

B46E74.0S



9000561992

[da] Brugsanvisning2



da Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	3	Hævetrin	18
Før installation	3	Gærdej	18
Anvisninger om sikkerhed	3	Yoghurt	19
Årsager til skader	3	Langtidsstegning	19
Tips om energibesparelse og miljøhensyn	3	Anvende langtidsstegning	19
Energibesparelse	3	Langtidsstegningstabel	19
Miljøvenlig bortskaffelse	4	Tips og tricks	20
Deres nye apparat	4	Optøning	20
Betjeningsfelt	4	Optøning med CircoTherm® varmluft	20
Ovnfunktioner	4	Optøningstrin	20
Riller	5	Henkogning	20
NeffLight®	5	Rengøring og pleje	21
Tilbehør	5	Rengøre apparatet udvendigt	21
Inden den første ibrugtagning	6	Rengøre ovnrum	21
Indstille sprog	6	Selvrensende flade	22
Indstille klokkeslæt	6	EasyClean®	22
Rengøre apparatet	6	Afmontere/montere ovndør	23
Betjene apparatet	7	Rengøre glasruder	24
Tænde apparatet	7	Rengøre ovnens loft	24
Slukke apparatet	7	Rengøre ribberammer	24
Ændre grundindstillinger	7	Rengøre teleskopudtræk	24
Automatisk sikkerhedsafbrydelse	8	Fejl og reparation	25
Elektronisk ur	8	Udskifte pære i ovnbelysning	26
Urdisplay	8	Skifte halogenpærer	26
Minutur	8	Udskifte dørtætning	26
Driftstid	9	Kundeservice	27
Sluttid for drift	9	E-nummer og FD-nummer	27
Forvalgt drift	9	Prøveretter	27
Indstille klokkeslæt	9		
Lynopvarmning	9		
Kontrollere, korrigere eller slette indstillinger	10		
Børnesikring	10		
Låsning	10		
Permanent låsning	10		
Bagning	11		
Bagning i forme og på bageplader	11		
Bage i flere lag	11		
Bagetabel for grunddej	11		
Brødbagningstrin	12		
Bagetabel for madretter og dybfrosne færdigprodukter	13		
Tips og tricks	14		
Stegning	14		
Stegning uden låg	14		
Stegning med låg	15		
Stegetabel	15		
Tips og tricks	16		
Grilning	16		
Termogrilling	16		
Grilning på flade	17		
Tilberedning med damp	18		

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

Sikkerhedsanvisninger

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

Før installation

Transportskader

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

Elektrisk tilslutning

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

Anvisninger om sikkerhed

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

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

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

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Varmt ovnrum

Fare for forbrænding!

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

Brandfare!

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

Fare for kortslutning!

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

Fare for skoldning!

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

Varmt tilbehør og fade

Fare for forbrænding!

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

Fagligt ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

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

Årsager til skader

Pas på!

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

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

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

Energibesparelse

Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.

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

Luk apparatdøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.

Hvis der skal bages flere kager, er det bedst at bage dem umiddelbart efter hinanden. Så er ovnrummet stadig varmt. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage.

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



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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

Deres nye apparat

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Betjeningsfeltet
- Ovnfunktioner
- Rillerne
- NeffLight®
- Tilbehøret

Betjeningsfelt



Betjeningselement	Anvendelse
	urfunktionstast
	Drejeknap
	Ovnfunktionsvælger
	Info-tast
	Temperaturvælger

Forsænkbare betjeningsknapper

Drejeknappen, temperaturvælgeren og ovnfunktionsvælgeren kan forsænkes. Tryk på den pågældende betjeningsknap for at få den til at gå i eller ud af hak.

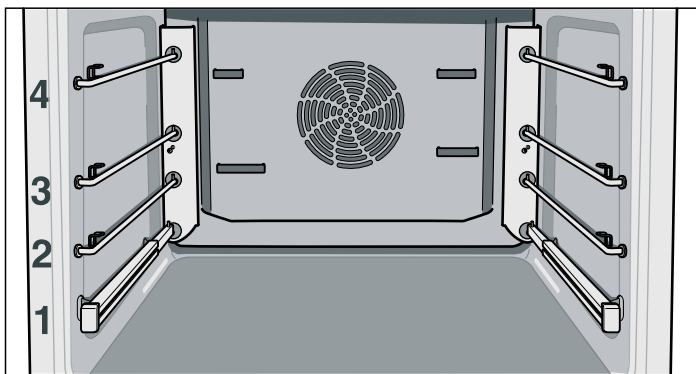
Ovnfunktioner

Her får De en oversigt over apparatets ovnfunktioner.

Ovnfunktion	Anvendelse
	CircoTherm® varmluft
	Optøningstrin
	Over-/undervarme

Ovnfunktion	Anvendelse
 Pizzatrin	Især velegnet til dybfrosne færdigretter og til retter, som kræver særlig meget varme fra undersiden. (Se kapitlet: Bagning).
 Brødbagningstrin	til bagværk, der skal bages ved høj temperatur
 Undervarme	til retter eller bagværk, som skal brunes kraftigere fra undersiden eller sprødbages. Aktiver kun undervarmen ganske kortvarigt mod slutningen af bagetiden.
 Termogrilning	til fjerkræ og større stykker kød
 Grill med stor flade	til store mængder af små og flade stykker grillmad (f.eks. steaks, pølser)
 Grill med lille flade	til små mængder af små og flade stykker grillmad (f.eks. steaks, toast)
 Langtidsstegning	Til møre kødstykker, som skal tilberedes medium/rosa.
 damptrin	til skånsom tilberedning af grøntsager, kød og fisk
 Hævetrin	lægning af gærdej og fremstilling af yoghurt
 EasyClean®	letter rengøringen af ovnrummet
 Ovnelysning	er til hjælp ved rengøring og pleje af ovnrummet

Riller



Der er fire riller i ovnrummet. Rillerne angives med tal nedefra og op.

⚠ Fare for forbrænding!

Teleskopudtrækkene bliver varme under brug af apparatet. Pas på ikke at blive forbrændt i udtrukket tilstand.

Enkeltstiksystemerne kan indsættes i de riller, som De foretrækker. Det enkle stiksystem muliggør en fleksibel og hurtig håndtering ved skift.

Bemærk: Benyt ikke rille 2 ved bagning og stegning med CircoTherm® varmluft. Luftcirkulationen bliver forringet, og resultatet af bagningen/stegningen bliver dårligere.

NeffLight®

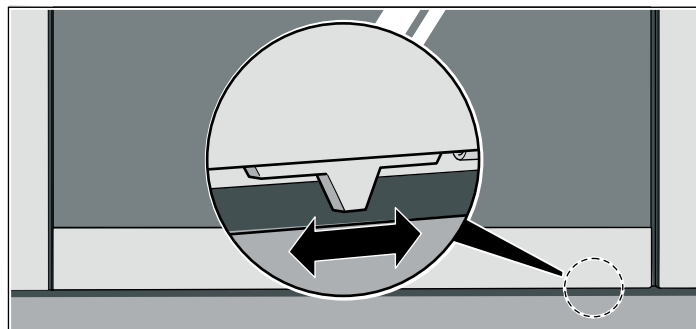
Apparatet er udstyret med NeffLight®. NeffLight® består af to halogenpærer og en spejlteknik, med hvis hjælp ovnrummet lyses klart op.

Dørkontakt

NeffLight® slukkes, når ovndøren åbnes, og tændes, når den lukkes.

Spare energi

For at spare energi kan De slukke NeffLight®. Til det formål skal De trykke på dørkontakten. Den sidder nederst til højre i mellemrummet mellem ovndøren og indbygningsmøblet.

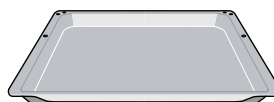


Sluk NeffLight®:
Skub dørkontakten til højre.

Tænd NeffLight®:
Skub dørkontakten til venstre.

Tilbehør

Følgende tilbehør følger med apparatet:



Bageplade, emaljeret
til bagning af kager og småkager



Rist, flad
til stegning i stegefad og til grillning



Universalbradepande, emaljeret
til bagning af kager med fugtigt fyld, til stegning, til grilning og til opsamling af overskydende væde.



Rist, forsænket med øsehul
til bagning i form, til stegning i stegefad og til grilning

De kan få yderligere tilbehør hos forhandleren:

Tilbehør	Bestillingsnr.
Mega System-dampkoger	N8642X0
System-dampkoger	N8642X0EU
Universalbradepande, emaljeret	Z1232X0
Universalbradepande, med non-stick belægning	Z1233X0
Universalbradepande med rist	Z1242X0
Glasbradepande	Z1262X0
Tærtebradepande, emaljeret	Z1272X0
Bageplade, aluminium	Z1332X0

Tilbehør	Bestillingsnr.
Bageplade, emailjeret	Z1342X0
Bageplade, med non-stick belægning	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0
Rist, forsænket med øsehul	Z1432X0
Rist, flad	Z1442X0
Stegeplade, emailjeret, todelt	Z1512X0
Eftermonteringssæt Enkeltteleskop	Z1784X0

Tilbehør	Bestillingsnr.
Bagesten	Z1912X0
Universalstegeform, emailjeret	Z9930X0

Bemærk: Bageplade eller universalbradepande kan slå sig under ovndriften. Årsagen til dette er store temperaturforskelle på tilbehøret. Derfor kan tilbehøret slå sig, hvis det kun er delvist tildækket, eller hvis der tilberedes dybfrostvarer, som f.eks. pizza.

Inden den første ibrugtagning

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan De indstiller sproget
- hvordan De indstiller klokkeslæt
- Sådan rengør De apparatet, inden det tages i brug første gang

Indstille sprog

Efter den elektriske tilslutning skal De indstille sproget for tekstdisplayet.

1. Drej temperaturvælgeren, til det ønskede sprog vises i tekstdisplayet.
2. Hold info-tasten **i** nede i 3 sekunder.
Indstillingen bliver gemt.



Ændre sprog

Apparatet skal være slukket.

1. Hold info-tasten **i** nede i 3 sekunder.
Sprogvalg åbnes direkte.
2. Drej temperaturvælgeren, til det ønskede sprog vises i tekstdisplayet.
3. Hold info-tasten **i** nede i 3 sekunder.
Indstillingen bliver gemt.

Indstille klokkeslæt

Bemærk: Når De trykker på ur-funktionstasten **<>**, har De 3 sekunder til at indstille klokkeslættet med drejeknappen. Hvis tiden var for kort, kan De ændre klokkeslættet senere.

I urdisplayet blinker **0:00**.

1. Tryk kort på ur-funktionstasten **<>** for at skifte til indstillingstilstand.
Symbolerne **<>** og **☑** lyser. I urdisplayet vises **12:00**.
2. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
Efter 3 sekunder gemmes indstillingen automatisk.

Ændre klokkeslæt

For at ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt skal der trykkes flere gange på ur-funktionstasten **<>**, indtil symbolerne **<>** og **☑** lyser igen. Foretag ændring af klokkeslættet med drejeknappen.



Rengøre apparatet

Apparatet skal rengøres, inden det tages i brug første gang.

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. Fjern emballagerester (f.eks. styropordele) fuldstændig fra ovnrummet.
3. Rengør tilbehør og ovnrum med varmt opvaskevand (se kapitlet: Rengøring og pleje).
4. Opvarm med over-/undervarme **☐** ved 240 °C i 30 minutter.
5. Tør ovnrummet af med varmt opvaskevand, når det er kølet af.
6. Rengør apparatet udvendigt med en blød fugtig klud og varmt opvaskevand.

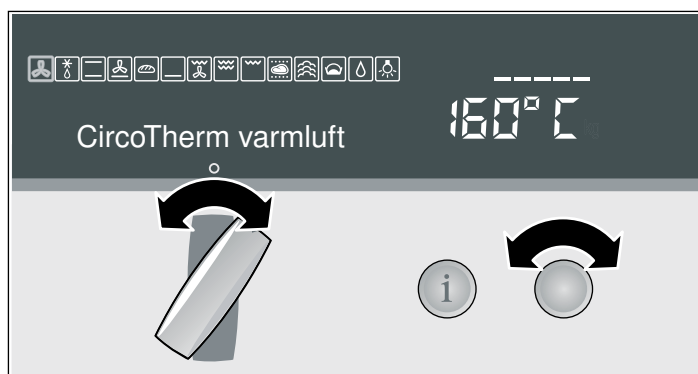
Betjene apparatet

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan De tænder og slukker apparatet
- hvordan De vælger en ovnfunktion og en temperatur
- hvordan De kan ændre grundindstillingerne
- hvornår apparatet slukkes automatisk

Tænde apparatet

1. Drej ovnfunktionsvælgeren, til den ønskede ovnfunktion vises i tekstdisplayet.
I temperaturdisplayet vises en foreslået temperatur.
2. Drej temperaturvælgeren for at ændre den foreslående temperatur.
Apparatet begynder at varme.



Anvisninger

- Ovnfunktionerne Langtidsstegning, Damptrin, Hævetrin og EasyClean® kan De kun starte, når hverken **H** eller **h** vises i temperaturdisplayet.
- Hvis der ikke vises nogen foreslået temperatur, er temperaturen indstillet forkert for den valgte ovnfunktion. Temperaturen kan ikke ændres.

Ovnfunktion	Foreslået temperatur i °C	Temperatur-område i °C
CircuTherm® varmluft	160	40 - 200
Optøningstrin	Fast indstilling	
over-/undervarme	170	50 - 275
pizzatrin	220	50 - 275
brødbagningstrin	200	180 - 220
undervarme	200	50 - 225
termogrill	170	50 - 250
Grill med stor flade	220	50 - 275
Grill med stor flade (intensiv)*	Fast indstilling	
Grill med lille flade	180	50 - 275
Grill med lille flade (intensiv)*	Fast indstilling	
Langtidsstegning	Fast indstilling	
damptrin	Fast indstilling	
hævetrin	Fast indstilling	
EasyClean®	Fast indstilling	
Ovnbelysning	Fast indstilling	

* Drej temperaturvælgeren over 275 °C. I temperaturdisplayet vises **int**

Aktuel temperatur

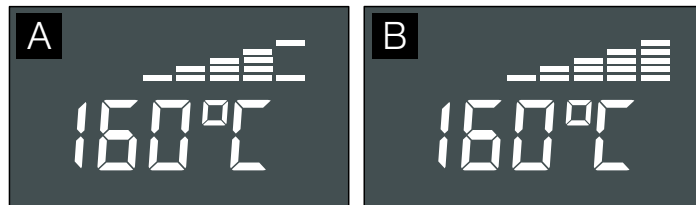
Tryk på info-tasten **i**. Den aktuelle temperatur vises i 3 sekunder.

Bemærk: Den aktuelle temperatur kan kun vises ved de ovnfunktioner, som har en foreslået temperatur.

Opvarmningskontrol

Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet.

- Temperaturen er nået (figur A)
- Apparatet fortsætter med at varme (figur B)



Slukke apparatet

Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage til position **O**. Apparatet er slukket.

Apparatet er forsynet med en køleventilator. Efter slukning kan køleventilatoren fortsætte med at køre.

I temperaturdisplayet kan De se, om restvarmen i ovnrummet er høj eller lav.

Temperaturdisplay	Tekstdisplay	Betydning
H	Residual heat high (Restvarme høj)	Restvarme over 120 °C
h	Residual heat low (Restvarme lav)	Restvarme mellem 60 °C og 120 °C

Ændre grundindstillinger

Apparatet bliver leveret fra fabrikken med en række forindstillede grundindstillinger. Disse grundindstillinger kan om ønsket ændres.

Apparatet skal være slukket.

1. Hold info-tasten **i** nede i 3 sekunder for at åbne menuen Grundindstillinger.
I tekstdisplayet vises "Vælg sprog: Dansk". Hvis apparatet er låst, skal låsningen først deaktiveres.
2. Tryk flere gang kort på info-tasten **i**, indtil grundindstillingen for den pågældende undermenu vises i tekstdisplayet (f.eks. "Signal fra").
3. Indstil den ønskede grundindstilling i undermenuen med temperaturvælgeren (f.eks. "Signal 2 minutter").
4. Hold info-tasten **i** nede i 3 sekunder.
Grundindstillingen bliver gemt.

Følgende grundindstillinger kan ændres:

Menu Grundindstillinger		
Undermenu	Grundindstilling	Indstillings-symbol
Sprog	Select language (Vælg sprog) Deutsch	

Menu Grundindstillinger		
Undermenu	Grundindstilling	Indstillings-symbol
Låsning	Appliance Controls unlocked (Apparatet ej låst)	
	Appliance Controls locked (Apparat låst)	
	Appliance Permanent lock (Apparat permanent låst)	
Signal	Audible signal off (Signal fra)	
	Audible signal 30 seconds (Signallængde 30 sek.)	
	Audible signal 2 minutes (Signallængde 2 min.)	
	Audible signal 10 minutes (Signallængde 10 min.)	

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Den automatiske sikkerhedsafbrydelse bliver aktiveret, når De i lang tid ikke har foretaget indstillinger på apparatet, mens det er i drift.

Tidsintervallet, inden apparatet afbrydes, afhænger af den aktuelle indstilling.

I temperaturdisplayet blinker . Apparatets drift afbrydes.

Drej ovenfunktionsvælgeren tilbage til position 0 for at deaktivere funktionen.

Elektronisk ur

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan minuturet indstilles
- hvordan De slukker apparatet automatisk (driftstid og sluttid for drift)
- hvordan De tænder og slukker apparatet automatisk (forvalgt drift)
- hvordan De indstiller klokkeslæt
- hvordan De aktiverer lynopvarmning

Urdisplay



Urfunktion	Anvendelse
 Minutur	De kan bruge minuturet som æggeur eller som et separat køkkenur. Apparatet tænder og slukker ikke automatisk.
 Driftstid	Apparatet slukkes automatisk, når en indstillet varighed for drift er slut (f.eks. 1:30 time).
 Sluttid for drift	Apparatet slukkes automatisk på et indstillet tidspunkt (f.eks. klokken 12:30)
Forvalgt drift	Apparatet tændes og slukkes automatisk. Driftstid og sluttidspunkt for drift bliver kombineret.
 Klokkeslæt	Indstille klokkeslæt
 Lynopvarmning	Reducerer opvarmningstiden

Anvisninger

- Når der indstilles en urfunktion, forøges tidsintervallet med et minut pr. trin (op til en driftsvarighed på **1:00h** og ved en længere driftstid end **1:00h** forøges værdien med 5 minutter pr. trin).
- Ved urfunktionerne minutur , driftstid , sluttid for drift  og forvalgt drift lyder der et signal, når indstillingerne er udløbet, samtidig med at symbolet  eller  blinker. Tryk på ur-funktionstasten  for at deaktivere signalet, før det er afsluttet.
- Tryk altid kort på ur-funktionstasten  for at vælge en urfunktion. Du har da 3 sekunder til at indstille den valgte urfunktion. Derefter forlades indstillingstilstanden automatisk.

Tænde og slukke for urdisplay

1. Hold ur-funktionstasten  nede i 6 sekunder. Urdisplayet slukkes. Når en urfunktion er aktiv, bliver det pågældende symbol ved med at lyse.
2. Tryk kort på ur-funktionstasten . Urdisplayet tænder igen.

Minutur

1. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
2. Indstil driftsvarigheden med drejeknappen (f.eks. **5:00** minutter). Indstillingen bliver automatisk gemt. Herefter vises klokkeslættet igen, og tiden på minuturet tælles ned.



Driftstid

Apparatet slukker automatisk efter en indstillet driftstid.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
Apparatet varmer.
2. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
3. Indstil driftsvarigheden med drejeknappen (f.eks. **1:30** time).
Indstillingen bliver automatisk gemt. Herefter vises klokkeslættet igen, og den indstillede varighed af drift tælles ned.



Apparatet slukker automatisk, når varigheden af driften er udløbet.

1. Drej ovnfunktions- og temperaturvælgeren tilbage til position 0.
2. Tryk på ur-funktionstasten  for at afslutte urfunktionen.

Sluttid for drift

Apparatet slukker automatisk på et forindstillet tidspunkt.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
Apparatet varmer.
2. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
3. Indstil sluttid for drift med drejeknappen (f.eks. klokken **12:30**).
Indstillingen bliver automatisk gemt. Derefter vises klokkeslættet igen.



Når det indstillede sluttidspunkt for drift nås, slukker apparatet automatisk.

1. Drej ovnfunktions- og temperaturvælgeren tilbage til position 0.
2. Tryk på ur-funktionstasten  for at afslutte urfunktionen.

Forvalgt drift

Apparatet tændes automatisk og slukkes igen på den forvalgte sluttid for drift. Hertil kombineres ur-funktionerne varighed af drift og sluttidspunkt for drift.

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

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
Apparatet varmer.
2. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
3. Indstil driftsvarigheden med drejeknappen (f.eks. **1:30** time).
Indstillingen bliver automatisk gemt.
4. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
5. Indstil sluttid for drift med drejeknappen (f.eks. klokken **12:30**).
Apparatet slukker og udskyder derefter starten af driften til det rigtige tidspunkt (f.eks. klokken **11:00**). Når det indstillede sluttidspunkt for drift nås, slukker apparatet automatisk (klokken **12:30**).
6. Drej ovnfunktions- og temperaturvælgeren tilbage til position 0.
7. Tryk på ur-funktionstasten  for at afslutte urfunktionen.

Indstille klokkeslæt

De kan kun ændre klokkeslættet, når der ikke er nogen aktive urfunktioner.

1. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
Indstillingen bliver automatisk gemt.

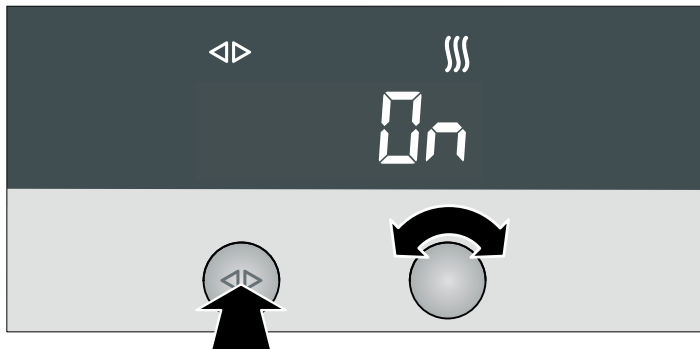


Lynopvarmning

Ved ovnfunktionerne CircoTherm® varmluft  og brødbagningstrin  kan opvarmningstiden reduceres, hvis den indstillede temperatur er over 100 °C.

Bemærk: Sæt ikke mad i ovnrummet under lynopvarmning, så længe symbolet  lyser.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
Apparatet varmer.
2. Tryk så mange gange på urfunktionstasten , at symbolerne  og  lyser, og **OFF** vises i urdisplayet.
3. Drej drejeknappen mod højre.
I urdisplayet vises , og symbolet  lyser. Lynopvarmningen bliver aktiveret.



Lynopvarmningen slukker, så snart den indstillede temperatur er nået. Symbolet  slukker.

Kontrollere, korrigere eller slette indstillinger

1. Tryk på ur-funktionstasten  gentagne gange, indtil det pågældende symbol lyser for at kontrollere indstillingerne.
2. Om ønsket kan De korrigere indstillingen med drejeknappen.
3. Hvis De vil slette indstillingen, skal De dreje drejeknappen til venstre til den oprindelige værdi.

Børnesikring

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan De låser apparatet
- hvordan De låser apparatet permanent

Låsning

Når apparatet er låst, kan det ikke tændes ved et uheld eller af uvedkommende personer (f.eks. af legende børn).

Før De kan tage apparatet i brug igen, skal De deaktivere låsningen. Når De er færdig med at bruge apparatet, låses det ikke automatisk igen. Lås det derfor evt. igen, eller aktiver den permanente låsning.

Låse apparatet

1. Sluk for apparatet.
2. Hold info-tasten  nede i 3 sekunder for at åbne menuen Grundindstillinger.
3. Tryk flere gange på info-tasten  i, indtil  vises i temperaturdisplayet.
4. Drej temperaturvælgeren, til  vises i temperaturdisplayet.
5. Hold info-tasten  nede, indtil symbolet  vises i temperaturdisplayet.

Bemærk: Hvis De forsøger at tænde for det låste apparat, vises  i temperaturdisplayet og "Apparat låst" i tekstdisplayet.

Deaktivere låsning

1. Hold info-tasten  nede, indtil  vises i temperaturdisplayet.
2. Drej temperaturvælgeren, til  vises i temperaturdisplayet.
3. Hold info-tasten  nede, indtil symbolet  forsvinder.

Permanent låsning

Når apparatet er låst, kan det ikke tændes ved et uheld eller af uvedkommende personer (f.eks. af legende børn).

Hvis De vil aktivere apparatet, skal De deaktivere permanent låsning kortvarigt. Når De har slukket for apparatet, låses apparatet automatisk igen.

Lås apparatet permanent

1. Sluk for apparatet.
2. Hold info-tasten  nede i 3 sekunder for at åbne menuen Grundindstillinger.
3. Tryk flere gange på info-tasten  i, indtil  vises i temperaturdisplayet.
4. Drej temperaturvælgeren, til  vises i temperaturdisplayet.
5. Hold info-tasten  nede i 3 sekunder.
Apparatet låses efter 30 sekunder. I temperaturdisplayet vises symbolet .

Bemærk: Hvis De forsøger at tænde for det låste apparat, vises  i temperaturdisplayet og "Apparat permanent låst" i tekstdisplayet.

Deaktivere permanent låsning midlertidigt

1. Hold info-tasten  nede, indtil  vises i temperaturdisplayet.
2. Drej temperaturvælgeren, til  vises i temperaturdisplayet.
3. Hold info-tasten  nede, indtil symbolet  forsvinder.
Den permanente låsning er afbrudt.
4. Tænd for apparatet inden for 30 sekunder.
Når De har slukket for apparatet, aktiveres den permanente låsning igen efter 30 sekunder.

Deaktivere låsning permanent

1. Hold info-tasten  nede, indtil  vises i temperaturdisplayet.
2. Drej temperaturvælgeren, til  vises i temperaturdisplayet.
3. Hold info-tasten  nede, indtil symbolet  forsvinder.
4. Hold inden for 30 sekunder igen info-tasten  ned i 3 sekunder for at åbne menuen Grundindstillinger.
5. Tryk flere gange på info-tasten  i, indtil  vises i temperaturdisplayet.
6. Drej temperaturvælgeren, til  vises i temperaturdisplayet.
7. Hold info-tasten  nede i 3 sekunder.
Den permanente låsning af apparatet er deaktiveret.

Bagning

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Bageforme og -plader
- Bage i flere lag
- Bage almindelige grunddeje (bagetabel)
- Bage dybfrosne færdigprodukter og frisk tilberedte retter (bagetabel)
- Tips og tricks vedrørende bagning

Bemærk: Benyt ikke rille 2 ved bagning og stegning med CircoTherm® varmluft . Luftcirkulationen bliver forringet, og resultatet af bagningen bliver dårligere.

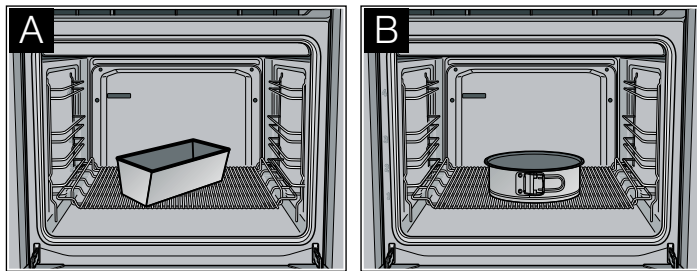
Bagning i forme og på bageplader

Bageforme

Vi anbefaler at anvende mørke bageforme af metal.

Forme af hvidblik eller glas forlænger bagetiderne, og kagerne bliver ikke så jævnt bagt. Hvis De vil bage med forme af hvidblik og over-/undervarme , skal De benytte rille 1.

Ved bagning i ét lag med CircoTherm® varmluft  skal De altid stille en firkantform diagonalt (billede A) og en rund bageform altid midt på den krumme rist (billede B).



Bageplader

Vi anbefaler, at De anvender originale bageplader, fordi de er optimalt afpasset efter ovnrummet og ovnfunktionerne.

Skyd altid bagepladen hhv. universalbradepanden forsigtigt ind i ovnen til anslaget. Husk, at bagepladens skrå kant altid skal vende ud mod ovndøren.

Anvend universalbradepanden ved tilberedning af saftholdige madvarer, så ovnrummet ikke bliver tilsmudset.

Bage i flere lag

Det er bedst at anvende bageplader ved bagning i flere lag. Pladerne skal sættes i ovnen samtidig.

Vær opmærksom på, at bagetiden kan være forskellig for bagværket - afhængig af, i hvilket lag det bages. Bagværk i det øverste lag bliver hurtigere færdigt og kan tages ud tidligere.

Hvis De vil anvende en bageplade og en universalbradepande ved bagning i to lag, skal bagepladen sættes i rille 3 og universalbradepanden i rille 1.

Bagetabel for grunddej

Angivelserne i tabellen er retningsgivende værdier og gælder for emaljerede bageplader samt for mørke bageforme. Værdierne kan variere afhængigt af dejens art og mængde og af de anvendte bageforme.

Vi anbefaler at indstille den laveste af de angivne temperaturer ved første forsøg. En lavere temperatur giver generelt en mere ensartet bagning.

Hvis De anvender Deres egne bageopskrifter, kan De se i tabellen, om den indeholder lignende bagværk og bruge de pågældende værdier.

Følg anvisningerne vedr. forvarmning i tabellen.

Grunddej	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Rille	Temperatur i °C	Bagetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Rørt kagedej					
Formkage	1	150 - 160	35 - 45	3	150 - 160
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Spring- eller firkantform	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Tærteform	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
Mørdej					
Kage på bageplade med tørt fyld, f.eks. kagedrys	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Kage på bageplade med saftigt fyld, f.eks. flødeovertræk	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Springform, f.eks. kvarkkage	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Tærteform	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
Biskuitdej					
Roulade	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Tærteform	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Biskuitdej (6 æg)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Biskuitdej (3 æg)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*

* Forvarm ovnen

Grunddej	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Rille	Temperatur i °C	Bagetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Gærdej					
Kage på bageplade med tørt fyld, f.eks. kagedrys	1	160 - 170	40 - 60	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Gærkringle/gærpletbrød (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Springform	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Høj randform	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180
* Forvarm ovnen					

Småkager	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Rille	Temperatur i °C	Bagetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Gærdej	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Marengsdej	1	80	100 - 130	3	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Butterdej	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Vandbakkelsesdej	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
Rørt kagedej, f.eks. muffins	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Mørdej, f.eks. butter cookies	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 30	-	-
	1 + 3 + 4	130 - 140*	20 - 35	-	-

* Forvarm ovnen

Brødbagningstrin

Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. De kan ændre sig afhængigt af dejens art og mængde.

Værdierne for brøddej gælder både for dej på bageplade og for dej i en firkantform.

Indstil den laveste af de angivne temperaturer ved det første forsøg. En lavere temperatur giver generelt en mere ensartet bagning.

Følg anvisningerne vedr. forvarmning i tabellen.

Brød	Brødbagningstrin 			Over-/undervarme 	
	Rille	Temperatur i °C	Bagetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Søde boller	1	180 - 190*	15 - 20	3	180 - 190*
	1 + 3	180 - 190*	20 - 30	-	-
Fladbrød	1	220*	15 - 20	2	240*
Tortellini med tunfyld	1	180*	30 - 40	3	200*
Brøddej 750 - 1000 g					
Færdigbagning	1	220*	35 - 40	2	220*
Brøddej 1000 - 1250 g					
Forbagning	1	220*	10 - 15	2	240*
Færdigbagning	1	180	40 - 45	2	200
Brøddej 1250 - 1500 g					
Forbagning	1	220*	10 - 15	2	240*
Færdigbagning	1	180	40 - 50	2	200

* Forvarm ovnen

Bagetabel for madretter og dybfrosne færdigprodukter

Pizzatrinnet  er særligt velegnet til frisk tilberedte retter, som kræver meget varme fra undersiden, samt til dybfrosne færdigprodukter.

Anvisninger

- Anvend universalbradepanden til dybfrostprodukter
- Læg bagepapir eller fedtsugende specialpapir på universalbradepanden, når De bager dybfrostkartoffelprodukter
- Anvend kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur
- Læg ikke pommes frites oven på hinanden
- Vend dybfrosne kartoffelprodukter efter den halve bagetid
- Drys først krydderier på dybfrosne kartoffelprodukter efter bagningen
- Sørg for, at der er lidt plads mellem rundstykker under færdigbagningen. Læg derfor ikke for mange ad gangen på bagepladen
- Anvend aldrig dybfrostprodukter med frostskeer
- Anvend aldrig dybfrostprodukter, hvis der er meget is på dem.
- Følg producentens anvisninger
- De kan ikke bage i flere lag samtidig med pizzatrinnet.

Angivelserne i tabellen er retningsgivende værdier og gælder for emaljerede bageplader. Værdierne kan variere afhængigt af dejens art og mængde og af de anvendte bageforme.

Vi anbefaler at indstille den laveste af de angivne temperaturer ved første forsøg. En lavere temperatur giver generelt en mere ensartet bagning.

Hvis De anvender Deres egne bageopskrifter, kan De se i tabellen, om den indeholder lignende bagværk og bruge de pågældende værdier.

Følg anvisningerne vedr. forvarmning i tabellen.

Retter	Brødbagningstrin 			Pizzatrin 	
	Rille	Temperatur i °C	Bagetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Pizza, frisklavet	1	190 - 210*	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	35 - 45	-	-
Flammkuchen	1	190 - 210*	15 - 25	1	200 - 220
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tærte	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Wähe, schweizisk kage	1	180 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Kartoffelgratin af rå kartofler	1	180 - 190	60 - 75	1	160 - 170
	1 + 3	180 - 190	60 - 75	-	-
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost	1	190 - 210	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, dybfrossen					
Pizza med tynd bund	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 190	20 - 30	-	-
Pizza med tyk bund	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Kartoffelprodukter					
Pommes frites	1	190 - 210	15 - 25	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Kroketter	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Rösti (fyldte kartofler)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Bagværk					
Rundstykker, baguettes, forbagte	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Rundstykker, baguettes, dybfrost	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Rundstykker/baguettes forbagte, dybfrost	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Kringledej, dybfrost	1	180 - 190	15 - 20	1	170 - 190
Stegeretter, dybfrost					
Fiskepinde	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Grøntsagsburgere	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220

* Forvarm ovnen

Tips og tricks

Kagen er for lys	Kontroller, om rillen er korrekt. Kontroller, om De har anvendt den anbefalede bageform. Sæt formen på risten, og ikke på bagepladen. Hvis De har anvendt den korrekte rille og bageform, skal De enten forlænge bagetiden eller skrue temperaturen op.
Kagen er for mørk	Kontroller, om rillen er korrekt. Hvis De har anvendt den korrekte rille, skal De enten forkorte bagetiden eller skrue ned for temperaturen.
Kagen er ikke bagt jævnt i bageformen	Kontroller, om rillen er korrekt. Kontroller temperaturen. Sørg for, at bageformen ikke står direkte ud for lufthullerne i ovnrummets bagvæg. Kontroller, at bageformen er placeret korrekt på risten
Kagen på bagepladen er bagt ujævnt	Kontroller, om rillen er korrekt. Kontroller temperaturen. Ved bagning i flere lag skal bagepladerne tages ud på forskellige tidspunkter. Vær opmærksom på, at De ved bagning af småkager anvender samme størrelser og tykkelser
Kagen er for tør	Indstil temperaturen lidt højere, og vælg en lidt kortere bagetid.
Kagen er for fugtig indeni	Indstil temperaturen lidt lavere. Husk: Bagetiden kan ikke reduceres på grund af højere temperatur (færdig på ydersiden, men ubagt indeni). Vælg en længere bagtid, og lad kagedejen hæve længere. Tilsæt mindre væske i dejen.
Ved meget fugtige kager, f.eks. kager med frugt, dannes der meget vanddamp i ovnrummet, som sætter sig på ovndøren	Ved at åbne døren kortvarigt og forsigtigt (1 til 2 gange, ved længere bagetid flere gange) kan De fjerne vanddampen fra ovnrummet og derved reducere kondensen væsentligt.
Kagen falder sammen, når den tages ud	Tilsæt mindre væske i dejen. Vælg en længere bagetid, eller indstil temperaturen lidt lavere.
Den angivne bagetid passer ikke	Ved bagning af småkager skal De kontrollere mængden på bagepladen. De enkelte stykker må ikke røre ved hinanden.
Et dybfrostprodukt er ujævnt bagt	Vær opmærksom på, om dybfrostproduktet er forbrunet forskelligt. Den forskellige bruning bevares efter bagetiden.
Et dybfrostprodukt er ikke gennembagt eller sprødt, eller tidsangivelserne er forkerte	Is på dybfrostprodukter skal fjernes før bagningen. Anvend aldrig dybfrostprodukter, hvis der er meget is på dem.
Energibesparelse	Forvarm kun, hvis det er angivet i bagetabellen. Anvend mørke bageforme, da disse optager varmen bedre. Anvend eftervarmen, og sluk ved længere bagetider ovnen 5 til 10 minutter før bagtidens udløb.

Stegning

I dette kapitel findes oplysninger om:

- stegning generelt
- stegning uden låg
- stegning med låg
- stegning af kød, fjerkræ og fisk (stegetabel)
- tips og tricks vedrørende stegning

⚠ Der er fare for tilskadekomst, hvis der anvendes stegefade og -gryder, der ikke er varmebestandige!

Anvend kun stegefade og -gryder, som er specielt beregnet til anvendelse med ovnfunktionen.

Benyt ikke rille 2 ved stegning med CircoTherm® varmluft . Luftcirkulationen bliver forringet, og resultatet af stegningen bliver dårligere.

Stegning uden låg

Her tilberedes stegen i stegefade og -gryder uden låg.

Vend stegen ved stegning med over-/undervarme  efter ca. halvdelen hhv. to tredjedele af stegetiden.

Stegning i universalbradepanden

Ved stegning i universalbradepanden dannes en stegefond. Denne stegefond kan bruges som basis til en god og velsmagende sauce.

Tilsæt varmt vand, bouillon, vin eller lignende til stegefonden. Kog den op, jævn den med meljævning, smag den til, og passér den om nødvendigt gennem en si.

Ved stegning i universalbradepanden kan De samtidig tilberede tilbehør (f.eks. grøntsager).

Ved mindre stege kan De i stedet for universalbradepanden anvende et mindre stegefad. Sæt dette stegefad direkte på risten.

Stegning i universalbradepanden med forsænket rist

Læg den forsænkede rist i universalbradepanden, og sæt begge dele ind i den samme rille.

Hæld op til ¼ liter vand i universalbradepanden ved fedt kød og fjerkræ alt efter stegens størrelse og type ⅓.

Under stegningen fordampes væsken i stegefadet. Hæld om nødvendigt varm væske efter.

Stegning i universalbradepanden med stegeplade

Stegepladen mindsker tilsmudsningen i ovnrummet. Læg stegepladen i universalbradepanden, og sæt begge dele ind i den samme rille.

Afdryppende fedt og stegesaft opsamles i universalbradepanden.

Stegning med låg

Her tilberedes stegen i stegefade og -gryder med låg. Stegning med låg er særligt velegnet til gryderetter.

Læg stegen i stegefadet. Tilsæt vand, vind, eddike eller lignende til stegefonden. Tildæk med det tilhørende låg, og skub stegefadet ind i ovnrummet på risten.

Under stegningen fordampes væsken i stegefadet. Hæld om nødvendigt varm væske efter.

Stegetabel

Stegetiden og temperaturen afhænger af stegens størrelse, tykkelse, art og kvalitet.

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

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

Angivelserne i tabellen er retningsgivende værdier og gælder for stegning uden låg. Værdierne kan variere afhængigt af stegens art og mængde og af de anvendte stegefade og -gryder.

Indstil den laveste af de angivne temperaturer ved det første forsøg. En lavere temperatur giver generelt en mere ensartet bagning.

Lad stegen hvile i ca. 10 minutter efter tilberedningen i den slukkede ovn med lukket dør. Denne anbefalede hviletid er ikke indeholdt i de angivne stegetider.

Angivelserne i tabellen gælder for kød, der er hentet direkte ud af køleskabet og sat i en kold ovn.

Kød til stegning	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Rille	Temperatur i °C	Stegetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Forloren hare af 500 g kød	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Svinekød					
Hamburgerryg	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Steg med svær (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
Steg med svær (2,5 kg)	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Steg, fedtmarmoreret uden svær, f.eks. nakke (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Steg, fedtmarmoreret uden svær, f.eks. nakke (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Steg, mager (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Steg, mager (2 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Oksekød					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rostbeef, rosa (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Grydesteg (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Grydesteg (2,5 kg)**	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Kalvekød					
Kalvesteg/-bryst (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Kalvesteg/-bryst (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Skank	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Lam					
Lammekølle uden ben	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Ryg med ben	1	180 - 190*	40 - 50	2	200 - 220*
Ryg uden ben	1	180 - 190*	30 - 40	2	200 - 220*
Fjerkræ					
Kylling, hel (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
And, hel (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Gås, hel (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2***	180 - 200

* Forvarm ovnen

** Grydesteg, stegning med låg

*** Anvend rille 1 ved tykke stykker kød

Kød til stegning	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Rille	Temperatur i °C	Stegetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Vildt					
Dyresteg/-kølle uden ben (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Vildsvinesteg (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Hjortesteg (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Kanin	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
Fisk					
Fisk, hel (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
Fisk, hel (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
* Forvarm ovnen					
** Grydesteg, stegning med låg					
*** Anvend rille 1 ved tykke stykker kød					

Tips og tricks

Svær for tyk og/eller steg for tør	Nedsæt temperaturen, eller forkort stegetiden. Kontroller, om rillen er korrekt.
Svær for tynd	Forøg temperaturen, eller aktiver grillen kortvarigt efter stegetidens udløb.
Kødet er ikke helt gennemstegt	Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrummet. Forlæng stegetiden. Kontroller stegens kernetemperatur ved hjælp af et stegetermometer.
Der dannes kondensvand på apparatets dør inde i ovnrummet	Kondensvandet tørrer bort under apparatets drift. Luk ovndøren kortvarigt og forsigtigt op, hvis der dannes for meget kondensvand, så det hurtigere kan trække væk.

Grilning

I dette kapitel findes oplysninger om:

- grillning generelt
- termogrillning 
- fladegrillning (grill med stor flade  og grill med lille flade )

Pas på!

Beskadigelse af køkkenelementer ved grilning med åben apparatdør: Pga. af den store varme kan køkkenelementerne ved siden af blive beskadiget. Hold ovndøren lukket under grilning.

Anvisninger

- Brug altid risten og universalbradepanden ved grilning
- Læg risten i universalbradepanden, og sæt begge dele ind i den rille, der er angivet i grilltabellen
- Placer altid de enkelte stykker grillmad midt på risten
- Ved grilning af flere stykker kød på en gang skal den enkelte stykker helst skal være af samme type kød med omtrent samme tykkelse og vægt

Termogrillning

Ovnfunktionen Termogrillning  er særligt velegnet til fjerkræ eller kød (f.eks. flæskesteg med svær), der skal være sprødt hele vejen rundt.

Vend større grillstykker efter ca. halvdelen hhv. to tredjedele af grilltiden.

Prik små huller i skindet under vingerne og på lårene af gæs og ænder, så fedtet kan løbe af.

Efter termogrillning på risten kan ovnrummet blive mere tilsmudset afhængigt af grillmadens art. Rengør derfor ovnrummet efter hver anvendelse, så tilsmudsningen ikke bliver brændt fast.

Angivelserne i tabellen er retningsgivende værdier og gælder for en emaljeret universalbradepande med rist. Værdierne kan variere afhængigt af grillmadens art og mængde.

Indstil altid den laveste af de angivne temperaturer den første gang. En lavere temperatur giver generelt en mere ensartet bagning.

Lad grillmaden hvile i ca. 10 minutter efter tilberedningen i den slukkede ovn med lukket dør. Denne anbefalede hviletid er ikke indeholdt i de angivne grilltider.

Angivelserne gælder for kød, der er hentet direkte ud af køleskabet og sat i en kold ovn.

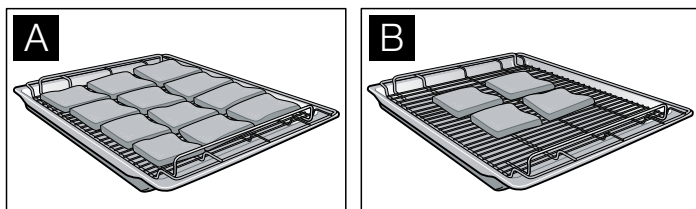
Grillmad	Rille	Temperatur i °C	Grilltid i minutter
Roastbeef, medium (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
Lammekølle uden ben, medium	2	170 - 190	120 - 150

Grillmad	Rille	Temperatur i °C	Grilltid i minutter
Svinekød			
Flæskesteg med svær	2	170 - 190	140 - 160
Svineskank	2	180 - 200	120 - 150
Fjerkræ (uden fyld)			
Halve kyllinger (1 - 2 stk.)	2	210 - 230	40 - 50
Kylling, hel (1 - 2 stk.)	2	200 - 220	60 - 80
And, hel (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Andebryst	3	230 - 250	30 - 45
Gås, hel (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160
Gåsebryst	2	160 - 180	80 - 100
Gåselår	2	180 - 200	50 - 80

Grilning på flade

Anvend grillen med stor flade  til større mængder af flad grillmad (figur A).

Anvend grillen med lille flade  til små mængder af flad grillmad. Placer grillstykkerne midt på risten (figur B). De sparer på energien, hvis De bruger grillen med lille flade.



Smør evt. lidt olie på grillmaden.

Vend grillmaden efter ca. halvdelen hhv. to tredjedele af grilltiden.

De kan påvirke grilningens resultat, hvis De skifter rist eller ristposition:

Rist-position	Anvendelse
	Læg den forsænkede rist med fordybningen nedad på universalbradepanden: velegnet til grillmad, som overvejende skal gennemsteges helt
	Læg den forsænkede rist med fordybningen opad på universalbradepanden: velegnet til grillmad, som overvejende skal steges rosa eller medium
	Med den flade rist kan De vælge en mellemhøjde og grille mere kød end på risten med øsehul

Bemærk: Anvend altid universalbradepanden i normal brugsposition  (ikke omvendt).

Tabel for grill med stor flade

Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. Værdierne kan variere afhængigt af grillmadens art og mængde. Angivelserne gælder for kød, der er hentet direkte ud af køleskabet og sat i en kold ovn.

Grillmad	Rille	Temperatur i °C	Grilltid i minutter	Yderligere oplysninger
Toast med pålæg	3	220	10 - 15	Rillehøjden er afhængigt af pålæggets tykkelse.
Grøntsager	4	<i>Int</i>	15 - 20	
Pølser	4	250	10 - 14	Rids skindet
Svinekød				
Filetsteaks, medium (3 cm tykke)	4	<i>Int</i>	12 - 15	De kan ændre grilningens resultat, hvis De vender risten til en anden position
Steak, gennemstegt (2 cm tyk)	4	<i>Int</i>	15 - 20	
Oksekød				
Filetsteaks (3 - 4 cm tykke)	4	<i>Int</i>	15 - 20	Indstil en kortere hhv. længere grilltid afhængigt af, hvor gennemstegt kødet skal være.
Tournedos	4	<i>Int</i>	12 - 15	
Lam				
Fileter	4	<i>Int</i>	8 - 12	Indstil en kortere hhv. længere grilltid afhængigt af, hvor gennemstegt kødet skal være.
Koteletter	4	<i>Int</i>	10 - 15	
Fjerkræ				
Kyllingelår	3	250	25 - 30	De kan forhindre, at skindet danner blærer under grilningen, hvis De prikker huller i det.
Mindre kyllingestykker	3	250	25 - 30	
Fisk				
Steaks	4	220	15 - 20	Stykkerne skal være omtrent lige tykke
Koteletter	4	220	15 - 20	
Fisk, hele	3	220	20 - 25	

Tabel for grill med lille flade

Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. Værdierne kan variere afhængigt af grillmadens art og mængde. Angivelserne gælder for kød, der er hentet direkte ud af køleskabet og sat i en kold ovn.

Grillmad	Rille	Temperatur i °C	Grilltid i minutter	Yderligere oplysninger
Toast med pålæg	3	220	12 - 18	Rillehøjden er afhængigt af pålæggets tykkelse.
Grøntsager	4	175	15 - 20	
Pølser	4	250	12 - 16	Rids skindet
Fjerkræ				
Kyllingelår	3	250	35 - 45	De kan forhindre, at skindet danner blærer under grilningen, hvis De prikker huller i det.
Mindre kyllingestykker	3	250	30 - 40	
Fisk				
Steaks	4	230	15 - 20	Stykkerne skal være omtrent lige tykke
Koteletter	4	230	15 - 20	
Fisk, hele	3	230	20 - 25	

Tilberedning med damp

Damptrinnet kan kun anvendes sammen med Mega System-dampkokeren (fås som ekstra tilbehør hos forhandleren).

Tænd kun for damptrinnet, når ovnrummet er kølet helt af (stuetemperatur).

Hvis der efter aktivering af damptrinnet vises "Ikke mulig" i tekstdisplayet og i temperaturdisplayet skiftevis H og , er ovnrummet ikke kølet helt af.

Vent, til ovnrummet er kølet af, og tænd derefter for damptrinnet igen. Dampningsprocessen forløber automatisk.

- Anvisninger
- Anvend damptrinnet til tilberedning med damp.
 - Anvend kun Mega System-dampkokeren til tilberedning med damp.
 - Damptrinnet må ikke anvendes sammen med urfunktionen Forvalgt drift.
 - Der findes yderligere oplysninger i brugsanvisningen for Mega System-dampkokeren.

Hævetrin

I dette kapitel findes oplysninger om:

- hævetrin
- lægning af gærdej og fremstilling af yoghurt

Tænd kun for hævetrinnet, når ovnrummet er kølet helt af (stuetemperatur).

Hvis der efter aktivering af hævetrinnet vises "Ikke mulig" i tekstdisplayet og i temperaturdisplayet skiftevis H eller h og , er ovnrummet ikke kølet helt af.

Vent, til ovnrummet er kølet af, og tænd derefter for hævetrinnet igen.

Hævetrinnet må ikke anvendes sammen med urfunktionen Forvalgt drift.

Gærdej

- Pas på!
- Overfladeskader på emaljen, fordi der er hældt koldt vand ind i det varme ovnrum. Hæld aldrig koldt vand ind i det varme ovnrum.
 - Overfladeskader i ovnrummet på grund af destilleret vand. Anvend kun vand fra hanen.
- Hæld 200 ml vand i fordybningen i bunden af ovnrummet.
 - Sæt skålen midt på risten, og skub den ind i rille 1.

- Luk ovndøren, og aktiver hævetrinnet. Hævningen reguleres automatisk. Temperaturen er fast indstillet.
 - Fjern efter hævningen det resterende vand fra ovnrummet.
 - Opløs kalkrester med lidt eddike, og tør efter med rent vand.
- Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier.
- Oplysninger om den videre fremgangsmåde, yderligere anvisninger og opskrifter finder De i den tilhørende kokebog.

Gærdej	Melmængde i gram	Hævetid i minutter
Lette deje (f.eks.pizzadej, gæriletbrød)	300 - 500	25 - 30
	750	30 - 35
Tunge deje med højt fedtindhold (f.eks.julekager (Stollen), Panettone-kage (italiensk julekage))	500	40 - 60
	750	60 - 80
Lette brøddeje	1000	30 - 40
Tunge brøddeje	1000	50 - 70

Yoghurt

1. Fjern tilbehør og ribberammer, teleskopudtræk eller enkeltstiksystemer.
2. Opvarm 1 liter langtidsholdbar mælk (3,5 % fedt) eller pasteuriseret mælk til 40 °C eller lad 1 liter upasteuriseret mælk koge op og derefter afkøle til 40 °C.
3. 150 g skærefast yoghurt hældes i den varme mælk. Rør rundt, og hæld blandingen ensartede glas eller skåle. Fyld ikke mere end 200 ml i hver beholder.

4. Dæk de fyldte beholdere til med tætsluttende låg eller plastfolie.
5. Stil beholderne jævnt fordelt over hele ovnrummets bundflade.
6. Luk ovndøren, og aktiver hævetrinnet . Hævningen reguleres automatisk. Temperaturen er fast indstillet.
7. Deaktiver gærtrinnet  efter 8 timer, og stil beholderne i køleskabet i mindst 15 timer.

Langtidsstegning

I dette kapitel findes oplysninger om:

- langtidsstegning 
- tips og tricks

Langtidsstegning er langsom tilberedning ved lav temperatur og kaldes derfor også lavtemperaturtilberedning.

Langtidsstegningen egner sig perfekt til alle dyre udskæringer (f.eks. møre partier fra okse, kalv, svin, lam og fjerkræ), som skal tilberedes, så kødet er medium/rosa. Kødet forbliver meget saftigt, mørt og blødt.

Anvende langtidsstegning

Anvisninger

- Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød
- Efter langtidsstegningen er kødet indvendigt altid rosa. Det er ikke tegn på en for kort tilberedningstid
- Anvend kun kød uden ben
- Anvend ikke optøet kød
- De kan også anvende krydret eller marineret kød
- Anvend altid rille 1 til langtidsstegning
- Dæk ikke kødet til under tilberedningen i ovnrummet
- Vend ikke kødstykkerne under langtidsstegningen
- Størrelsen, tykkelsen og typen af kødstykkerne er afgørende for brunings- og langtidsstegningstiden
- Bradepandens materialebeskaffenhed og kogesektionens effekt kan påvirke bruningstiden
- Ovnfunktionen Langtidsstegning må ikke anvendes sammen med urfunktionen Forvalgt drift.

Tænd kun for ovnfunktionen Langtidsstegning, når ovnrummet er kølet helt af (stuetemperatur).

Hvis der efter aktivering af ovnfunktionen Langtidsstegning vises "Ikke mulig" i tekstdisplayet og i temperaturdisplayet skiftevis  eller  og , er ovnrummet ikke kølet helt af.

Vent, til ovnrummet er kølet af, og tænd derefter for ovnfunktionen Langtidsstegning igen.

1. Skub glas- eller porcelænfadet ind i ovnen i rille 1 på en rist for at forvarme fadet.
2. Aktiver ovnfunktionen Langtidsstegning . I opvarmningsfasen (15 - 20 minutter) vises "Vent venligst" i tekstdisplayet.
3. Puds kødet fri for fedt og sener.
4. Brun kødet godt på alle sider, så der opnås en god stegeskorpe.
5. Når der høres et signal, og "I brug" vises i tekstdisplayet, skal kødet lægges ind i ovnrummet på glas- eller porcelænfadet.
6. Tag kødet ud, når tilberedningstiden er udløbet, og sluk apparatet.

Bemærk: Langtidsstegt kød skal ikke hvile og kan uden problemer holdes varmt ved lav temperatur.

Langtidsstegningstabel

Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. Bruningstiden gælder for bruning på en varm pande med fedtstof.

Læg andebrystet koldt på panden, og brun først skindsiden. Efter langtidsstegningen gøres det sprødt i rille 3 med grillen på 250 °C i 3 - 5 minutter.

Oplysninger om den videre fremgangsmåde, yderligere anvisninger og opskrifter finder De i den tilhørende kogebog.

	Bruning i minutter	Langtidsstegning i minutter
Svinekød		
Filet, hel (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Ryg (ca. 1 kg, 4 - 5 cm tyk)	5 - 6	120 - 150
Medaljoner (5 cm tykke)	3 - 4	45 - 60
Steaks (2 - 3 cm tykke)	2 - 3	30 - 45
Oksekød		
Filet, hel (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Roastbeef (ca. 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk)	6 - 7	180 - 210
Culotte (6 - 7 cm tyk)	6 - 7	240 - 300
Medaljoner (5 cm tykke)	3 - 4	60 - 80
Oksefilet (3 cm tyk)	3 - 4	50 - 70
Steak af inderlår (3 cm tyk)	3 - 4	50 - 70
Kalvekød		
Filet, hel (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Klump (ca. 2 kg, 8 - 9 cm tyk)	6 - 7	360 - 420
Culotte (ca. 1,5 kg, 4 - 5 cm tyk)	6 - 7	240 - 300
Medaljoner (4 cm tykke)	3 - 4	70 - 90
Lam		
Ryg, frigjort (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Lammekølle uden ben, bundet (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300

	Bruning i minutter	Langtidsstegning i minutter
Fjerkræ		
Kyllingebryst (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Andebryst (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Kalkunbryst (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Kalkunsteaks (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* gennemstegt

** Se anvisning

Optøning

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan De optør madvarer med CircoTherm® varmluft 
- hvordan De anvender ovnfunktionen Optøningstrin 

Optøning med CircoTherm® varmluft

Brug ovnfunktionen CircoTherm® varmluft til optøning og tilberedning af frosne og dybfrosne produkter .

Anvisninger

- Optøede frost- eller dybfrostprodukter (herunder især kød) kræver kortere tilberedningstider end ferske produkter
- Tilberedningstiden for frosset kød forlænges med optøningstiden
- Tø altid frosset fjerkræ op inden tilberedning, så De kan tage indmaden ud
- Tilbered frossen fisk ved samme temperatur som fersk fisk
- De kan tilberede større mængder dybfrosset tilbehør i aluskåle samtidig i ovnen
- Ved optøning i et lag skal De bruge rille 1. Ved optøning i to lag skal De bruge rille 1 + 3
- Overhold producentens angivelser ved dybfrosne fødevarer

Tips og tricks

Langtidsstegt kød afkøles for hurtigt	Server det på forvarmede tallerkner med meget varm sauce
Holde langtidsstegt kød varmt	Tænd over-/undervarmen  , og indstil temperaturen til 60 °C. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter og store kødstykker i op til 2 timer

Dybfrosne retter	Temperatur i °C	Optøningsvarighed i minutter
Rå dybfrostprodukter/ frosne levnedsmidler	50	30 - 90
Brød/rundstykker (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Dybfrosne tørkager	60	45 - 60
Dybfrosne fugtige kager	50	50 - 70

Optøningstrin

Ovnfunktionen optøningstrin  er især velegnet til skånsom optøning af sart bagværk (f.eks. flødekager).

1. Aktiver optøningstrin .
2. Dybfrostprodukter skal tøs op i 25 - 45 minutter afhængigt af type og størrelse.
3. Tag dybfrostretten ud af ovnrummet, og lad den tø yderligere op i 30 - 45 minutter.

Ved små mængder (små stykker) forkortes optøningstiden til 15 - 20 minutter, og den efterfølgende optøningstid til 10 - 15 minutter.

Henkogning

Fare for tilskadekomst!

Sylteglas med forkert henkogte fødevarer kan sprænges. Overhold følgende anvisninger:

- Frugt og grøntsager skal være friske og fejlfri
- Anvend altid kun rene og intakte sylteglas
- Sylteglassene må ikke berøre hinanden i ovnrummet under henkogningen

I ovnrummet kan De henkoge en mængde svarende til maks. sylteglas med ½, 1 eller 1½ liter på samme tid ved hjælp af CircoTherm® varmluft .

Anvisninger

- Anvend i forbindelse med henkogning kun sylteglas af samme størrelse og med samme type fødevarer.
- Vær meget omhyggelig med renligheden ved forberedelse og lukning af sylteglassene.
- Anvend kun varmebestandige gummiringe.
- Følgende fødevarer kan de ikke henkoge med Deres apparat: indhold fra blikdåser, kød, fisk eller postejmasse.

Forberede frugt

1. Vask frugterne, og skræl, udkern og skær dem i mindre stykker alt efter type.
2. Fyld frugt i sylteglas til ca. 2 cm under kanten.
3. Fyld sylteglas med varm, afskummet sukkerlage (ca. ⅓ liter for et literglas).

Til en liter vand:

- ca. 250 g sukker ved søde frugter
- ca. 500 g sukker ved sure frugter

Forberede grøntsager

1. Vask grøntsagerne, og gør dem i stand, og skær dem i mindre stykker.
2. Fyld grøntsager i sylteglas til ca. 2 cm under kanten.
3. Fyld omgående sylteglassene med varmt, kogt vand.

Lukke sylteglas

1. Tør kanten af sylteglassene af med en ren opvredet klud.
2. Læg gummiring og låg på i våd tilstand, og luk glassene med en klemme.

Starte henkogning

1. Skub universalbradepanden ind i rille 1.
2. Placer sylteglassene i en trekant, uden at de berører hinanden.



3. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
4. Indstil CircoTherm® varmluft  med 160 °C.
 - Sylteglas med ½ eller 1 liter bobler efter ca. 50 minutter
 - Sylteglas med 1½ liter bobler efter ca. 60 minutter

Afslutte henkogning

Ved frugt, agurker og tomatpuré:

1. Sluk apparatet, så snart alle sylteglas bobler.
2. Lad sylteglassene blive stående nogle minutter i den lukkede ovn.
 - Hindbær, jordbær, kirsebær eller agurker: ca. 5 - 10 minutter
 - Anden frugt: ca. 10 - 15 minutter
 - Tomatpuré eller æblemos: ca. 15 - 20 minutter

Ved grøntsager:

1. Nedsæt temperaturen til 100 °C, så snart alle sylteglas bobler. Lad sylteglassene boble videre i ca. 60 minutter i den lukkede ovn.
2. Sluk for apparatet.
3. Lad sylteglassene blive ca. 15 - 30 minutter i den lukkede ovn.

Tage sylteglassene ud

1. Stil sylteglassene på en ren klud, dæk dem til, og sørg for, at de ikke får træk.
2. Fjern først klemmerne, når glassene er kolde.

Rengøring og pleje

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Rengøring og pleje af apparatet
- Rengørings- og hjælpemidler
- Selvrensende flader i ovnrummet
- Rengøringshjælp EasyClean®

Fare for kortslutning!

Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser til rengøring af apparatet.

Pas på!

Overfladeskader på grund af forkert rengøring: Anvend ikke

- skarpe eller skurende rengøringsmidler
- alkoholholdige rengøringsmidler
- skurende rengøringshjælpemidler såsom ståluld eller skuresvampe.

Bemærk angivelserne i tabellerne.

Bemærk: Der kan bestilles særligt velegnede rengørings- og plejemidler hos kundeservice. Følg producentens anvisninger på de enkelte produkter.

Rengøre apparatet udvendigt

Apparatdel/overflade	Rengørings- og hjælpemidler
Flader af rustfrit stål	Påfør gængs opvaskemiddel med en blød fugtig klud eller med et vaskeskind. Tør efter med en blød klud. Anvend et rengøringsmiddel til matteret rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning.
Lakerede flader	Påfør gængs opvaskemiddel med en blød fugtig klud eller med et vaskeskind. Tør efter med en blød klud.
Betjeningsfelt	Påfør gængs opvaskemiddel med en blød fugtig klud eller med et vaskeskind. Tør efter med en blød klud. Anvend aldrig glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Rudeglas i ovndør	Anvend et gængs glasrengøringsmiddel eller et gængs opvaskemiddel med en blød, fugtig klud eller med et vaskeskind. Tør efter med en blød klud. Ovndørens indvendige glasrude er forsynet med en belægning til reflektering af varmen for at sænke temperaturen. Denne belægning forringer ikke udsynet ind gennem ovndøren. Når ovndøren er åben, kan denne belægning virke som en lys belægning. Dette er teknisk betinget og er ikke udtryk for en kvalitetsmangel.

Rengøre ovnrum

Pas på!

Beskadigelse af overfladen! Der må ikke foretages varm rengøring med specialmidler til varm ovnrens.

Anvisninger

- Ved fremstilling af emalje brændes denne på ved meget høje temperaturer. I den forbindelse kan der opstå mindre farveforskelle. Det er normalt og har ikke nogen indflydelse på funktionen.
- Kanterne på tynde plader kan ikke emaljeres fuldstændigt. De kan derfor være ru. Dette reducerer ikke korrosionsbeskyttelsen.

Apparatdel	Rengørings- og hjælpemidler
Emaljerede overflader (glat overflade)	For at lette rengøringen kan De tænde ovnbelysningen og eventuelt tage ovndøren af. Påfør et gængs opvaskemiddel eller eddikevand med en blød, fugtig klud eller med et vaskeskind. Tør efter med en blød klud. Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og et opvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning anbefaler vi, at der anvendes en ovnrens-gel. Et sådant middel kan påføres meget præcist. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.
Selvrensende flader (ru overflade)	Følg anvisningerne i kapitlet: Selvrensende flader
Dørtætning	Varmt opvaskevand
Ribberammer/teleskopudtræk	Varmt opvaskevand
Tilbehør	Opblød i varmt opvaskevand, rengør med børste og svamp, eller vask i opvaskemaskinen.

Undgå tilsmudsning

For at undgå tilsmudsning af ovnrummet

- skal De rengøre ovnrummet, hver gang ovnen har været i brug, fordi smuds brænder fast, næste gang ovnen opvarmes, og er derefter vanskelig at fjerne.
- skal De altid fjerne pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme.
- skal De anvende ovnfunktionen CircoTherm® varmluft , når der er mulighed for det. Ved denne ovnfunktion bliver ovnen mindre tilsmudset.
- skal De anvende universalbradepanden til bagning af kager med meget fugtigt fyld
- skal De anvende egnede gryder og pander til stegning (f.eks. stegegryde) eller en stegeplade (se kapitlet: Tilbehør)

Selvrensende flade

Ovnrummets bagvæg er beklædt med selvrensende emalje. Stænk fra stegning og bagning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt, når ovnen er i brug.

Større stænk forsvinder først, når ovnen har været i brug flere gange.

Den selvrensende funktion påvirkes ikke af en eventuel misfarvning af bagvæggen.

Pas på!

Overfladen på de selvrensende flader kan blive beskadiget, hvis de behandles med midler til ovnrens! De selvrensende flader må aldrig behandles med midler til ovnrens.

Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på de selvrensende flader, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.

Pas på!

Overfladen på de selvrensende flader kan blive beskadiget, hvis der anvendes skurende eller syreholdige rengørings- og hjælpemidler.

Anvend ikke rengøringsmidler, der indeholder skurende substanser eller syre.

Anvend ikke skurende hjælpemidler til rengøringen som f.eks. ståluld eller skuresvampe.

EasyClean®

For at lette rengøringen af ovnrummet er apparatet udstyret med rengøringshjælpen EasyClean® . Ved en automatisk styret fordampning af vand med opvaskemiddel opblødes rester af smuds, så de derefter lettere kan fjernes.

Ved kraftig tilsmudsning kan De

- lade det varme opvaskevand virke et stykke tid før aktivering
- gnide de tilsmudsede steder med opvaskemiddel, før De aktiverer rengøringshjælpen

- gentage ovnfunktionen EasyClean®, når ovnrummet er afkølet

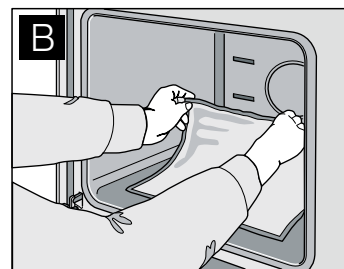
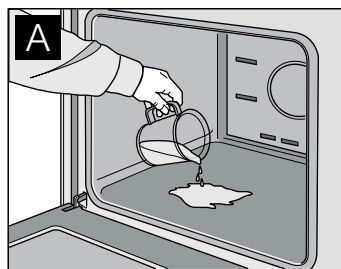
Klargøre og aktivere

EasyClean® starter kun, når ovnrummet er afkølet.

⚠ Fare for skoldning og beskadigelse af overfladen!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp, og det pludselige temperaturskift kan beskadige emaljen.

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. Hæld forsigtigt 0,4 liter vand (ikke destilleret vand) tilsat lidt opvaskemiddel i fordybningen i bunden af ovnrummet (figur A).
3. Luk ovndøren.
4. Aktiver EasyClean®.
I tekstdisplayet vises "EasyClean i drift", og i temperaturdisplayet vises **EEC**.
Hvis der efter aktivering af EasyClean® vises "Ikke mulig" i tekstdisplayet og i temperaturdisplayet skiftevis **h** eller **H** og **EEC**, er ovnrummet ikke kølet tilstrækkeligt af.
Vent, til ovnrummet er kølet af, og aktiver derefter EasyClean® igen.
Når rengøringshjælpen EasyClean® er afsluttet, tændes ovnbelysningen automatisk, og i tekstdisplayet vises "EasyClean afsluttet". Der lyder et signal.
5. Tryk på urfunktionstasten for at afslutte urfunktionen.



Slutrengøre og slukke

Lad ikke overskydende vand forblive i ovnrummet i længere tid (f.eks. natten over).

1. Luk ovndøren op, og fjern det resterende vand med en sugende svamp (figur B).
2. Rengør ovnrummet med en svamp, en blød børste eller en grydesvamp af plast.

Bemærk: Hvis der er genstridigt snavs tilbage, kan De fjerne det med en glasskraber til keramik.

3. Fjern kalkrande med en klud, som er fugtet med eddike, tør efter med rent vand, og tør af med en blød klud, også under dørtætningen.

4. Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage til position 0.
5. Lad ovndøren stå åben i holdt position (ca. 30°) i ca. 1 time efter rengøringen, så de emaljerede flader i ovnrummet kan tørre.

Lyntørring

1. Lad ovndøren stå åben i holdt position (ca. 30°) efter rengøring.
2. Indstil CircoTherm® varmluft  med 50 °C.
3. Sluk for apparatet efter 5 minutter, og luk ovndøren.

Afmontere/montere ovndør

For at lette rengøringen kan ovndøren tages af.

Fare for tilskadekomst!

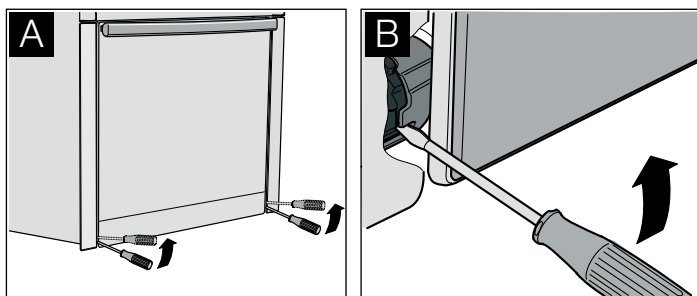
Ovndørens hængsler kan klappe i med stor kraft. Drej begge låse til påsætning og aftagning af ovndøren indtil anslag.

Fare for tilskadekomst!

Hvis ovndøren blev taget af, uden at begge låse blev drejet til anslag, kan hængslet klappe tilbage. Rør aldrig indvendig i hængslerne med fingrene. Kontakt kundeservice.

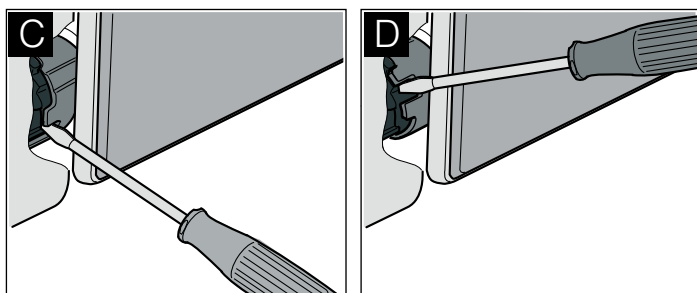
Tage ovndøren af

1. Åbn den venstre og højre hængsellås (figur A).
Det gør De ved at skubbe hængsellåsen (figur B) i begge sider op indtil anslag med en skruetrækker.

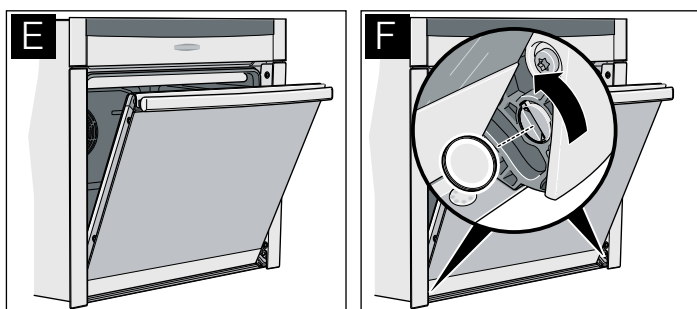


Hængsellås lukket (figur C)

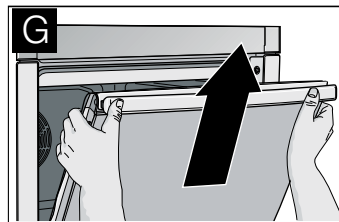
Hængsellås åben (figur D)



2. Åbn ovndøren lidt (figur E).
3. Drej de to låse til venstre og højre nederst inde i apparatet indtil anslag med en mønt (figur F).
Lås til venstre: med uret
Lås til højre: mod uret

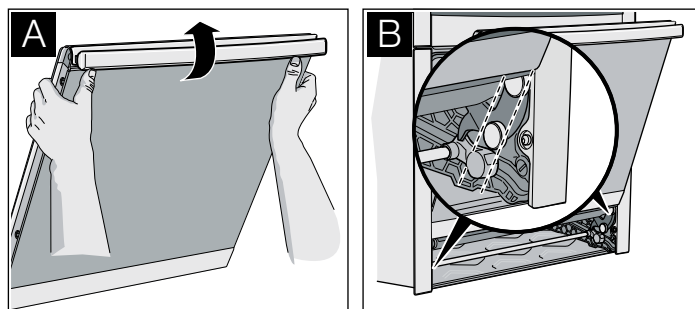


4. Luk ovndøren lidt, indtil låsene går mærkbart i indgreb.
Døren må nu hverken kunne åbnes eller lukkes.
5. Løft dørgrebet lidt med begge tommelfingre, og løft ovndøren op og af (figur G).

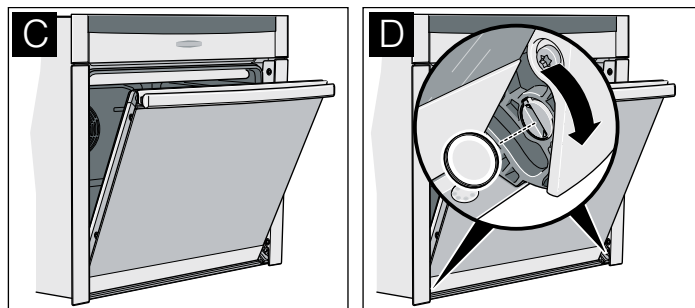


Sætte ovndøren på

1. Hold ovndøren, og løft dørgrebet lidt med begge tommelfingre (figur A).
2. Sæt samtidig ovndøren på hen over styrerullerne i venstre og højre side (figur B).



3. Vær opmærksom på, at ovndøren ikke kommer til at hænge skævt, og at den er monteret fuldstændig (figur C).
4. Løsn ovndørens to låse med en mønt (figur D).
Lås til venstre: mod uret
Lås til højre: med uret

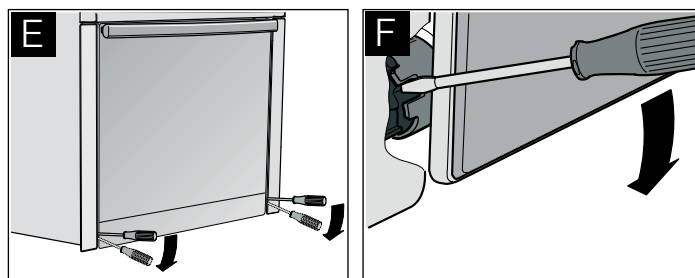


5. Åbn ovndøren lidt mere, og luk den derefter.

Fare for personskader på grund af ikke lukkede hængsellåse!

Ovndøren kan rive sig løs. De kan komme til skade, og ovndøren kan blive beskadiget. Luk altid den venstre og højre hængsellås efter påsætning.

6. Luk den venstre og højre hængsellås (figur E).
Det gør De ved at skubbe hængsellåsen (figur F) i begge sider op indtil anslag med en skruetrækker.



Rengøre glaseruder

For at lette rengøringen kan glaseruderne i ovndøren afmonteres.

⚠ Fare for tilskadekomst!

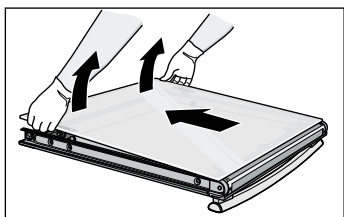
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter. Pas på, at De ikke skærer Dem. Brug beskyttelseshandsker.

⚠ Fare for tilskadekomst!

De må først bruge apparatet, når glaseruder og ovndør er monteret korrekt igen.

Afmontere glaserude i ovndør

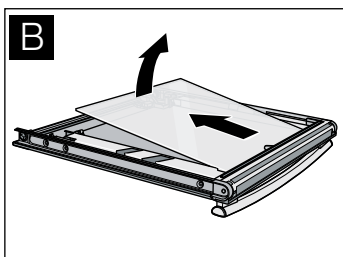
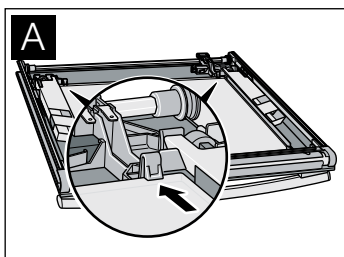
1. Tag ovndøren af, og læg den med forsiden nedad på et blødt, rent underlag (se kapitlet: Afmontere/montere ovndør).
2. Frigør glaseruden i ovndøren fra dens holdere ved at løfte den lidt, og træk den ud.



Afmontere mellemrude

Læg mærke til mellemrudens placering, inden De tager den ud, så den ikke kommer til at vende forkert, når den sættes på plads igen.

1. Tryk på holderne i pilens retning i venstre og højre side (figur A), så mellemruden frigøres.
2. Løft mellemruden, og træk den ud (figur B).



Rengøring

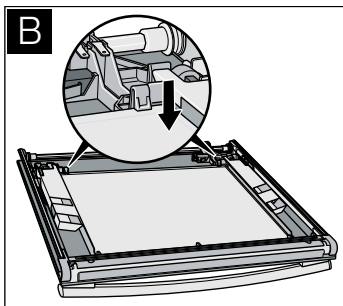
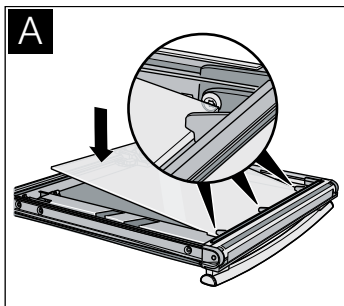
Rengør glaseruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

Pas på!

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

Montage af mellemrude

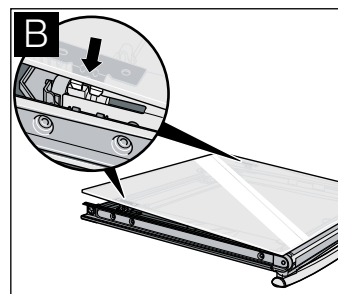
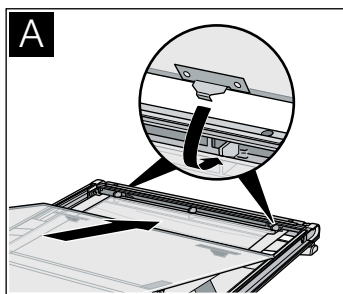
1. Sæt mellemruden ind i de tre holdere (figur A)
2. Tryk på mellemruden foran holderne i venstre og højre side, til ruden går i indgreb i holderne (figur B).



Montere ovndørens glaserude

1. Sæt ovndørens glaserude ind i de to holdere (figur A).

2. Tryk på glaseruden ved siden af holderne i venstre og højre side, til ruden går i indgreb i holderne (figur B).



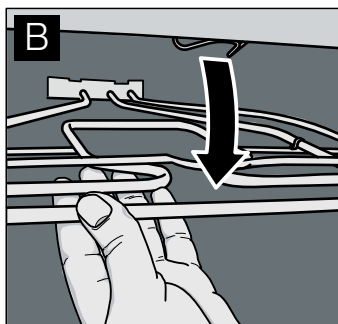
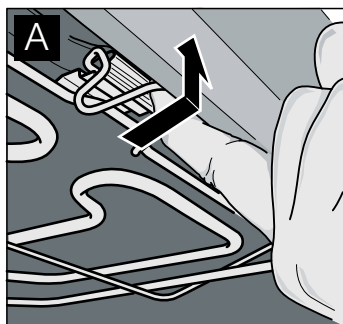
Rengøre ovnens loft

For at lette rengøring af ovnloftet, kan grillens varmelegeme vippes ned.

⚠ Fare for forbrænding pga. varme dele inde i ovnen!

Vent, til ovnrummet er kølet af.

1. Træk grillvarmelegemets holdebøjle fremad, og tryk den opad, indtil grillvarmelegemet går ud af indgreb med et klik (figur A).
2. Hold i grillvarmelegemet, og vip det ned (figur B).



3. Gør ovnens loft rent.
4. Træk holdebøjlen fremad, tryk den op, og hold den der.
5. Vip grillvarmelegemet opad, til det går i indgreb.

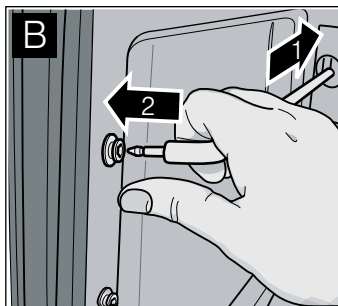
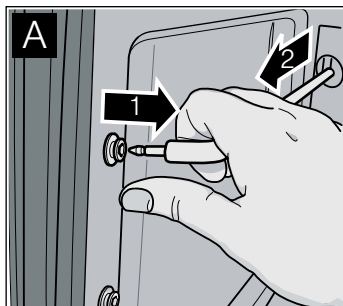
Rengøre ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, så rengøringen bliver lettere.

⚠ Fare for forbrænding pga. varme dele inde i ovnen!

Vent, til ovnrummet er kølet af.

1. Træk rammegitteret foran ud, og frigør det (figur A).
2. Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og svamp eller med en børste.
3. Sæt rammegitteret på igen i omvendt rækkefølge efter rengøring (figur B).



Rengøre teleskopudtræk

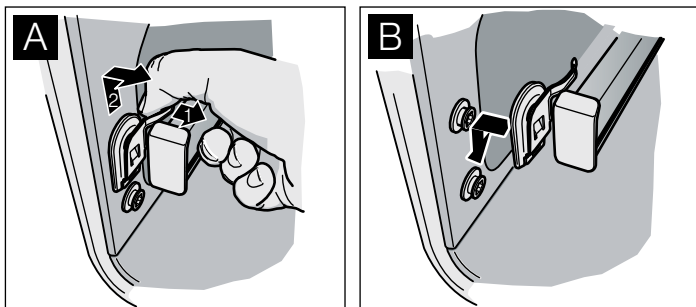
Teleskopudtrækkene kan tages af for at lette rengøringen.

⚠ Fare for forbrænding pga. varme dele inde i ovnen!

Vent, til ovnrummet er kølet af.

Udtage teleskopudtræk

1. Hold bladfjederen trukket (figur A).
2. Skub det forreste telefonudtrækket opad, og tag det sideværts ud.
3. Træk det bageste teleskopudtræk ud.



Rengøre teleskopudtræk

Rengør teleskopudtræk med opvaskemiddel og svamp eller med en børste.

Indsætte teleskopudtræk

1. Sæt det bageste teleskopudtræk i indtil anslag.
2. Indsæt det forreste teleskopudtræk oppefra, og pres det ned, indtil det går i indgreb (figur B).
3. Skub teleskopudtrækkene ind indtil anslag, og luk ovndøren.

Fejl og reparation

Det er ikke altid nødvendigt at kontakte kundeservice. I mange tilfælde kan De selv løse problemet. I nedenstående tabel findes nogle tips til fejlfhjælpning.

⚠ Fare for elektrisk stød!

- Alle former for arbejde med apparatets elektronik skal udføres af en fagmand.
- Ved arbejde med apparatets elektronik skal strømforsyningen til apparatet altid afbrydes. Aktiver automatsikringen, eller slå sikringen fra i boligens sikringsskab.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Fejl ved elektrisk funktion (f.eks. indikatorlamper lyser ikke)	Sikring defekt	Kontroller sikringerne i sikringsskabet, og skift dem om nødvendigt ud
Væske og tyndtflydende dej fordeles meget skævt	Apparatet er ikke placeret vandret	Kontroller apparatets montering (se montageanvisning)
I urdisplayet blinker 000	Strømforsyningen har været afbrudt	Tryk på urfunktionstasten <D> , og indstil klokkeslættet på ny (se kapitlet: Elektronisk ur)
I urdisplayet blinker 0:00 , i temperaturdisplayet vises "rrr"	Strømforsyningen har været afbrudt under apparatets drift	Tryk på urfunktionstasten <D> , og indstil klokkeslættet på ny (se kapitlet: Elektronisk ur)
I temperaturdisplayet vises "E011"	Vedvarende tryk på en tast	Hold op med at trykke på tasten, og tryk på urfunktionstasten <D>
I temperaturdisplayet vises "EXXX", f.eks. E300	Intern fejl i apparatets elektronik	Tryk på urfunktionstasten <D> . Træk netstikket ud af kontakten, og stik det ind igen efter ca. 10 sekunder, hvis meddelelsen ikke slukkes.
Apparatet kan ikke betjenes. I tekstdisplayet vises "Apparat låst", i temperaturdisplayet vises ☞ og -5-	Apparat er låst	Deaktiver låsning (se kapitlet: Børnesikring)
Apparatet kan ikke betjenes. I tekstdisplayet vises "Apparat permanent låst", i temperaturdisplayet vises ☞ og -5P	Apparat er permanent låst	Deaktiver permanent låsning (se kapitlet: Børnesikring)
Apparatet varmer ikke. I urdisplayet blinker kolon, i temperaturdisplayet vises f.eks. 1800	Der er blevet trykket på en tastekombination	Sluk apparatet, Hold info-tasten i nede i 3 sekunder, hold derefter urfunktionstasten <D> nede i 4 sekunder og endelig info-tasten i igen i 3 sekunder
Fejl ved elektronisk styrede funktioner	Energetiske impulser (f.eks. lynnedslag)	Indstil den pågældende funktion igen
Efter aktivering af en ovnfunktion vises H eller h i temperaturdisplayet, i tekstdisplayet vises "Ikke mulig"	Apparatet er ikke fuldstændig afkølet	Vent, til apparatet er kølet af. Aktiver derefter ovnfunktionen igen.
Apparatet er blevet slukket automatisk. I tekstdisplayet vises "Sikkerhedsafbrydelse", i temperaturdisplayet blinker 0:00	Apparatet er blevet slukket for at forhindre overophedning	Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage til position 0

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Der opstår røg under bagning, stegning eller grilning	Der brændes fedt af grillvarmelegemet	Fortsæt grilning eller stegning, indtil fedtet på grillvarmelegemet er brændt væk
	Rist eller universalbradepande er sat forkert ind	Læg risten i universalbradepanden, og placer dem sammen i en lavere rille
I ovnrummet dannes for meget kondensvand	Dette er normalt (f.eks. ved kager med meget saftigt fyld eller ved store stege)	Luk af og til apparatets dør kortvarigt op under driften
Emaljeret tilbehør har matte, lyse pletter	Dette er normalt og skyldes dryp af kød- eller frugtsaft	Ikke mulig
Der er dug på glaserne i ovndøren	Dette er normalt og skyldes temperaturforskelle	Opvarm apparatet til 100 °C, og sluk det igen efter 5 minutter

Udskifte pære i ovnbelysning

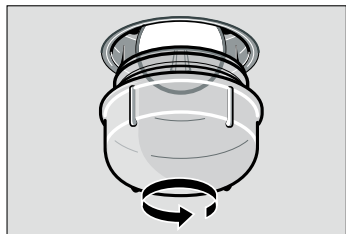
Skift pæren i ovnlampen ud, hvis den er defekt.

De kan købe nye pærer hos kundeservice eller i specialforretninger: E14, 220 - 240 V, 40 W, varmebestandig op til 300 °C. Anvend kun denne type pærer i ovnbelysningen.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Afbryd strømforsyningen til apparatet. Udløs automatsikringen, eller slå sikringen i boligens sikringsskab fra.

1. Læg et viskestykke i det kolde ovnrum for at forhindre skader.
2. Skru lampens glasafdækning mod venstre, og tag den af.



3. Skift pæren ud med en pære af samme type.
4. Skru glasafdækningen på igen.
5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Bemærk: Anvend gummihandsker, hvis glasafdækningen ikke kan skrues af. Alternativt kan De bestille et afmonteringsværktøj hos kundeservice (bestillingsnr. 613634)

Skifte halogenpærer

Skift en halogenpære ud, hvis den er defekt. Reservepærer fås hos kundeservice eller forhandleren: Osram Ministar Axial Reflector 12 V - GY 6,35; 20 W. Anvend kun denne type pærer.

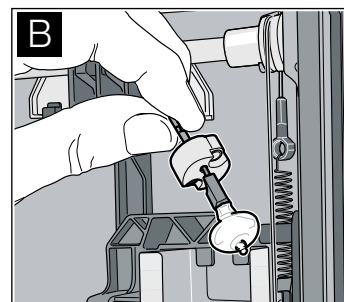
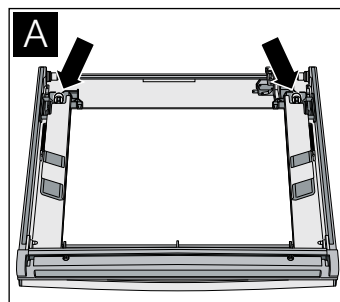
⚠ Fare for forbrænding!

Halogenpærene bliver meget varme under driften. Vent med udskiftningen, indtil halogenpærene er kølet af.

Pas på!

Sløring af halogenpære: Berør ikke halogenpæren med bare fingre. Fedt kan sætte sig på glasset, brænder sig fast og slører glasset. Anvend en ren klud, når pæren skal skiftes.

1. Afmontere ovndør (se kapitlet: Afmontere og montere ovndør).
2. Afmontere glaserude i ovndør (se kapitlet: Rengøre glaserude). Halogenpærene sidder til venstre og højre ved siden af ovndørens hængsler (figur A).
3. Frigør fatningen sammen med halogenpæren fra holderen, og tag den ud (figur B).



4. Skift halogenpære. Anvend en ren klud.
5. Sæt halogenpæren sammen med fatningen i ovndøren.
6. Monter glaserude og ovndør.

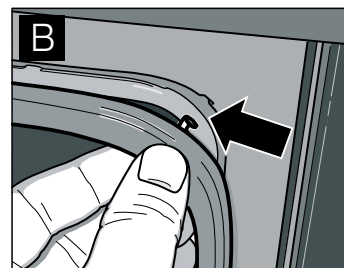
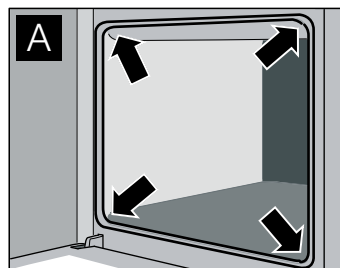
Udskifte dørtætning

Hvis dørtætningen er defekt, skal den udskiftes. Der kan fås reservetætninger til Deres apparat hos kundeservice.

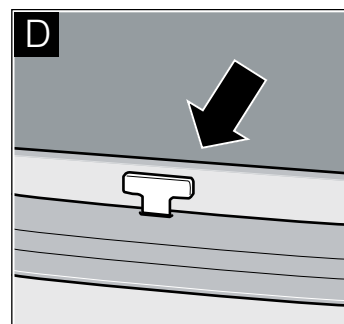
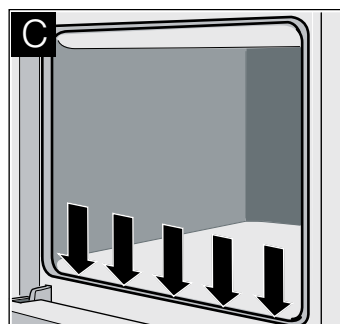
Fjerne dørtætning

Dørtætningen er fastgjort ni steder.

1. Frigør dørtætningen (figur B) fire steder (figur A).



2. Frigør dørtætningen fem andre steder (figur C) ved at dreje den en smule (figur D).



Indsætte dørtætning

1. Indsæt dørtætningen (figur B) fire steder (figur A).
2. Indsæt dørtætningen fem andre steder (figur C) ved at dreje den en smule (figur D).
3. Kontroller, at dørtætningen sidder godt fast.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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

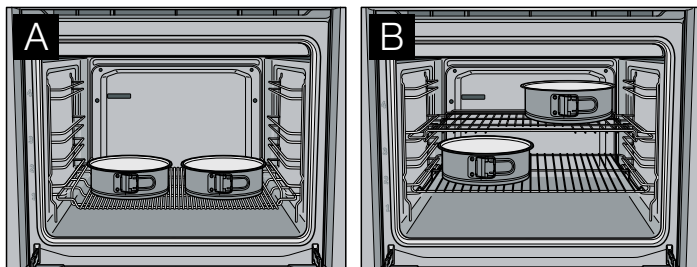
Prøveretter

Prøveretter i henhold til norm EN 50304/EN 60350 (2009) eller IEC 60350. Følg anvisningerne vedr. forvarmning i tabellen. Angivelserne i tabellerne gælder uden lynopvarmning.

Bagning	Rille	Ovn-funktion	Temperatur in °C	Bagetid i minutter
Småkager, sprøjtede	3		140 - 150*	25 - 35
	1		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3		140 - 150*	20 - 40
	1 + 3 + 4		130 - 150*	30 - 50
Småkager (20 stk. pr. plade)	3		160 - 170**	20 - 35
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4		150 - 160**	25 - 35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Æbletærte med låg (forme af hvidblik ved siden af hinanden, figur A)	1		170 - 180*	75 - 85
Æbletærte med låg (forme af sortblik placeret diagonalt, figur B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 80

* Forvarm ovnen

** Forvarmning i 10 minutter



Grilning	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Grilltid i minutter
Toast (universalbradepande + flad rist)	4		int*	1 - 2
Steaks, 12 stk. (universalbradepande + flad rist)	4		int	20 - 25**

* Forvarm i 10 minutter

** Vend efter 2/3 af tiden

