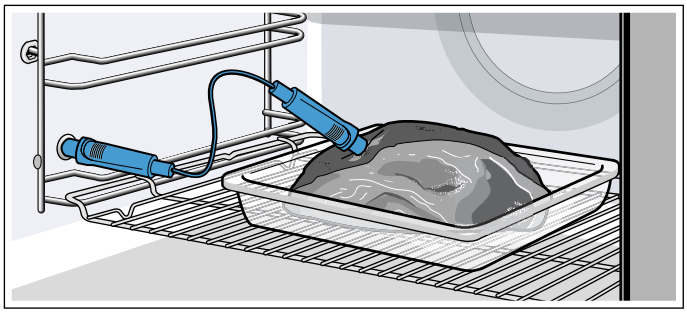
Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur.

Placere stegetermometer i retten

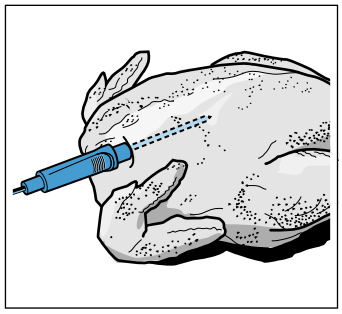
Stik stegetermometret ind i retten, inden den sættes i ovnen.

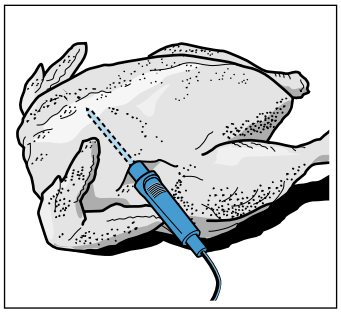
Stegetermometret har tre målepunkter.Sørg for, at det midterste målepunkt befinder sig inde i retten.

Kød: Stik stegetermometret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag.
Stik det ind fra siden på det tykkeste sted ved mindre stykker kød.

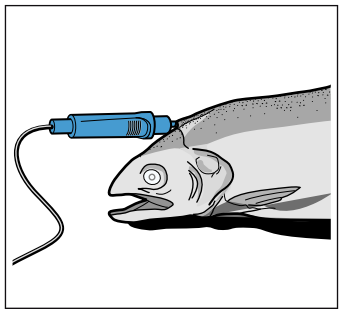


Fjerkræ: Stik stegetermometret helt ind i det tykkeste sted på fjerkræets bryst. Stik stegetermometret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed. Vend derefter fjerkræet om, og læg det på risten med brystsiden nedad.





Fisk: Stik stegetermometret helt ind bag fiskens hoved langs med rygraden. Placer hele fisk i svømmestilling på risten ved hjælp af en halv kartoffel.



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

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

Pas på!

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

Indstille kernetemperatur

Ovnfunktioner

1. Tænd apparatet.
2. Stik stegetermometret ind i stikket i ovnens venstre side.
3. Vælg ovnfunktion med drejeknappen.
4. Tryk let på den foreslåede temperatur, og indstil temperaturen med drejeknappen.
5. Tryk let på feltet “Kernetemperatur”, og indstil kernetemperaturen med drejeknappen.
6. Tryk om ønsket let på feltet “Tilførsel af damp”, og indstil dampintensiteten med drejeknappen.
7. Start med tasten start/stop.
   Progressionslinjen viser stigningen i kernetemperaturen.

Dampning

1. Tænd apparatet.
2. Stik stegetermometret ind i stikket i ovnens venstre side.
3. Tryk på tasten menu.
4. Tryk let på feltet “Dampning”, og indstil ovnfunktionen med drejeknappen.
5. Tryk let på feltet “Kernetemperatur”, og indstil kernetemperaturen med drejeknappen.
6. Start med tasten start/stop.
   Progressionslinjen viser stigningen i kernetemperaturen.

Retter

1. Tænd apparatet.
2. Stik stegetermometret ind i stikket i ovnens venstre side.
3. Tryk på tasten menu.
4. Tryk let på feltet “Retter”.
5. Vælg den ønskede ret med drejeknappen og feltet “Frem”.
6. Tryk om ønsket let på feltet “Tilpas”, og vælg indstillingerne med drejeknappen.
7. Start med tasten start/stop.
   Progressionslinjen viser stigningen i kernetemperaturen.

Den indstillede kernetemperatur i retten er nået

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. Stegetermometret kan trækkes ud af stikket. Symbolet ⟋ slukkes.

Ændre kernetemperatur

Kernetemperaturen kan når som helst ændres.

Afbryde

Træk stegetermometret ud af stikket.

⚠ Advarsel – Forbrændingsfare!
Ovnrum og stegetermometer bliver meget varme. Benyt grydelapper til at sætte stegetermometeret ind i hunstikket og tage det ud.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!
Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

Kernetemperaturer i forskellige levnedsmidler

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

Der findes detaljerede oplysninger om ovnfunktioner og temperaturer i slutningen af brugsanvisningen.
⟶ *"Testet i vores prøvekøkken" på side 38*

Levnedsmiddel	Kernetemperatur i °C
Fjerkræ	
Kylling	80-85
Kyllingebryst	75-80
And	80-85
Andebryst, rosa	55-60
Kalkun	80-85
Kalkunbryst	80-85
Gås	80-90
Svinekød	
Svinenakke	85-90
Svinefilet, rosa	62-70
Svineryg, gennemstegt	72-80
Oksekød	
Oksefilet eller roastbeef, engelsk	45-52
Oksefilet eller roastbeef, rosa	55-62
Oksefilet eller roastbeef, gennemstegt	65-75
Kalvekød	
Kalvesteg eller -skulder, mager	75-80
Kalvesteg, bov	75-80
Kalveskank	85-90
Lammekød	
Lammekølle, rosa	60-65
Lammekølle, gennemstegt	70-80
Lammeryg, rosa	55-60
Fisk	
Fisk, hel	65-70
Fiskefilet	60-65
Andet	
Forloren hare, alle slags kød	80-90
Opvarme retter, genopvarme	65-75

Rengøringsfunktion

Apparatet har driftstyperne ”Rengøringsfunktion” og ”Afkalkning”.Med Rengøringsfunktionen bliver de selvrensende flader i ovnrummet rengjort. Med driftstypen “Afkalkning” fjernes kalken fra fordampningsenheden.

Rengøringsfunktion

De selvrensende flader (bagvæg, loft og sidevægge) er beklædt med et porøst mat keramisk lag. Stænk fra stegning, bagning og grillning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt, når ovnen er i brug. Når disse flader ikke længere er i stand til at rense tilstrækkeligt godt mere, og der opstår mørke pletter, kan overfladerne renses med rengøringsfunktionen.

Bemærk: Antallet af anvendelser bliver registreret af apparatet.Apparatet viser, hvornår det anbefales at udføre rengøringen. Denne opfordring vises, indtil Rengøringsfunktionen er helt gennemført.
Hvis denne opfordring til rengøring tilsidesættes, kan de selvrensende flader blive beskadiget.
Hvis apparatet allerede på et tidligt tidspunkt er meget snavset, eller der kan ses mørke pletter på bagvæggen, skal rengøringen udføres, selvom opfordringen til rengøring endnu ikke er vist. Jo oftere rengøringen udføres, desto længere bibeholdes de selvrensende fladers selvrensende evne. Ovnen kan rengøres med Rengøringsfunktionen, så ofte det er nødvendigt.

Pas på!

Hvis apparatet er udstyret med en dampfunktion, kan det ske, at meddelelsen om afkalkning og rengøring vises på samme tid. Følg i så fald opfordringen til at afkalke apparatet. Opfordringen til at udføre Rengøringsfunktionen vises først igen, når afkalkningen er udført.

Inden udførelse af rengøring

Tag ribberammer, udtræk, tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.

Rengøre ovnbund og indvendig ovndør

Fjern grove tilsmudsninger på ovnbunden, indvendig på ovndøren og på ovnbelysningen.Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.

Pas på!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!
⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Rør aldrig ved apparatets dør. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Indstille Rengøringsfunktion

Rengøringen varer 60 minutter.
Varigheden kan ikke ændres.

1. Tryk på tasten menu.
   Menuen for driftstype åbnes.
2. Vælg driftstypen “Rengøringsfunktion”.
   Hvis der trykkes let på feltet “Frem”, vises der oplysninger om rengøringen.
3. Start rengøringen med tasten start/stop.
   Varigheden tælles ned i statuslinjen.

Luft ud i køkkenet under rengøringen af apparatet.

Når rengøringen er slut

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen vises “Afsluttet”. Signalet kan afsluttes med det samme med tasten ◷.

Afbryde rengøring

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

Pas på!

Opfordringen til rengøring bliver ikke nulstillet. Opfordringen til at udføre Rengøringsfunktionen vises i displayet.

Rengøringen kan også udføres om natten

I kapitlet Tidsindstillinger er det beskrevet, hvordan sluttiden forskydes. Så kan ovnen bruges i løbet af dagen. ⟶ *"Tidsfunktioner" på side 21*

Efter udførelse af rengøringsfunktionen

Tør eventuelt ovnrummet af med en fugtig klud, når det er kølet af.

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

Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalkes regelmæssigt.

Afkalkningen består af flere trin. Af hygiejniske grunde skal afkalkningen altid være helt afsluttet, før apparatet er driftsklart igen.Afkalkningen varer i alt ca. 70 - 95 minutter.

- Afkalkning (ca. 55 - 70 minutter), tøm efterfølgende vandbeholderen, og fyld den igen
- Første skylning (ca. 9 - 12 minutter), tøm efterfølgende vandbeholderen, og fyld den igen
- Anden skylning (ca. 9 - 12 minutter), tøm efterfølgende vandbeholderen, og tør den

Hvis afkalkningen afbrydes (f.eks. som følge af strømsvigt eller slukning af apparatet), vises en opfordring til at skylle apparatet to gange, når apparatet tændes igen. Indtil den anden skylning er afsluttet, er apparatet spærret for anden brug.

Det afhænger af vandets hårdhedsgrad og hyppigheden af anvendelsen, hvor ofte apparatet skal afkalkes. Når apparatet kun kan anvendes 5 gange eller derunder med damp, inden det skal afkalkes, vises en meddelelse om afkalkning i displayet. Når apparatet tændes, vises antallet af de resterende anvendelser. På den måde kan afkalkningen planlægges i god tid.

Start

Pas på!

- Beskadigelse af apparat: Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os. Afkalkningens indvirkningstider er afstemt efter det pågældende afkalkningsmiddel.Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet. Afkalkningsmiddel bestill.-nr. 311 680
- Afkalkningsvæske: Der må ikke komme afkalkningsvæske eller afkalkningsmiddel på betjeningsfeltet eller på andre af apparatets overflader. Overfladerne bliver beskadiget. Hvis det alligevel skulle ske, skal afkalkningsvæsken straks fjernes med vand.

Hvis apparatet er blevet anvendt med damp inden afkalkningen, skal det først slukkes, så det resterende vand kan blive pumpet ud af fordampningssystemet.

1. Bland 400 ml vand og 200 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
2. Tryk på tasten on/off.
3. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med afkalkningsvæske.
4. Sæt vandbeholderen fyldt med afkalkningsvæske helt ind på plads.
5. Luk panelet.
6. Tryk på tasten menu.
   Menuen for driftstyper åbnes.
7. Vælg driftstypen Afkalkning.
   Hvis der trykkes let på feltet “Frem”, vises der oplysninger om rengøringen.
   Afkalkningens varighed vises.Den kan ikke ændres.
8. Start rengøringen med tasten start/stop.
   Apparatet bliver afkalket. Varigheden tælles ned i statuslinjen. Når afkalkningen er afsluttet, lyder der et signal.

Første skylning

1. Luk panelet op.
2. Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med vand, og sæt den ind igen.
3. Luk panelet.
4. Start med tasten start/stop.
   Apparatet skyller. Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal.

Anden skylning

1. Luk panelet op.
2. Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med vand, og sæt den ind igen.
3. Luk panelet.
4. Start med tasten start/stop.
   Apparatet skyller. Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal.

Slutrengøring

1. Luk panelet op.
2. Tøm vandbeholderen, og tør den.
3. Sluk for apparatet.
   Afkalkningen er afsluttet, og apparatet er driftsklart igen.

Rengøringsmidler

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

Egnede rengøringsmidler

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

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend ikke

- aggressive eller skurende rengøringsmidler
- rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- hårde skure- eller rengøringssvampe,
- højtryksrenser eller damprenser
- specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Område	Rengøring
Apparatets yderside	
Front i rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, 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. Hos kundeservice eller i specialforretninger kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et meget tyndt lag med en blød klud.
Kunststof	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Lakerede flader	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.

Betjeningsfelt	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Hvis der kommer afkalkningsmiddel på betjeningsfeltet, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.
Glasruder i ovndør	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Brug ikke glasskrabere eller rengøringssvampe af rustfrit stål.
Håndtag	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.
Apparatet indvendigt	
Emaljerede flader og selvrensende flader	Se også anvisningerne om ovnrummets overflader efter denne tabel.
Glasafdækning over ovnbelysning	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Dørtætning Må ikke tages af!	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp. Skur ikke på tætningen.
Dørafdækning	af rustfrit stål: Anvend et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Overhold producentens anvisninger. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. af kunststof: Brug varmt opvaskevand og en rengøringssvamp til rengøring. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.
Udtrækssystem	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Fjern ikke smørefedtet fra udtrækksskinnerne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Brug eddikevand til rengøring af tilsmudsninger med stivelsesholdige levnedsmidler (f.eks. ris) på beholdere af rustfrit stål.
Vandbeholder	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og skyl beholderen grundigt med rent vand for at fjerne eventuelle rester af opvaskemiddel. Tør efter med en blød klud. Lad beholderen tørre med åbent dæksel. Gnid dækslets tætning tørt. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Stegetermometer	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.

Anvisninger

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

Ovnrummets overflader

Bagvæg, loft og sidevægge i ovnrummet er selvrensende. Dette kan ses på den ru overflade.

Ovnbunden er emaljeret og har en glat overflade.

Rengøring af emaljerede overflader

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

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

Pas på!

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

Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.

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

Rengøre selvrensende flader

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

Når de selvrensende flader ikke længere er i stand til selv at rense tilstrækkeligt godt, og der opstår mørke pletter, kan de renses med rengøringsfunktionen. Se angivelserne om dette i det pågældende kapitel.
→ *"Rengøringsfunktion" på side 28*

Pas på!

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

Renholdning af apparatet

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

⚠ Advarsel – Brandfare!
Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Tips

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

Ribberammer

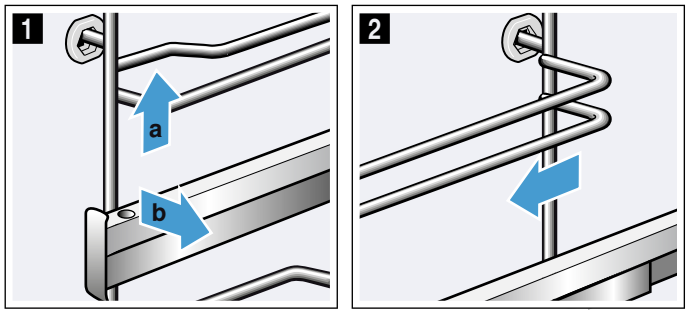
Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan ribberammerne kan tages ud og rengøres.

Afmontere/montere ribberammer

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!
Ribberammerne bliver meget varme. Rør aldrig ved ribberammerne, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Afmontere ribberammer

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

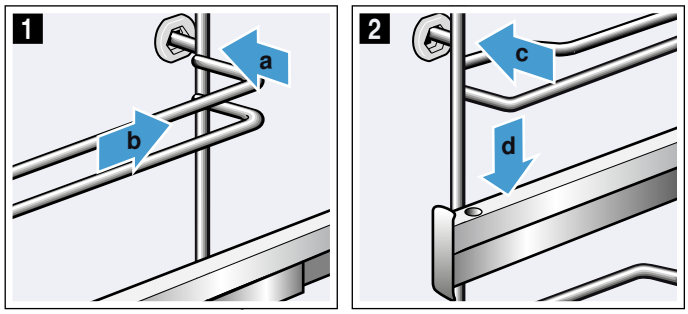


Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

Montere ribberammer

Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.Udtræksskinnerne skal kunne trækkes ud fremad.

1. Stik først ribberammen ind i midten i den bageste bøsning **a**, indtil ribberammen ligger an mod ovnrummets væg, og tryk den bagud **b** (figur 1).
2. Stik den derefter ind i den forreste bøsning **c**, indtil ribberammen også her ligger an mod ovnrummets væg, og tryk den nedad **d** (figur 2).



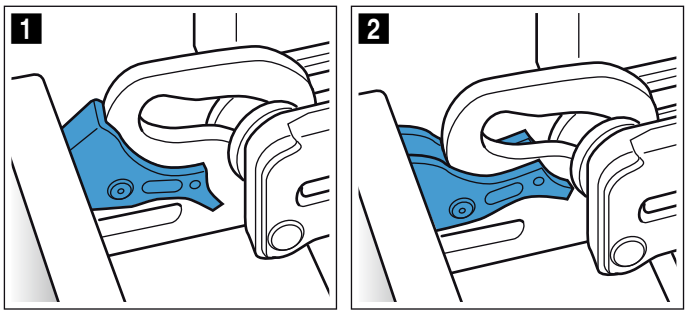
Apparatets dør

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

Afmontere/montere ovndør

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

Der er placeret en låsepal i begge ovndørens hængsler. Når låsepalerne er vippet ned, (figur 1), er ovndøren fastlåst. Så kan den ikke tages af.
Når låsepalerne er vippet op (figur 2), fordi ovndøren skal tages af, er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.

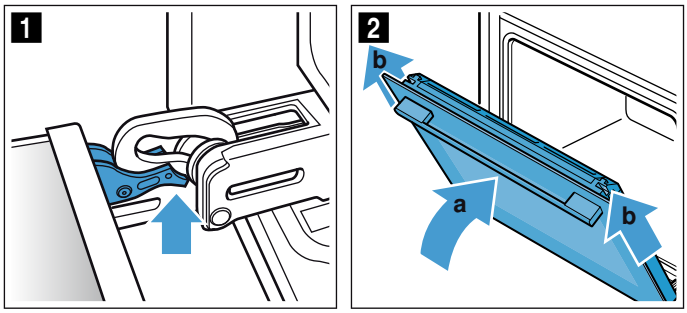


⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst!

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

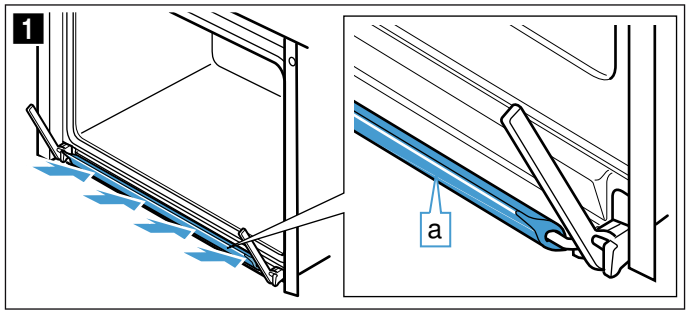
Afmontere ovndør

1. Luk ovndøren helt op, og tryk den ind i retning mod apparatet.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur 1).
3. Luk apparatets dør, til den når anslaget **a**. Hold i venstre og højre side i ovndøren med begge hænder **b**, og træk ovndøren op og af (figur 2).

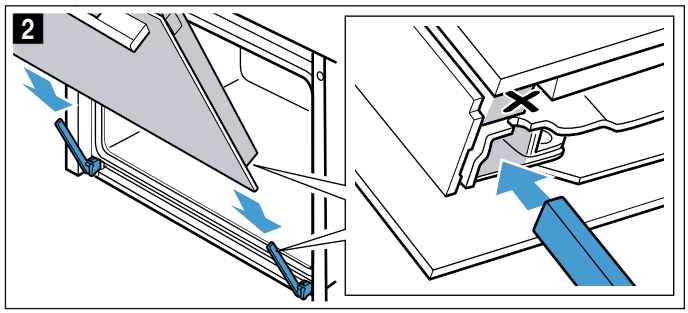


Montere apparatets dør

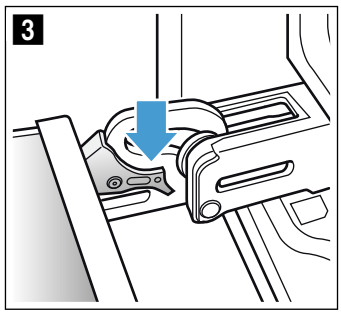
1. Tryk tætningen **a** fast langs dryprenden (figur 1), fordi tætningen **a** kan løsne sig under rengøring.



2. Monter apparatets dør igen i den omvendte rækkefølge.
   Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur 2).
   Læg hængslerne an nederst mod den udvendige rude, og brug den som føring.
   Sørg for, at hængslerne bliver sat ind i de rigtige åbninger. De skal kunne skydes ind let og uden modstand. Kontroller, om hængslerne er sat ind i de rigtige åbninger, hvis der mærkes modstand.



3. Luk apparatets dør helt op.Vip de to låsepaler ind igen (figur 3).

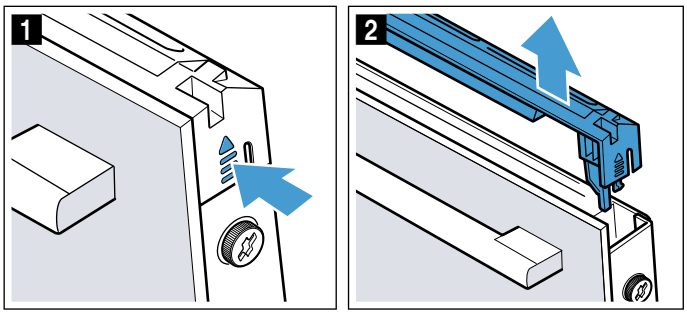


4. Luk apparatets dør.

Tage dørafdækning af

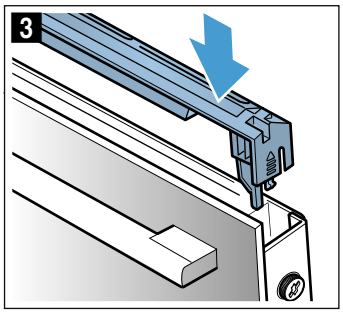
Indlæggene af rustfrit i dørafdækningen kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

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



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

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



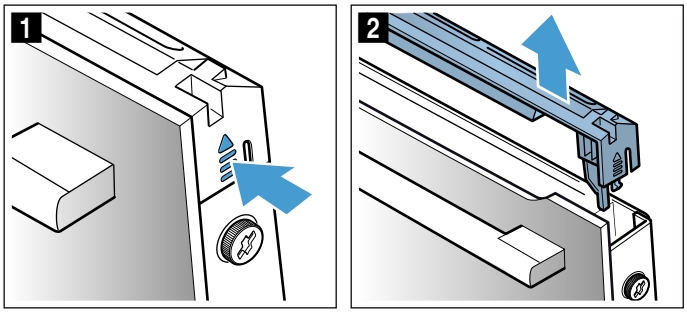
5. Luk ovndøren.

Afmontere/montere glasruder i ovndør

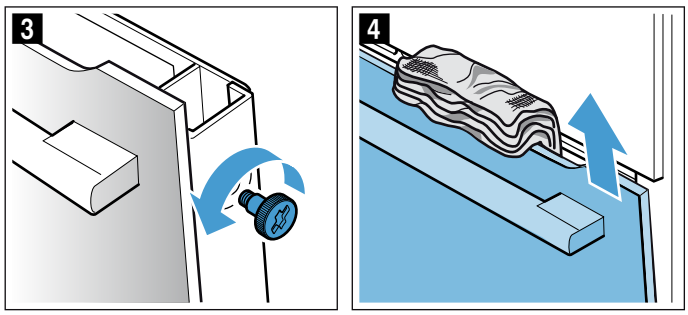
For at lette rengøringen kan glasruderne i ovndøren afmonteres.

Afmontering på apparatet

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



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



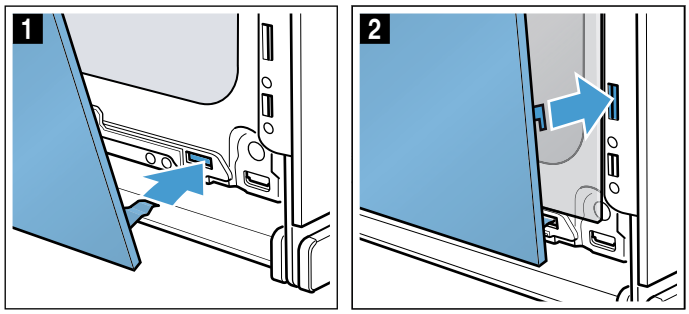
Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst!

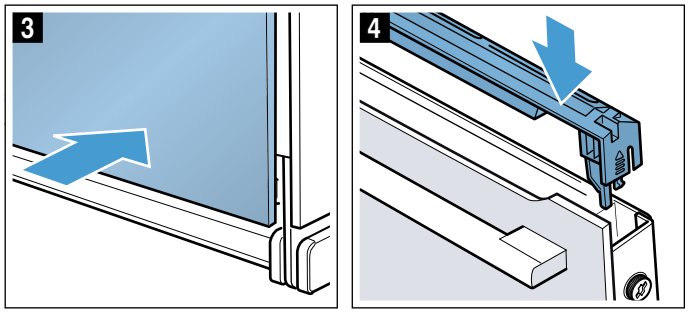
- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Montering på apparat

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



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



7. Luk ovndøren.

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

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

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

Bemærk: Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes optimalt, findes der en tabel med flere oplysninger i slutningen af brugsanvisningen. Der findes mange tips og anvisninger. ⟶ *"Testet i vores prøvekøkken" på side 38*

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!
Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!
Forkert udførte reparationer er farlige.Forsøg aldrig at reparere apparatet selv. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Kontakt kundeservice, hvis apparatet er defekt.

Fejltabel

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

Fejl	Mulig årsag	Anvisning/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
Apparatet er tændt, men kan ikke betjenes, og i displayet vises symbolet	Børnesikringen er aktiveret	Tryk vedvarende på tasten, indtil symbolet slukkes.
Ovnen varmer ikke, og i displayet står der "Demo-modus aktiveret"	Apparatet befinder sig i Demo-modus	Slå sikringen i sikringsboksen fra, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder. Tænd for apparatet, og vælg "Demo-modus deaktiveret" i indstillingerne.
Apparatet starter ikke, og i displayet vises "Ovnrum for varmt"	Ovnrummet er for varmt til den valgte ret eller ovnfunktion	Lad ovnrummet køle af, og start igen
Ovnbelysningen er defekt	LED-pære defekt	Kontakt kundeservice
Home Connect fungerer ikke korrekt.		Gå ind på www.home-connect.com
Drift med damp eller afkalkning starter ikke eller fortsætter ikke	Vandbeholderen er tom	Fyld vandbeholderen
	Panelet er åbent	Luk panelet
	Afkalkning spærrer for drift med damp	Udfør afkalkning
	Sensor defekt	Kontakt kundeservice
Apparatet opfordrer til udførelse af skylning	Strømtilførslen har været afbrudt, eller apparatet har været slukket under afkalkningen	Udfør skylning to gange, når der igen er tændt for apparatet
Apparatet opfordrer til udførelse af afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden	Det indstillede vandhårdhedsområde er for lavt	Udfør afkalkning Kontroller det indstillede vandhårdhedsområde, og korriger evt.
Tasterne blinker	Dette er normalt og skyldes kondensvand bag betjeningspanelet	Så snart kondensvandet er fordampet, blinker tasterne ikke mere
Resultatet af tilberedning med anvendelse af damp er for fugtigt eller for tørt	Der er valgt en forkert dampintensitet	Vælg en højere eller lavere dampintensitet
Meddelelsen "Fyld vandbeholder" vises, selv om beholderen er fyldt	Panelet er åbent	Luk panelet
	Vandbeholderen er ikke gået i indgreb	Tryk vandbeholderen i indgreb ⟶ *"Damp" på side 17*
	Sensor defekt	Kontakt kundeservice
	Vandbeholderen er faldet på gulvet. Stødet har medført, at komponenter inde i vandbeholderen har løsnet sig, vandbeholderen er utæt.	Bestil en ny vandbeholder

Panelet åbnes ikke, så vandbeholderen kan ikke tages ud	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
	Sensoren for feltet er defekt	Kontakt kundeservice Tøm om nødvendigt vandbeholderen: Luk apparatets dør op, tag fat i panelet i højre og venstre side med fingrene, og træk det ud
Der kommer damp ud af ventilationsåbningerne under tilberedning	Dette er normalt	Ikke mulig
Ved dampning opstår der ekstremt meget damp	Apparatet bliver automatisk kalibreret	Dette er normalt
Ved dampning dannes der gentagne gange ekstremt meget damp	Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved korte tilberedningstider	Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne, og udfør kalibreringen igen
Der lyder en "ploppende" lyd under tilberedning	Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp	Ikke mulig

Maksimal driftstid overskredet

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

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

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

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

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

Ovnbelysning

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

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid apparatets fuldstændige modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummeret (FD-nr.) ved kontakt med kundeservice, fordi dette sætter os i stand til at yde god og kvalificeret service. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.
Ved nogle apparater, som er udstyret med damp, er typeskiltet placeret bag panelet.

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

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

Kundeservice ☏

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

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

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

Retter

Der kan tilberedes mange forskellige retter med driftstypen “Retter”. Apparatet vælger den optimale indstilling.

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

Anvisninger om indstillinger

- Resultatet afhænger af levnedsmidlernes kvalitet og af fadets eller beholderens størrelse og art. Anvend altid førsteklasses levnedsmidler, og kun kød, der har køleskabstemperatur. Dybfrostretter skal tages direkte ud af fryseren og anvendes.
- Ved nogle retter foreslås en temperatur, ovnfunktion og tilberedningstid.Temperaturen og tilberedningstiden kan om ønsket ændres.
- Ved andre retter skal vægten angives. Angiv altid den samlede vægt, med mindre apparatet opfordrer til noget andet. Her foretager apparatet selv indstillingen af tid og temperatur.
  Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor de angivne vægtområder.
- Ved stegeretter, hvor apparatet selv vælger temperatur, kan der forekomme temperaturer helt op til 300 °C. Vær derfor opmærksom på, at der skal anvendes tilstrækkeligt varmebestandige fade og beholdere.
- Apparatet viser meddelelser, f.eks. om fade og beholdere, rillehøjde eller tilsætning af væde ved kød. Ved nogle retter er det f.eks. nødvendigt at vende retten eller at røre rundt under tilberedningen. Alt dette vises i displayet kort efter starten. Et lydsignal gør opmærksom på det rigtige tidspunkt for den pågældende handling.
- Der findes anvisninger om egnede fade og beholdere samt tips og tricks om tilberedningen i slutningen af denne brugsanvisning. ⟶ *"Testet i vores prøvekøkken" på side 38*

Dampunderstøttelse

Ved nogle retter bliver dampfunktionen automatisk aktiveret. Der findes generelle anvisninger om dampfunktionen i det pågældende kapitel. ⟶ *"Damp" på side 17*

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!
Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.

Stegetermometer

Ved nogle retter kan stegetermometret også anvendes. Så snart stegetermometret er stukket ind i apparatet, vises de retter, som egner sig til tilberedning med det.Ovntemperaturen og kernetemperaturen kan ændres. ⟶ *"Stegetermometer" på side 26*

Vælge en ret

Retterne er opbygget med en ensartet struktur:

- Kategori
- Levnedsmiddel
- Ret

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

Kategorier	Retter
Kager, brød, pizza	Kager
	Småt bagværk
	Småkager
	Brød
	Rundstykker, boller
	Krydret bagværk, pizza, quiche
Tærter/gratiner, soufléer	Krydret gratin, fersk, tilberedte ingredienser
	Lasagne, fersk
	Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj
	Sød tærte, friske ingredienser
	Soufflé i portionsforme
Dybfrostprodukter	Pizza
	Gratiner / tærter
	Kartoffelprodukter
	Fjerkræ, fisk
	Grøntsager
Fjerkræ	Kylling
	And, gås
	Kalkun
Kød	Svinekød
	Oksekød
	Kalvekød
	Lammekød
	Vildt
	Kødretter
Fisk	Fisk, hel
	Fiskefileter
	Fiskekoteletter
	Fiskeretter
	Skaldyr
Tilbehør, grøntsager	Kartofler
	Ris
	Korn
	Bælgfrugter
	Pasta, Klöße
	Æg

Kategorier	Retter
Desserter, kompot	Creme caramel
	Germknödel (østrigsk ret)
	Yoghurt i glas
	Mælkeris
	Frugtkompot
Henkogning, saftpresning, desinficering	Henkogning
	Saftpresning
	Desinficering af sutteflasker
Genopvarmning, opvarmning	Menu
	Bagværk
	Tilbehør
Optøning af retter	Frugt, grøntsager

Bagesensor

Apparatet er udstyret med en bagesensor.Den bliver automatisk aktiveret, når der vælges bagværk på listen i følgende kategorier. Når bagesensoren er aktiveret, vises symbolet ⊡ i displayet.

Kategori	Type	Retter
Kager, brød, pizza	Kager	Kager i form
		Kager på plade
		Wähe/tærte
	Småkager	Bagværk af butterdej
		Muffins
		Bagværk af gærdej
	Krydret bagværk, pizza, quiche	Krydret bagværk, quiche
		Pizza
		Flammkuchen
Dybfrostprodukter	Kartoffel-produkter	Kartoffel-produkter

Her overtager apparatet kontrollen.Herfra styrer apparatet bageprocessen fuldautomatisk, og der kræves ikke flere indstillinger. Apparatet slukkes automatisk, så snart bagværket er færdigt. Der lyder et signal. Varigheden er omtrent den samme som i opskriften for det pågældende bagværk og vises ikke. Drift med bagesensoren kan kun startes, når ovnen er kold.

Alle andre bagværkskategorier kan ikke overvåges af bagesensoren. Her foreslås en gennemprøvet indstilling med mulighed for at foretage ændringer.

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet. Anvend ikke bageforme af silikone eller tilbehør, som indeholder silikone. Bagesensoren bliver beskadiget.

Så længe der vises “Luk ikke ovndør op” i displayet, er bagesensoren aktiveret. Luk ikke ovndøren op, fordi indstillingerne ellers bliver afbrudt. Apparat giver mulighed for at fortsætte tilberedningen. Apparatet fortsætter med at varme, og den foreslåede tid kan tilpasses. Resten af processen skal man selv overvåge.

Indstille en ret

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

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

Tryk på tasten start/stop for at starte driften, når alle indstillinger er foretaget.
Ved en indstilling med damp starter apparatet først, når opvarmningen er afsluttet.

Indstilling er afsluttet

Der lyder et signal. I statuslinjen vises “Afsluttet”. Ovnen varmer ikke mere. Signalet kan afbrydes med det samme med tasten ◷.

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

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

Afbryde indstilling

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

Forskyde sluttid

Ved nogle retter kan sluttiden forskydes.Hvis sluttiden kan forskydes, vises tidsfunktionerne.
⟶ *"Tidsfunktioner" på side 21*

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

Testet i vores prøvekøkken

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

Bemærk: Der kan opstå meget vanddamp i ovnrummet ved tilberedning af fødevarer.
Apparatet er meget energieffektivt og afgiver kun lidt varme udadtil under brug. På grund af de høje temperaturforskelle mellem apparatets ovnrum og apparatets udvendige dele, kan der dannes kondens ved dør, betjeningsområde eller skabsfronter i nærheden. Det er et normalt, fysisk betinget fænomen. Kondensat kan reduceres ved forvarmning eller forsigtig døråbning.
Ved dampning eller ved brug med damp er det ønskeligt, at der dannes vanddamp i ovnrummet. Tør ovnrummet af efter stegning, når det er kølet af.

Brug ikke silikoneforme

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

Pas på!

Anvend ikke bageforme af silikone eller silikoneholdige bagefolier, afdækninger eller tilbehør. Bagesensoren kan blive beskadiget.
Bagesensoren kan også blive beskadiget, selvom den ikke er i brug.

Undtagelser:

- Bagepapir med silikonebelægning kan anvendes.
- Hvis der er leveret et stegetermometer med, kan det anvendes.

Kager og småkager

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævning af dej.

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

Bagning med damp

Bestemt bagværk (f.eks. gærbagværk) får en mere sprød skorpe og en mere skinnende overflade med damp. Bagværket tørrer ikke lige så meget ud.

Bagning med damp er kun muligt i et lag.

Nogle retter bliver bedre, hvis de bages i flere trin. Disse er anført i tabellen.

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag
Brug følgende riller til bagning i et lag:

- Rille 1

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

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

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

Tilbehør

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

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

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

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

Bageforme
Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

Ved bagning med damp skal bageformene være varme- og dampbestandige.

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Intensiv varme

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Kager i form						
Rørekage	Randform/firkantet form	1		150-170	-	55-70
Rørekage	Randform/firkantet form	1		150-160	1	50-70
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	1		150-170	-	60-80
Frugtkage af rørt kagedej, fin	Rillet randform/springform	1		160-180	-	45-60
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	1		150-170	-	20-40
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	2		160-170	1	25-35
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Wähe, schweizisk kage	Pizzaplade	1		200-220	-	40-50
Tærte	Tærteform, sortplade	1		200-220	-	25-40
Tærte	Tærteform, sortplade	1		210-220	1	30-40
Gærkage til randform	Rillet randform	1		150-160	-	65-75
Gærkage til randform	Rillet randform	1		150-160	1	60-70
Gærkage i springform	Springform Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Gærkage i springform	Springform Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	1		170-180	-	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	1		150-160	1	25-35
Lagkagebund, 3 æg	Springform Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Kager på plade						
Rørekage med fyld	Bageplade	1		160-180	-	20-40
Rørekage med fyld	Bageplade	1		160-170	1	30-40
Rørekage, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	-	35-50
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	1		180-200	-	25-30
Mørdejskage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	-	40-55
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	1		160-180	-	60-80
Wähe, schweizisk kage	Universalbradepande	1		200-210	-	40-50
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	1		160-180	-	15-25
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	1		150-160	1	25-35
Gærkage med saftigt fyld	Universalbradepande	1		180-200	-	30-45
Gærkage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		160-170	-	25-35
Gærkage med fugtigt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-160	-	45-60

* Forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Gærfletbrød, gærkringle	Bageplade	1		150-160	-	35-45
Gærfletbrød, gærkringle	Bageplade	1		150-170	2	30-40
Roulade	Bageplade	1		190-210*	-	10-15
Roulade	Bageplade	1		190-210*	1	10-15
Julekage (Stollen), 500 g mel	Universalbradepande	1		150-160	-	50-60
Julekage (Stollen), 500 g mel	Universalbradepande	1		140-150	2	80-90
Æblerulle (strudel), sød	Universalbradepande	1		170-180	-	40-60
Æblerulle (strudel), sød	Universalbradepande	1		180-190	2	50-60
Æblerulle (strudel), frossen	Universalbradepande	1		190-210	-	35-50
Æblerulle (strudel), frossen	Universalbradepande	1		180-190	1	35-45
Småkager						
Small Cakes	Bageplade	1		160**	-	25-35
Small Cakes	Bageplade	1		150**	-	25-35
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150**	-	25-35
Muffins	Muffinplade	1		170-190	-	15-30
Muffins	Muffinplade	1		150-160	1	25-30
Muffins, 2 lag	Muffinplader	3+1		150-170*	-	20-30
Gærsmåkager	Bageplade	1		160-170	-	30-40
Gærsmåkager	Bageplade	1		160-180	2	25-35
Bagværk, butterdej	Bageplade	2		170-190*	-	20-45
Bagværk, butterdej	Bageplade	1		200-220*	1	15-25
Bagværk, butterdej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		170-190*	-	20-45
Vandbakkelsesdej	Bageplade	1		200-220	-	30-45
Vandbakkelsesdej	Bageplade	1		200-220*	1	25-35
Wienerbrød	Bageplade	1		160-180	-	20-30
Wienerbrød	Bageplade	1		160-180	2	25-35
Småkager						
Sprøjtede småkager	Bageplade	1		150-160**	-	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	1		140-150**	-	25-40
Sprøjtede småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150**	-	30-40
Småkager	Bageplade	2		140-160	-	15-30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		130-150	-	20-35
Marengs	Bageplade	2		90-100*	-	100-130
Marengs, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		90-100*	-	100-150
Makroner	Bageplade	2		90-110	-	20-40
Makroner, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		90-110	-	20-40

* Forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Tips til kager og småkager

Vil du vide, om kagen er færdigbagt.	Stik en lille træpind i kagen på det højeste sted. Når der ikke længere hænger dej fast på træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang. Eller indstil temperaturen 10 °C lavere, og forlæng bagetiden. Bemærk de anførte ingredienser og tilberedningshenvisninger i opskriften.
Kagen er hævet i midten, men er lavere langs kanten.	Smør kun springformens bund. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Frugtsaften løber over.	Brug universalbradepanden næste gang.

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

Brød og rundstykker

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævning af dej.

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

Bagning med damp

Brød og rundstykker får en mere sprød skorpe og en mere skinnende overflade med damp. Bagværket tørrer ikke lige så meget ud.

Bagning med damp er kun muligt i et lag.

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag
Brug følgende riller til bagning i et lag:
- Rille 1

Bagning i to lag
Brug 4D-varmluft. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
- Universalbradepande: Rille 3
  Bageplade: Rille 1
- Bageforme på risten
  Første rist: Rille 3
  Anden rist: Rille 1

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

Tilbehør

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

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

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

Bageforme
Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

Ved bagning med damp skal bageformene være varme- og dampbestandige.

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

Dybfrostprodukter

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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

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

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

Pas på!

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

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill store flade
- Grill lille flade

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Dampintensitet	Varighed i min.
Brød						
Franskbrød, 750 g	Universalpande eller firkantet form	1	4D-varmluft	210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Franskbrød, 750 g	Universalpande eller firkantet form	1	4D-varmluft	210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpande eller firkantet form	1	4D-varmluft	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpande eller firkantet form	1	4D-varmluft	210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Fuldkornsbrød, 1 kg	Universalbradepande	1	4D-varmluft	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fuldkornsbrød, 1 kg	Universalbradepande	1	4D-varmluft	210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Fladbrød	Universalbradepande	1	Over-/undervarme	220-240	-	25-35
Fladbrød	Universalbradepande	2	Over-/undervarme	220-230	3	20-30
Morgenbrød						
Forbagt. rundstk. eller -baguette	Universalbradepande	2	Over-/undervarme	200-220	-	10-20
Forbagt. rundstk. eller -baguette	Bageplade	2	Over-/undervarme	200-220	2	10-20
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	1	Over-/undervarme	170-180*	-	15-25
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	1	Over-/undervarme	160-170	3	25-35
Rundstykker, boller, søde, frisklavede, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1	4D-varmluft	150-160*	-	20-30
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	1	Over-/undervarme	180-200	-	25-35
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	1	4D-varmluft	200-220	2	20-25
Baguette, forbagt, koldt	Universalbradepande	2	Over-/undervarme	200-220	-	10-20
Baguette, forbagt, koldt	Bageplade	2	Over-/undervarme	200-220	2	10-20
Rundstykker, baguette genopvarmning	Rist	1	Varmluft/impulsgrill	150-160*	-	10-20

* Forvarmning

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Dampintensitet	Varighed i min.
Rundstykker, boller, frosne						
Forbagt. rundstk. eller -baguette	Universalbradepande	2		200-220	-	15-25
Forbagt. rundstk. eller -baguette	Bageplade	2		180-200	1	15-25
Saltet bagværk, dejstykker	Rist	1		220-240	-	15-25
Saltet bagværk, dejstykker	Bageplade	2		210-230	1	18-25
Croissant, dejstykker	Bageplade	1		150-170*	-	20-35
Croissant, dejstykker	Bageplade	1		180-200	1	20-30
Rundstykker, baguette genopvarmning	Rist	1		160-170*	-	10-20
Toast						
Gratinering af toast, 4 stk.	Rist	2		3	-	5-15
Gratinering af toast, 12 stk.	Rist	2		250	-	5-15
Bruning af toast	Rist	3		3	-	3-6
* Forvarmning						

Pizza, quiche og krydret bagværk

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævning af dej.

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

Bagning med damp

Bestemt bagværk (f.eks. gærbagværk) får en mere sprød skorpe og en mere skinnende overflade med damp. Bagværket tørrer ikke lige så meget ud.

Bagning med damp er kun muligt i et lag.

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag
Brug følgende riller til bagning i et lag:
- Rille 1

Bagning i to lag
Brug 4D-varmluft. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
- Universalbradepande: Rille 3
  Bageplade: Rille 1
- Bageforme på risten
  Første rist: Rille 3
  Anden rist: Rille 1

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

Tilbehør

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

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

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

Brug universalbradepanden ved pizza med meget fyld.

Bageforme
Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

Ved bagning med damp skal bageformene være varme- og dampbestandige.

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

Dybfrostprodukter

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Pizzatrin
- Intensiv varme
- coolStart-funktion

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Dampin-tensitet	Varighed i min.
Pizza						
Pizza, frisklavet	Bageplade	1		200-220	-	20-30
Pizza, frisklavet, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, frisklavet, tynd bund	Pizzaplade	1		210-230	-	20-30
Pizza, kold	Rist	1		210-230	-	10-20
Pizza, frossen						
Pizza, tynd bund, 1 stk.**	Rist	1		-	-	-
Pizza, tynd bund, 2 stk.	Rist + bageplade	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, tyk bund, 1 stk.**	Rist	1		-	-	-
Pizza, tyk bund, 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		160-180	-	25-35
Pizzabaguette	Rist	1		200-220	-	20-30
Mini-pizza**	Universalbradepande	1		-	-	-
Krydret bagværk & quiche						
Krydret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Krydret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Tærteform, sortplade	1		190-210	-	40-60
Flammkuchen	Universalbradepande	1		280-300*	-	8-18
Flammkuchen	Universalbradepande	1		200-220*	2	15-25
Pirog	Gratinform	1		190-200	-	40-50
Empanada	Universalbradepande	1		180-190	-	35-45
Empanada	Universalbradepande	1		180-190	2	30-40
Börek	Universalbradepande	1		200-210	-	30-40

* forvarmning

** Bemærk angivelserne på emballagen

Tærte og soufflé

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

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

Riller

Brug altid de anførte riller.

Tilberedning er mulig i et lag i bageforme eller med universalbradepanden.
- Bageforme på risten: Rille 1
- Universalbradepande: Rille 1

Brug dampfunktionen til souffléer. De kræver ikke vandbad. Stil små forme på dampbeholderen med huller, størrelse XL, eller på risten.

Madretter, der normalt tilberedes i vandbad, skal dækkes til med folie.

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

Tilbehør

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

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

Universalbradepande
Skub forsigtigt universalbradepanden mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

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

Ved tilberedning med damp skal bageformene være varme- og dampbestandige.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige tærter og soufflér. Temperatur og tilberedningstid afhænger af mængden og opskriften.
Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

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

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Pizzatrin
- coolStart-funktion
- Dampning

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	1		200-220	-	35-55
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	1		160-170	2	40-50
Gratin, sød	Gratinform	1		170-190	-	45-60
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	1		160-180	-	50-60
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	1		170-180	2	35-45
Lasagne, frossen, 400 g**	Universalbradepande	1		-	-	-
Lasagne, frossen, 400 g	Åbent fad	1		180-190	2	40-50
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	1		170-180	-	50-60
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	1		170-190	2	60-70
Soufflé	Gratinform	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Gratinform	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Portionsforme	1		100	-	40-45

* forvarmning

** Bemærk angivelserne på emballagen

Fjerkræ

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

Stegning på risten

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden.
→ *"Tilbehør" på side 12*

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

Stegning i fad

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

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

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

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

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

Stegning med damp

Bestemte retter bliver mere sprøde med damp. De får en mere skinnende overflade og tørrer ikke lige så meget ud.

Brug fad uden låg. Fadet skal være varme- og dampbestandigt.

Aktivér dampen som anført i tabellen. Nogle retter bliver bedre, hvis de tilberedes i flere trin. Disse er anført i tabellen.

Dampning

I modsætning til brug med damp tilberedes fjerkræsstykker mere skånsomt med dampning. De forbliver særdeles saftige. Som smagsvariant kan fjerkræsstykker brunes før dampning, så tilberedningstiden forkortes.

Større stykker kræver en længere opvarmningstid og længere tilberedningstid. Hvis der er flere lige store stykker, forlænges opvarmningstiden, ikke tilberedningstiden.

Det er ikke nødvendigt at vende fjerkræsstykker.

Brug dampbeholderen med huller, størrelse XL, og skub universalpanden ind under. Du kan også bruge en glasskål og stille den på risten.

Grillning

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

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

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

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

Anvisninger

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

Stegetermometer

Med stegetermometer er meget nøjagtig tilberedning mulig. Læs de vigtige henvisninger om anvendelse af stegetermometer i det pågældende kapitel. Der findes angivelser om indstikning af stegetermometer, de mulige ovnfunktioner og flere informationer.
→ *"Stegetermometer" på side 26*

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

Vend fjerkræ efter ca. ½ til ⅔ af den angivne tid.

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

Tips

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

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

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill store flade
- coolStart-funktion
- Dampning

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Dampintensitet	Varighed i min.
Kylling						
Kylling, 1 kg	Rist	1		200-220	-	60-70
Kylling, 1 kg	Rist	1		200-220	2	50-60
Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles)	Rist	2		3*	-	15-20
Kyllingebrystfilet (dampning)	Dampbeholder	2+1		100	-	15-25
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	2		220-230	-	30-35
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	2		200-220	2	30-45
Kyllingesticks, nuggets, frosne**	Universalbradepande	2		-	-	-
Poulard, 1,5 kg	Rist	1		200-220	-	70-90
Poulard, 1,5 kg	Rist	1		180-200	2	65-75
And & gås						
And, 2 kg	Rist	1		180-200	-	90-110
And, 2 kg	Rist	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Andebryst, hver 300 g	Rist	2		230-250	-	25-30
Andebryst, hver 300 g	Rist	2		220-240	2	25-30
Gås, 3 kg	Rist	1		160-180	-	120-150
Gås, 3 kg	Rist	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		190-200	2	45-55
Kalkun						
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	1		180-190	-	70-90
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Fad med låg	1		240-250	-	80-110
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	1		180-200	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	1		170-180	2	80-100
* 5 min. forvarmning						
** Bemærk angivelserne på emballagen						

Kød

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

Stegning og grydestegning

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

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

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

Stegning på risten

På risten bliver kød særdeles sprødt på alle sider.

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden.
⟶ *"Tilbehør" på side 12*

Stegning og grydestegning i fad

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

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

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

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

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

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

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

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

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

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

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

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

Stegning og grydestegning med damp

Bestemte retter bliver mere sprøde med damp og tørrer ikke lige så meget ud.

Brug fad uden låg. Fadet skal være varme- og dampbestandigt.

Det er ikke nødvendigt at vende stege.

Aktivér dampen som anført i tabellen. Nogle retter bliver bedre, hvis de tilberedes i flere trin. Disse er anført i tabellen.

Dampning

I modsætning til brug med damp tilberedes kødet mere skånsomt med dampning, men får ikke nogen svær. Det forbliver særdeles saftigt. Som smagsvariant kan kødstykker brunes før dampning, så tilberedningstiden forkortes.

Større stykker kræver en længere opvarmningstid og en længere tilberedningstid. Hvis der er flere lige store stykker, forlænges opvarmningstiden, ikke tilberedningstiden.

Kødstykker skal ikke vendes.

Brug dampbeholderen med huller, størrelse XL, og skub universalpanden ind under. Du kan også bruge en glasskål og stille den på risten.

Grillning

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

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

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

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

Grillmad skal først saltes efter grillningen. Salt trækker væsken ud af kødet.

Anvisninger

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

Stegetermometer

Med stegetermometer er meget nøjagtig tilberedning mulig. Læs de vigtige henvisninger om anvendelse af stegetermometer i det pågældende kapitel. Der findes angivelser om indstikning af stegetermometer, de mulige ovnfunktioner og flere informationer.
⟶ *"Stegetermometer" på side 26*

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

Vend stegen og grillvarer efter ca. ½ til ⅔ af den anførte tid.

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

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

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill store flade
- Dampning

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	Dampin-tensitet	Varighed i min.
Svinekød						
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakke-stykke, 1,5 kg	Rist	1		180-200	-	120-130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakke-stykke, 1,5 kg	Åbent fad	1		180-190	1	110-130
Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg	Rist	1		190-200	-	130-140
Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg	Åbent fad	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Svinemørbrad, 1,5 kg	Åbent fad	1		220-230	-	70-80
Svinemørbrad, 1,5 kg	Åbent fad	1		170-180	1	80-90
Svinefilet, 400 g	Rist	2		220-230	-	20-25
Svinefilet, 400 g	Åbent fad	1		210-220*	1	25-30
Svinefilet, 400 g	Dampbeholder	2		100	-	18-20
Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand)	Fad med låg	1		210-220	-	60-80
Hamburgerryg med ben, 1 kg	Åbent fad	1		160-170	1	70-80
Svinesteaks, 2 cm tykke	Rist	3		2	-	16-20
Svinemedaljoner, 3 cm tykke (5 min. forvarmning)	Rist	3		3*	-	8-12
Oksekød						
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	1		210-220	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Åbent fad	1		190-200	1	50-60
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	1		200-220	-	130-140
Oksegrydesteg, 1,5 kg**	Åbent fad	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Åbent fad	1		190-200	1	65-80
Kogt oksekød "Tafelspitz" (østrigsk ret), 1,5 kg	Åbent fad	1		95	-	120-150
Steak, 3 cm tyk, medium	Rist	2		3	-	15-20

* forvarmning

** Først hældes ca. 100 ml væske i fadet; vandtanken skal fyldes op løbende

*** Sæt universalpanden ind i rille 1

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

***** Uden at vende

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	Dampin-tensitet	Varighed i min.
Burger, 3-4 cm høj****	Rist	2		-	-	25-35
Kalvekød						
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	1		160-170	-	100-120
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	1		170-180	1	90-110
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	1		200-210	-	100-110
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	1		170-180	1	100-120
Lammekød						
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Rist	1		170-190	-	50-70
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Åbent fad	1		170-180	1	80-90
Lammeryg med ben*****	Rist	1		180-190	-	40-50
Lammeryg med ben*****	Åbent fad	1		200-210*	1	25-30
Lammekotelet***	Rist	2		3	-	12-18
Pølser						
Grillpølser	Rist	2		3	-	10-20
Wienerpølser	Dampbeholder	2		80	-	14-18
Hvide pølser kogt "Weißwürste" (bayrisk ret)	Dampbeholder	2		80	-	12-20
Kødretter						
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	1		170-180	-	70-80
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	1		190-200	1	70-80

* forvarmning
** Først hældes ca. 100 ml væske i fadet; vandtanken skal fyldes op løbende
*** Sæt universalpanden ind i rille 1
**** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid
***** Uden at vende

Tips til stegning, grydestegning og grillning

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

Fisk

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

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

Fisken er færdig, når rygfinnen nemt løsner sig.

Stegning og grillning på risten

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

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

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

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

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

Anvisninger

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

Stegning og dampning i fad

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

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

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

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

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

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

Stegning med damp

Bestemte retter bliver mere sprøde med damp og tørrer ikke lige så meget ud.

Brug fad uden låg. Fadet skal være varme- og dampbestandigt.

Det er ikke nødvendigt at vende fisken.

Aktivér dampen som anført i tabellen. Nogle retter bliver bedre, hvis de tilberedes i flere trin. Disse er anført i tabellen.

Dampning

Med dampning tilberedes fisken mere skånsomt og forbliver særdeles saftig.

Større stykker kræver en længere opvarmningstid og en længere tilberedningstid. Hvis der er flere lige store stykker, forlænges opvarmningstiden, ikke tilberedningstiden.

Det er ikke nødvendigt at vende fisk.

Brug dampbeholderen med huller, størrelse XL, og skub universalpanden ind under. Du kan også bruge en glasskål og stille den på risten.

Madretter, der normalt tilberedes i vandbad, skal dækkes til med folie.

Stegetermometer

Med stegetermometer er meget nøjagtig tilberedning mulig. Læs de vigtige henvisninger om anvendelse af stegetermometer i det pågældende kapitel. Der findes angivelser om indstikning af stegetermometer, de mulige ovnfunktioner og flere informationer.
→ *"Stegetermometer" på side 26*

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

Vend fisk, som ikke er i svømmestilling, efter ca. ½ til ⅔ af den anførte tid.

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

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

Anvendte ovnfunktioner:
- Varmluft/impulsgrill
- Grill store flade
- Pizzatrin
- coolStart-funktion
- Dampning

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:
- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	Dampin-tensitet	Varighed i min.
Fisk						
Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller	Rist	1		170-190	-	20-30
Fisk, stegt, hel 300 g, f.eks. foreller	Universalbradepande	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. forel-ler	Dampbeholder	2		80-90	-	15-25
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	1		170-190	-	30-40
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. torsk	Dampbeholder	2		80-90	-	35-50
Fiskefileter						
Fiskefilet, natural, grillet	Rist	2		1*	-	15-25
Fiskefilet, natural, dampet	Dampbeholder	2		80-100	-	10-16
Fiskekoteletter						
Fiskekotelet, 3 cm tyk**	Rist	2		3	-	18-22
Fisk, frossen						
Fisk, hel 300 g, f.eks. foreller	Dampbeholder	2		80-100	-	20-25
Fiskefilet, natural	Fad med låg	1		210-230	-	25-40
Fiskefilet, gratineret***	Universalbradepande	1		-	-	-
Fiskefilet, gratineret	Åbent fad	1		200-220	2	35-45
Fiskepinde***	Bageplade	1		-	-	-
Fiskeretter						
Fisketerrine	Terrineform	1		70-80	-	45-80

* Forvarmning
** Sæt universalpanden ind i rille 1
*** Bemærk angivelserne på emballagen

Grøntsager, tilbehør og æg

Her kan du finde vejledninger om dampning af friske og frosne grøntsager, kartofler, ris, korn og æg. Derudover kan du finde vejledninger om bagning af f.eks. dybfrosne pommes frites.

Dampning

Anvend kun originalt tilbehør. Ved dampning med dampbeholderen med huller, størrelse XL, skubbes universalpanden altid ind under. På den måde bliver overskydende væsde opsamlet.

Dampning i et lag
Brug rillerne, der er anført i indstillingstabellerne.

Dampning i to lag
Dampning i to lag egner sig fremragende til samtidig tilberedning af f.eks. broccoli og kartofler. Ved forskellige tilberedningstider stilles fødevaren med den korteste tilberedningstid ind senere.
- Rist og isat dampbeholder, størrelse S, med huller og/eller uden huller: Rille 3
- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rille 2

Tilberedning i:
Stil fade på risten eller dampbeholderen med huller, størrelse XL.

De anvendte fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige. Ved tykvæggede fade forlænges tilberedningstiden.

Madretter, der normalt tilberedes i vandbad, skal dækkes til med folie.

Tilberedningstid og -mængde
Tilberedningstiderne ved dampning afhænger af stykkernes størrelse, men ikke af den samlede mængde. Ved en større samlet mængde forlænges opvarmningstiden, ikke tilberedningstiden.

Større stykker kræver en længere opvarmningstid og en længere tilberedningstid. Hvis der er flere lige store stykker, forlænges opvarmningstiden, ikke tilberedningstiden.

Bemærk de stykstørrelser, der fremgår af indstillingstabellerne. Ved mindre stykker reduceres tilberedningstiden. Ved større stykker forøges den. Råvarernes kvalitet og mørhed har også betydning for tilberedningstiden. Derfor er de anførte indstillingsværdier kun vejledende.

Fordel altid levnedsmidlerne jævnt i fade og beholdere. Hvis lagene har forskellig højde, bliver tilberedningen forskellig. Læg ikke for mange lag trykfølsomme fødevarer oven på hinanden i tilberedningsbeholderen. Anvend i stedet to beholdere.

Ris og korn
Tilsæt vand eller væske i det angivne forhold. F.eks. betyder 1:1,5, at der pr. 100 g ris tilsættes 150 ml væske.

Bagning og grillning

Anvend kun originalt tilbehør.

Tilberedning i et lag
Brug rillerne, der er anført i indstillingstabellerne.

Tilberedning i to lag
Brug 4D-varmluft. Plader, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

Tilbehør

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

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

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. Hvis ovnen forvarmes, bliver de anførte tider reduceret med nogle minutter.

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

Ved anvendelse af egen opskrift kan lignende retter i tabellen bruges som rettesnor.

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Grill store flade
- coolStart-funktion
- Dampning

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Dampintensitet	Varighed i min.
Grøntsager, friske						
Dampe hele artiskokker	Dampbeholder	2		100	-	30-35
Dampe hel blomkål	Dampbeholder	2		100	-	25-35
Dampe broccolibuketter	Dampbeholder	2		100	-	6-9
Grønne bønner, dampede	Dampbeholder	2		100	-	18-25
Dampe gulerødder i skiver	Dampbeholder	2		100	-	10-20
Dampe kålrabi i skiver	Dampbeholder	2		100	-	20-25
Dampe porreringe	Dampbeholder	2		100	-	6-9
Dampe majskolber	Dampbeholder	2		100	-	30-40
Dampe hel rødbede	Dampbeholder	2		100	-	43-50
Dampe hele hvide asparges	Dampbeholder	2		100	-	7-15
Dampe spinat	Dampbeholder	2		100	-	2-3
Dampe squash i skiver	Dampbeholder	2		100	-	3-4
* Bemærk angivelserne på emballagen						

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	Dampin-tensitet	Varighed i min.
Grøntsager, frosne						
Spinat	Dampbeholder	2		100	-	15-25
Blomkål	Dampbeholder	2		100	-	5-8
Grønne bønner	Dampbeholder	2		100	-	6-10
Broccoli	Dampbeholder	2		100	-	6-7
Ærter	Dampbeholder	2		100	-	3-10
Gulerødder	Dampbeholder	2		100	-	4-6
Rosenkål	Dampbeholder	2		100	-	5-10
Grøntsager, blandede, 1 kg	Dampbeholder	2		100	-	10-15
Grøntsagsretter						
Grillede grøntsager*	Universalbradepande	3		3	-	10-15
Dampe grøntsagsflan	Portionsforme	1		100	-	50-70
Kartofler						
Bagte kartofler, halveret	Universalbradepande	1		160-180	-	45-60
Bagte kartofler, halveret	Universalbradepande	2		180-190	1	40-50
Pillekartofler, hele	Dampbeholder	2		100	-	35-45
Hvide kartofler, i kvarte	Dampbeholder	2		100	-	20-25
Klöße (tysk specialitet)	Dampbeholder	2		95	-	20-25
Kartoffelprodukter, frosne						
Kartoffelrösti*	Universalbradepande	2		-	-	-
Kartoffellommer, fyldte*	Universalbradepande	1		-	-	-
Kroketter	Bageplade	1		-	-	-
Pommes frites*	Bageplade	1		-	-	-
Pommes frites, 2 lag (vend af og til)	Universalbradepande + bageplade	3+1		200-220	-	30-40
Ris						
Basmati-ris, 1:1,5	Fladt fad	1		100	-	20-30
Langkornet ris, 1:1,5	Fladt fad	1		100	-	20-30
Naturris, 1:1,5	Fladt fad	1		100	-	35-45
Parboiled ris, 1:1,5	Fladt fad	1		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Fladt fad	1		100	-	25-35
Korn						
Couscous, 1:1	Fladt fad	1		100	-	6-10
Hirse, hel, 1:2,5	Fladt fad	1		100	-	25-35
Polenta/majsgryn, 1:5	Fladt fad	1		100	-	20-45
Byggryn, 1:2,5	Fladt fad	1		80-100	-	35-45
Linser, 1:2	Fladt fad	1		100	-	35-50
Hvide bønner, udblødte, 1:2	Fladt fad	1		100	-	65-75
Mannaboller	Dampbeholder	2		95	-	6-10
Æg						
Æggestand af 2 æg	Åbent fad	1		80	-	14-16
Æg, hårdkogte	Dampbeholder	2		100	-	9-11
Æg, blødkogte	Dampbeholder	2		100	-	6-8

* Bemærk angivelserne på emballagen

Dessert

Forskellige apparater kan nemt tilberedes med apparatet.

Tilberedning af yoghurt

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

1. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) på kogesektionen op til 90 °C, og køl ned til 40 °C.
   Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkelig.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas, og dæk til med plastfolie.
4. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet i tabellen.
5. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

Tilberedning af mælkeris

1. Vej risen, og tilsæt 2,5 gange mere mælk.
2. Ris og mælk fyldes maks. 2,5 cm i en skål.
   Til større mængder kan universalpanden også bruges.
3. Indstil som anført i tabellen.
4. Rør rundt efter tilberedning.
   Derved bliver den overskydende mælk hurtigt opsuget.

Kompot

Vej frugten, og tilsæt ca. ⅓ mængde vand. Tilsæt sukker og krydderier efter ønske. Indstil som anført i tabellen.

Crème caramel og crème brûlée

Fyld massen i de små forme til en højde af 2-3 cm. Stil de små forme direkte i dampbeholderen med huller, størrelse XL. Det er ikke nødvendigt med et vandbad. Indstil som anført i tabellen.

Madretter, der normalt tilberedes i vandbad, skal dækkes til med folie.

Hvis de små forme er lavet af et meget tykt materiale, kan tilberedningstiden blive forlænget.

Dampnudler

Tilbered gærdejen efter opskriften uden tilberedningstid. Læg de formede kugler i en smurt dampbeholder med huller, størrelse XL, og lad dem hæve. Indstil som anført i tabellen.

Anbefalede indstillingsværdier

Anvendte ovnfunktioner:
- Dampning
- Hævning af dej

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C/ hævetrin	Varighed i min.
Creme brulé	Portionsforme	1		85	20-30
Creme caramel	Portionsforme	1		85	25-35
Dampnudler	Universalbradepande	1		100	25-30
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		1	300-360
Mælkeris, 1:2,5	Universalbradepande	1		100	35-45
Frugtkompot	Universalbradepande	1		100	10-20

Menutilberedning

Der kan tilberedes komplette menuer i apparatet, uden at smagen overføres mellem retterne eller aromaen påvirkes.

Sæt retten med den længste tilberedningstid ind i ovnrummet først, og sæt de øvrige retter ind efterhånden afhængigt af deres tilberedningstid. På den måde bliver alle retter færdige samtidig.

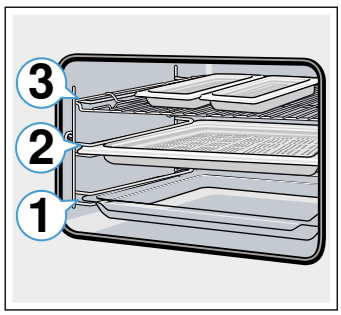
Dampning

Den samlede tilberedningstid forlænges ved tilberedning af menuer med damp, fordi der undslipper lidt damp, hver gang døren åbnes, så ovnen skal varme op igen.

Følg anvisningerne i de forskellige afsnit i dette kapitel:
- Opvarmningstiden varierer afhængigt af retternes størrelse og vægt
- Tilberedningstiden afhænger ikke af mængden
- Brug service, der kan tåle damp
- Dæk soufflé til med folie
- Sæt altid universalbradepanden ind i rille 1

Tilbehørets riller

Sæt altid tilbehøret ind i den anførte rækkefølge:
- Rille 3: Rist med dampbeholder, størrelse S
- Rille 2: Dampbeholder, størrelse XL
- Rille 1: Universalbradepande



Anbefalede indstillingsværdier

Anvendt ovnfunktion:
- Dampning

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Dybfr. laksefilet	Dampbeholder uden huller, størrelse S	3		100	20
Broccoli	Dampbeholder med huller, størrelse XL	2		100	9
Hvide kartofler i kvarte	Dampbeholder med huller, størrelse S	3		100	25

Skånsomme ovnfunktioner

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

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

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

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

Tilbehør

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

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

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

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

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

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendte ovnfunktioner:
- Varmluft eco
- Over-/undervarme eco

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kager i form					
Rørekage i form	Randform/firkantet form	1		140-160	60-80
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	1		140-160	20-40
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	1		150-170	20-30
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Gærkage til randform	Rillet randform	1		150-160	65-75
Kager på plade					
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	1		160-180	20-40
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	1		170-180	25-35
Gærfletbrød, gærkrans	Bageplade	1		150-160	35-45
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	1		150-170	20-35
Småt bagværk					
Muffins	Muffinform	2		160-180	15-30

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Small Cakes	Bageplade	1		150-160	25-35
Bagværk, butterdej	Bageplade	2		170-190	25-50
Vandbakkelsesdej	Bageplade	1		200-220	35-45
Småkager	Bageplade	2		140-160	15-30
Sprøjtede småkager	Bageplade	2		140-150	25-40
Gærsmåkager	Bageplade	1		150-160	30-40
Brød & rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Firkantet form	1		200-210	35-45
Fladbrød	Universalbradepande	1		240-250	20-25
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	1		170-190	15-20
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	1		180-200	25-35
Kød					
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	1		180-190	120-140
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	1		200-220	140-160
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	1		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	1		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Fad med låg	1		190-210	45-55
Fiskefilet, natural, dampet	Fad med låg	1		190-210	15-35

Acrylamid i fødevarer

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius (julesmåkager)).

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold	
Generelt	■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt. ■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. ■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.
Bagning	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.

Langtidsstegning

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

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

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

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

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

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

Service

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

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 1.

Der findes flere oplysninger under tips om langtidsstegning efter indstillingstabellen.

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:
- Langtidsstegning

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Stegetid i min.	Temperatur i °C	Varighed i min.
Fjerkræ						
Andebryst, rosa, 300 g hver	Fad uden låg	1		6-8	95*	45-60
Kyllingebrystfilet, 200 g hver, gennemstegt	Fad uden låg	1		4	120*	45-60
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg, gennemstegt	Fad uden låg	1		6-8	120*	100-130
Svinekød						
Svinemørbrad, 5-6 cm tyk, 1,5 kg	Fad uden låg	1		6-8	85*	130-180
Svinefilet, hel	Fad uden låg	1		4-8	85*	45-70
Oksekød						
Oksesteg (culotte), 6-7 cm tyk, 1,5 kg, gennemstegt	Fad uden låg	1		6-8	100*	150-190
Oksefilet, 1 kg	Fad uden låg	1		4-6	85*	90-120
Roastbeef, 5-6 cm tyk	Fad uden låg	1		6-8	85*	120-180
Oksemedaljoner/tykstegsfilet, 4 cm tykke	Fad uden låg	1		4	85*	40-60
Kalvekød						
Kalvesteg, 4-5 cm tyk, 1,5 kg	Fad uden låg	1		6-8	85*	100-130
Kalvesteg, 7-10 cm tyk, 1,5 kg	Fad uden låg	1		6-8	85*	150-210
Kalvefilet, hel, 800 g	Fad uden låg	1		4-6	85*	70-120
Kalvemedaljoner, 4 cm tykke	Fad uden låg	1		4	80*	40-60
Lammekød						
Lammeryg, udbenet, 200 g hver	Fad uden låg	1		4	85*	30-45
Lammekølle uden ben, medium, 1 kg snøret	Fad uden låg	1		6-8	95*	120-180
* Forvarmning						

Tips til langtidsstegning

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

Tørring

Apparatet har ovnfunktionen tørring, hvormed frugt, grøntsager og krydderier kan tørres fremragende. Ved denne form for konservering koncentreres aromastoffer på grund af tørringen.

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

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

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

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

Brug følgende riller til tørring:
- 1 rist: Rille 2
- 2 riste: Rille 3+1

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendt ovnfunktion:
- Tørring

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

Henkogning og saftpresning

Apparatet egner sig også til henkogning og saftpresning.

Henkogning

Frugt og grøntsager kan nenkoges i apparatet.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!
Henkogningsglassene kan revne, hvis levnedsmidlerne bliver henkogt forkert. Følg anvisningerne om henkogning.

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

Tip: Desinficering kan bruges til rengøring af glassene.

Brug kun henkogningsglas af samme størrelse til henkogning og med samme slags madvarer. Der kan henkoges op til seks henkogningsglas på ½, 1 eller 1½ liters indhold samtidigt. Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Henkogningsglassene må ikke røre ved hinanden i ovnrummet under henkogningen.

Forberedelse af frugter og grøntsager
Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager. Vask frugt og grøntsager grundigt.

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

Frugt: Frugten fyldes i henkogningsglassene med varm, afskummet sukkeropløsning (ca. 400 ml til et 1 liters glas). Til en liter vand:
- Ca. 250 g sukker ved sød frugt
- Ca. 500 g sukker ved syrlig frugt

Grøntsager: Fyld grøntsagerne i henkogningsglassene med varmt, kogt vand.

Vask glaskanterne af, de skal være rene. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas. Luk glassene med klemmer. Stil glassene i dampbeholderen med huller, størrelse XL, uden at de rører ved hinanden. Indstil som anført i tabellen.

Afslutning af henkogning
Luk ovndøren op efter den angivne tilberedningstid. Tag først henkogningsglassene ud af ovnen, når de er kølet helt af.

Tør ovnrummet af bagefter.

Afsaftning

Læg bærrene i en skål, og drys dem med sukker inden afsaftningen. Lad dem stå og trække i mindst en time, så saften trækker ud.

Hæld derefter bærrene i dampbeholderen med huller, størrelse XL, og sæt den ind i rillehøjde 2. Sæt universalpanden ind under for at opfange saften. Indstil som anført i tabellen.

Hæld bærrene i et klæde efter tilberedningen, og pres resten af saften ud af dem.

Tør ovnrummet af bagefter.

Anbefalede indstillingsværdier

De anførte tider i indstillingstabellen er vejledende ved henkogning af frugt og grøntsager og ved saftpresning af frugt. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af indholdets mængde, temperatur og kvalitet. Angivelserne gælder for runde 1 liters glas.

Anvendt ovnfunktion:
- Dampning

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Henkogning					
Grøntsager, f.eks. gulerødder	1 liter henkogningsglas + dampbeholder XL	1		100	30-120
Stenfrugt, f.eks. kirsebær, svesker	1 liter henkogningsglas + dampbeholder XL	1		100	25-30
Kernefrugt, f.eks. æbler, jordbær	1 liter henkogningsglas + dampbeholder XL	1		100	25-30
Afsaftning					
Hindbær	Dampbeholder	2		100	30-45
Ribs	Dampbeholder	2		100	40-50

Desinficere sutteflasker og hygiejne

Du kan nemt desinficere service og sutteflasker med dit apparat. Metoden svarer til den normale desinficering ved kogning.

Desinficere sutteflasker

Vask altid straks sutteflasker med en flaskerenser, når de er blevet tømt. Vask dem derefter i opvaskemaskinen.

Stil flaskerne i dampbeholderen, størrelse XL, uden at de rører ved hinanden. Start programmet “Desinficere”. Tør apparatet af efter desinficeringen. Tør sutteflaskerne af med et rent viskestykke efter desinficeringen.

Hygiejne

Apparatet egner sig også til forberedelse af marmelade- eller henkogningsglas og de tilsvarende låg.

Efterbehandling af marmelade er også mulig. Dette forbedrer marmeladens holdbarhed.

Anbefalede indstillingsværdier

Brug kun fejlfrie, rene glas og låg. Rengør dem først i opvaskemaskinen. De anvendte fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige.

De anbefalede tider afhænger af de anvendte glas.

Anvendt ovnfunktion:
- Dampning

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Hygiejne					
Forbered marmelad- eller henkogningsglas	Dampbeholder XL	1		100	10-15
Behandl marmeladeglas efterfølgende	Dampbeholder XL	1		100	15-20
Gør ren service steril	Dampbeholder XL	1		100	15-20
* Denne metode svarer til den normalt desinficering ved kogning.					

Hævning af dej

Med ovnfunktionen "Hævning af dej" hæver gærdej betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur, og den tørrer ikke ud. Start kun driften ved helt afkølet ovnrum.

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

Hævning
Sæt dejskålen på risten til hævning. Indstil som anført i tabellen.

Åbn ikke ovndøren under hævningen, da fugtigheden ellers slipper ud. Dejen skal ikke være tildækket.

Efterhævning
Stil bagværket i rillen anført i tabellen.

Tør fugtigheden op i ovnrummet før bagning.

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:
- Hævning af dej

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunk-tion	Trin	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærdej, sød						
F.eks. små gærdele	Skål	1		Hævning	35-40	30-45
	Universalbradepande	1		Efterhævning	35-40	10-20
Fedtholdig dej, f.eks. panettone	Skål	1		Hævning	35-40	20-40
	Form på rist	1		Efterhævning	35-40	10-20
Gærdej, pikant						
F.eks. pizza	Skål	1		Hævning	40-45	40-90
	Universalbradepande	1		Efterhævning	40-45	30-60
Brøddej						
Franskbrød	Skål	1		Hævning	35-40	30-40
	Universalbradepande	1		Efterhævning	35-40	15-25
Blandingsbrød	Skål	1		Hævning	35-40	25-40
	Universalbradepande	1		Efterhævning	35-40	10-20
Rundstykker, boller	Skål	1		Hævning	35-40	30-40
	Universalbradepande	1		Efterhævning	35-40	15-25

Optøning

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

Tag altid frosne fødevarer ud af emballagen inden optøningen.

Læg dybfrossent frugt og grøntsager i dampbeholderen med huller, størrelse XL, og skub universalpanden ind under. På den måde forbliver fødevarerne ikke i optøningsvandet, og overskydende væde opsamles. Ved dybfrosne fødevarer, hvor væsken skal bibeholdes i fødevaren, f.eks.dybfrossen spinat med fløde, bruges universalpanden eller et fad på risten.

Læg bagværk på risten.

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Optøning

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Brød, rundstykker					
Generelt	Bageplade	1		50	40-70
Kager					
Kage, fugtigt fyld	Bageplade	1		50	70-90
Tørkager	Bageplade	1		60	60-75
Frugt, grøntsager					
Bærfrugter	Dampbeholder	2		30-40	10-15
Grøntsager	Dampbeholder	2		40-50	15-50

Genopvarmning

Med ovnfunktionen genopvarmning genopvarmes retter skånsomt med damp. Både udseende og smag bevares, som om retterne lige var blevet tilberedt. Også bagværk fra dagen før kan fint genopvarmes på denne måde.

Brug helst flade, brede og temperaturbestandige fade. Kolde fade forlænger genopvarmningen.

Genopvarm så vidt muligt kun ensartede og lige store madvarer. Hvis det ikke er muligt, retter tiden sig efter retten med den længste genopvarmningstid.

Dæk ikke retten til under genopvarmningen.

Stil retten i et fad på risten, eller læg den direkte på risten i rille 1.

Åbn ikke ovndøren under genopvarmningen, da meget damp ellers slipper ud.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale indstilling til forskellige retter. Tidsangivelserne er vejledende værdier. De afhænger af de anvendte fade samt af fødevarernes kvalitet, temperatur og beskaffenhed. Der er anført tidsområder. Indstil først til den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det er nødvendigt.

Tabelværdierne gælder ved isætning af retten i en kold ovn. Ved udvalgte retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen.

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

Anvendt ovnfunktion:
- Genopvarmning

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grøntsager, kolde					
1 kg	Åbent fad	1		120-130	15-25
250 g	Åbent fad	1		120-130	5-15
Retter, kolde					
Tallerkenret, 1 portion	Åbent fad	1		120-130	15-25
Suppe, sammenkogt ret, 400 ml	Åbent fad	1		120-130	10-25
Tilbehør, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris	Åbent fad	1		120-130	8-25
Tærter/gratiner, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Åbent fad	1		120-140	10-25
Pizza, bagt	Rist	1		170-180*	5-15
Bagværk					
Rundstykker, baguette, bagt	Rist	1		150-160*	10-20
Postejer (vol - au - vents)	Rist	1		180*	4-10
Bagværk, frossent					
Pizza, bagt	Rist	1		170-180*	5-15
Rundstykker, baguette, bagt	Rist	1		160-170*	10-20
* forvarmning					

Varmholdning

Færdige retter kan holdes varme med ovnfunktionen varmholdning. Ved hjælp af de forskellige fugtighedstrin forhindres, at allerede færdige retter tørrer ud.

Dæk ikke retterne til.

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

De forskellige damptrin egner sig til at holde følgende varmt:
- Trin 1: Kødstykker og korttidsstegt kød
- Trin 2: Tærter og tilbehør
- Trin 3: Sammenkogte retter og supper

Prøveretter

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

Iht. EN 60350-1.

Bagning

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

Rillehøjder ved bagning i to lag:
- Universalbradepande: Rille 3
  Bageplade: Rille 1

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

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

Anvisninger

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

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Pizzatrin
- Intensiv varme

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Bagning						
Sprøjtede småkager	Bageplade	1		150-160*	-	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	1		140-150*	-	25-35
Sprøjtede småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150*	-	30-40
Small Cakes	Bageplade	1		160*	-	25-35
Small Cakes	Bageplade	1		150*	-	25-35
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150*	-	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Æblekage med låg	2x sortpladeforme Ø 20 cm	1		170-180	-	65-90
Æblekage med låg	2x sortpladeforme Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

** forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Dampning

Sæt universalbradepanden ind under dampbeholderen med huller, størrelse XL, når dette er angivet i tabellen. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Rillehøjde ved dampning i et lag (anvend maks. 2,5 kg):
- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 2

Rillehøjde ved dampning i to lag (anvend maks. 1,8 kg pr. lag):
- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 3
- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 2

Anvendt ovnfunktion:
- Dampning

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Dampning					
Ærter, frosne, to beholdere, hver 1,8 kg	2x dampbeholder XL + universalpande	3+2+1		100	3-15**
Broccoli, frisk, 300 g	Dampbeholder XL	2		100*	6-7***
Broccoli, frisk, en beholder	Dampbeholder XL	2		100*	6-7***
* forvarmning					
** Kontrol er afsluttet, når 85 °C er opnået på det koldeste sted (se IEC 60350-1)					
*** En sammenlignelig tilberedningsgrad mellem referencekontrol og hovedkontrol opnås, når referencekontrollen tilberedes 5 minutter (etableret som beskrevet i IEC 60350-1).					

Grillning:

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

Anvendt ovnfunktion:
- Grill store flade

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i min.
Grillning					
Bruning af toast	Rist	3		3	3-6
Oksekødsburger, 12 stk.*	Rist	2		3	20-30
* Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid					

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

siemens-home.bsh-group.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG

9001163593
981211