



Indbygningsovn B46C74.3S



Vigtige sikkerhedsanvisninger.....	4	Grilning	22
Årsager til skader.....	5	Termogrillning.....	23
Tips om energibesparelse og miljøhensyn.....	6	Grilning på flade	23
Energibesparelse.....	6	CircoTherm® varmluft Eco	24
Miljøvenlig bortskaffelse	6	Hævetrin.....	25
Det nye apparat.....	6	Gærdej.....	26
Betjeningsfelt	6	Yoghurt	27
Ovnfunktioner	7	Damp	27
NeffLight®	8	Tilberedning med damp	27
Tilbehør	8	VarioSteam - tilberedning med damp.....	27
Tilbehør.....	8	Programautomatik	29
Sætte tilbehør ind.....	8	Genopvarme - opvarme med damp	31
Riller	8	Optøning	32
Ekstra tilbehør.....	9	Optøning med CircoTherm® varmluft	32
Inden den første ibrugtagning	9	Optøningstrin	32
Indstille sprog	9	Henkogning.....	33
Indstille vandhårdhed.....	9	Rengøring og pleje.....	34
Foretage højdeudligning.....	10	Rengøre apparatet udvendigt	34
Indstille klokkeslæt	10	Rengøre ovnrum	34
Rengøre apparatet.....	10	Afkalkning.....	35
Betjene apparatet	10	Selvrensende flade.....	36
Tænde apparatet.....	10	EasyClean®.....	36
Valg af ovnfunktion og temperatur.....	11	Afmontere/montere ovndør	36
Fylde og tømme vandbeholder	11	Rengøre glasruder	37
Slukke apparatet.....	12	Rengøre ovnens loft.....	39
Hver gang efter brug med damp.....	12	Rengøre ribberammer	39
Automatisk sikkerhedsafbrydelse.....	12	Rengøre teleskopudtræk.....	39
Ændre grundindstillinger	13	Fejl og reparation	39
Elektronisk ur	13	Udskifte pære i ovnbelysning.....	41
Urdisplay.....	13	Udskifte halogenpærer	41
Minutur	14	Udskifte dørtætning	41
Driftstid	14	Kundeservice.....	42
Sluttid for drift	14	E-nummer og FD-nummer.....	42
Forvalgt drift.....	14	Prøveretter	43
Indstille klokkeslæt	15		
Lynopvarmning.....	15		
Kontrollere, korrigere eller slette indstillinger	15		
Børnesikring	15		
Låsning	15		
Permanent låsning	15		
Bagning	16		
Bagning i forme og på bageplader.....	16		
Bage i flere lag.....	16		
Bagetabel for grunddej.....	16		
Brødbagningstrin	17		
Bagetabel for madretter og dybfrosne færdigprodukter	18		
Tips og tricks	19		
Stegning	20		
Stegning uden låg	20		
Stegning med låg	20		
Stegetabel	20		
Tips og tricks	21		
Langtidsstegning	21		
Anvende langtidsstegning.....	22		
Langtidsstegningstabel.....	22		
Tips og tricks	22		

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

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

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

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

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

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

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

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

Brandfare!

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

Fare for forbrænding!

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

Fare for skoldning!

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

- 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.
- Vandet i vandbeholderen kan blive meget varmt under brugen af apparatet. Tøm vandbeholderen, når apparatet har været brugt med damp.
- Der dannes meget varm damp i ovnrummet. Dette gælder især området omkring dampindtaget (øverst til højre i ovnrummet). Stik ikke hånden ind i ovnrummet under drift ved ovnfunktioner med damp.

Fare for tilskadekomst!

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

Fare for elektrisk stød!

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

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 universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som fræsætningsplads 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.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovnens dør. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Silikonebageforme: Fade og beholdere 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.
- Varmt vand i vandbeholderen: Varmt vand kan beskadige pumpen. Fyld altid kun koldt vand i vandbeholderen.
- Afkalkningsvæske: Der må ikke komme afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader. Dette beskadiger overfladerne. Hvis dette 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.

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.

Bemærk: Dette apparats energiforbrug er blevet målt iht. DIN EN 50304/ EN 60350. Det målte energiforbrug ligger 30 % under den værdi, der gælder for energiklasse A.

Afhængigt af apparatets udstyr var den ekstra belysning NeffLight® slukket under målingerne (se kapitel: Slukke for NeffLight®).

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.

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.

Det nye apparat

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Betjeningsfeltet
- Ovnfunktioner
- NeffLight®

Betjeningsfelt



Betjeningselement	Anvendelse
Ovnfunktionsvælger	Tænde og slukke for apparatet Vælge ønsket ovnfunktion
Vandbeholder	Til anvendelse med damp (se kapitlet: Fylde og tømme vandbeholder)
Elektronisk ur (lynopvarmning)	
Urfunktionstast	Vælge ønsket urfunktion eller lynopvarmning (se kapitlet: Elektronisk ur)
Drejeknap	Til indstillinger inde i en urfunktion eller aktivering af lynopvarmning (se kapitlet: Elektronisk ur)
Temperaturdisplay (Grundindstillinger)	
Info-tast	Kort tryk: Hente ekstra information, f.eks. vise aktuel temperatur under opvarmning Langt tryk: Åbne menuen Grundindstillinger (se kapitlet: Ændre grundindstillinger)
Temperaturvælger	Indstille temperatur Ændre indstillinger i menuen Grundindstillinger (se kapitlet: Ændre grundindstillinger)

Betjeningselement		Anvendelse
Taster		
	Navigationstast	Til skift mellem linjerne i tekstdisplayet. Herved gemmes indstillinger. Hvis symbolet ▽ lyser i tekstdisplayet, er der flere valgmuligheder. Tryk i så fald på navigationstasten  .
	Programtast	Hente automatiske programmer med brug af damp (se kapitlet: Damp)
	VarioSteam-tast	Indstille ønsket dampintensitet (se kapitlet: VarioSteam - tilberedning med damp)
	Afkalkningstast	Afkalke apparatet
	Starttast	Starte driften
	Stoptast	Kort tryk: Afbryde driften (pause) Langt tryk: Afslutte driften

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 vises en oversigt over apparatets ovnfunktioner.

Ovnfunktion	Anvendelse	
	CircoTherm® varmluft	Til bagning og stegning i et eller flere lag.
	CircoTherm® varmluft Eco*	Til energioptimeret bagning og stegning i ét lag, uden forvarmning.
	Over-/undervarme	Til bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtigt fyld (f.eks. ostekage).
	Pizzatrin	Især velegnet til dybfrosne færdigretter og til retter, som kræver særlig meget varme fra undersiden (se kapitlet: Baging).
	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, stor flade	Til større mængder af flade og små stykker grillmad (f.eks. steaks, pølser).
	Grill, lille flade	Til små mængder af flade og små stykker grillmad (f.eks. steaks, toast).
	Langtidsstegning	Til alle former for skært kød, som skal tilberedes meget præcist, f.eks. som rosastegt.
	Damptrin	Til skånsom tilberedning af grøntsager, kød og fisk. Damptrinnet  kan kun anvendes sammen med Mega System-dampkokeren (fås som ekstra tilbehør hos forhandleren).
	Hævetrin	Til fremstilling af gærdej og yoghurt.
	EasyClean®	Letter rengøringen af ovnrummet.
	Genopvarmning	Til tallerkenretter og bagværk. Allerede tilberedt mad genopvarmes skånsomt med damp. Maden bliver ikke tør.

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

NeffLight®

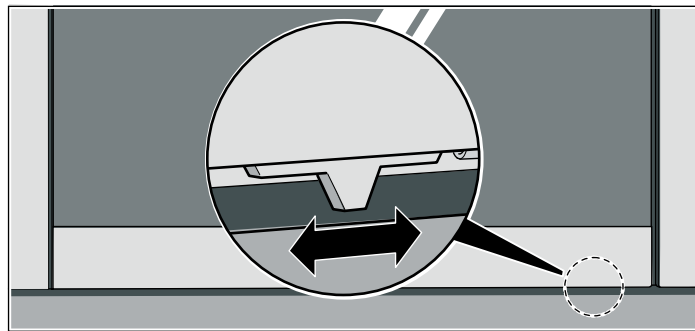
Apparatet er udstyret med NeffLight®. NeffLight® består af to halogenpærer og en spejlteknik, med hvis hjælp ovnrummet lyses klart op.

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.

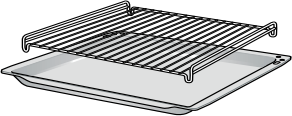
Tilbehør

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Tilbehøret
- Hvordan tilbehøret skydes korrekt ind i ovnrummet
- Rillerne
- Ekstra tilbehør

Tilbehør

Følgende tilbehør bliver leveret med apparatet:

-  **Bageplade, emaljeret**
til bagning af kager og småkager
 -  **Rist**
til bagning i form, til stegning i stegefad og til grilning
 -  **Universalbradepande, emaljeret**
til bagning af kager med fugtigt fyld, til stegning, grilning og til opsamling af overskydende væde.
 -  **Rist til at lægge i bradepanden**
til stegning og grilning
- Bemærk:** Risten skal altid bruges sammen med universalbradepanden. Hertil bliver risten placeret i universalbradepanden.

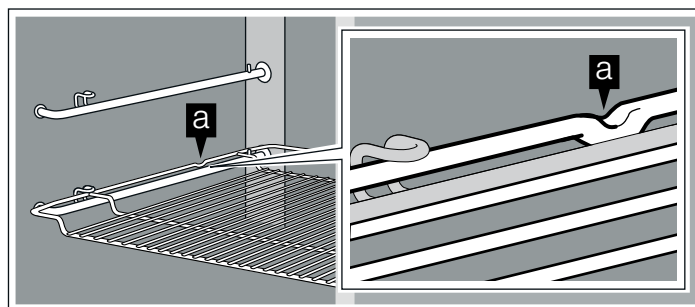
Bemærk: Bageplade og universalbradepande kan slå sig under brugen af apparatet. Årsagen til dette er store temperaturforskelle på tilbehøret. Derfor kan tilbehøret slå sig, hvis det kun er delvist tildækket, eller hvis der tilberedes dybfrostvarer, som f.eks. pizza.

Sætte tilbehør ind

Tilbehøret er konstrueret, så det kan gå i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal skydes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

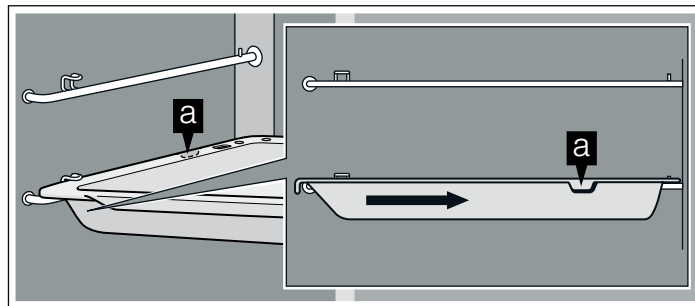
Når risten skydes ind i ovnen, er det vigtigt,

- at indgrebshakket (a) vender nedad.
- at indgrebshakket (a) er placeret i den bageste del af risten.

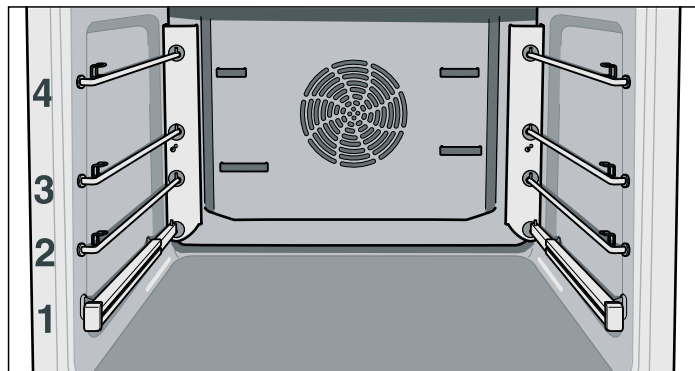


Når bagepladen eller universalbradepanden skydes ind i ovnen, er det vigtigt,

- at indgrebshakket (a) er placeret i den bageste del af tilbehøret
- at tilbehørets skrå kant altid vender ud mod ovndøren.



Riller



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

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

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.

Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice eller hos en forhandler. Der findes et stort udvalg af tilbehør til apparatet i vores brochurer eller på vores homepage.

Tilbehør	Bestillings-nr.
Mega System - dampkoger	N8642X3
Universalbradepande, emaljeret	Z1232X3
Universalbradepande, med slip - let - belægning	Z1233X3
Universalbradepande med rist	Z1242X3
Rist til stegning og grilning, til anvendelse i universalbradepanden	740766
Tærtebradepande, emaljeret	Z1272X0
Bageplade, aluminium	Z1332X0
Bageplade, emaljeret	Z1342X0
Bageplade, med slip - let - belægning	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0
Bage - og stegerist	Z1432X3
Stegeplade, emaljeret, todelt	Z1512X0
VarioCLOU® teleskopoverudtræk	Z1785X3
Bagesten	Z1913X0

Inden den første ibrugtagning

Når det nye apparat er tilsluttet, vises "Vælg sprog" i tekstdisplayet. Før De kan tage apparatet i brug, skal De foretage nogle indstillinger:

- indstille sproget
- indstille vandhårdheden
- foretage højdeudligningen
- indstille klokkeslættet
- rengøre apparatet før første ibrugtagning

Bemærk: De kan når som helst korrigere disse indstillinger. Oplysninger om ændring af sprog, vandhårdhed og højdeudligning finder De i kapitlet: Ændre grundindstillinger; og oplysninger om at ændre klokkeslæt finder De i kapitlet: Elektronisk ur.

Indstille sprog

"Select language English" er forudindstillet. Vælg eventuelt et andet sprog for tekstdisplayet.

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



Indstille vandhårdhed

Pas på!

Apparatskader ved anvendelse af ikke egnede væsker.
Anvend aldrig destilleret vand, meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.
Anvend udelukkende fersk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

"Vandhårdhed 3 - hårdt" er forudindstillet. Denne indstilling skal ændres, hvis vandet hos Dem er blødere.

De kan kontrollere vandhårdheden med de vedlagte teststrimler, eller De kan forhøre Dem på vandværket.

Anvisninger

- Hvis Deres vand er meget kalkholdigt, anbefaler vi, at De anvender blødgjort vand.
- Hvis de udelukkende anvender blødgjort vand, kan De i så fald indstille "Vandhårdhed blødgjort".
- Hvis de anvender mineralvand, skal De indstille "Vandhårdhed 3 - hårdt".
- Hvis De anvender mineralvand, skal De huske at anvende mineralvand uden kulsyre (se kapitlet Fylde og tømme vandbeholder).

1. Indstil vandhårdheden med temperaturvælgeren.

Vandhårdhed	Indstillingssymbol (temperaturdisplay)
blødgjort	c 50
1 - blødt	c 51
2 - mellem	c 52
3 - hårdt	c 53

2. Hold info-tasten i nede i 3 sekunder.
Indstillingen bliver gemt. I tekstdisplayet vises "Højdeudligning 0 - 300m".

Foretage højdeudligning

Højdemeterområdet "0 - 300m" er forudindstillet. Denne indstilling skal ændres, hvis Deres apparat er placeret højere eller lavere.

1. Indstil højdemeterområdet med temperaturvælgeren.

Højdemeterområde	Indstillingssymbol (temperaturdisplay)
under 0m	⌂ 00
0 - 300m	⌂ 1
300 - 600m	⌂ 2
600 - 900m	⌂ 3
900 - 1200m	⌂ 4
1200 - 1500m	⌂ 5
1500 - 1800m	⌂ 6
1800 - 2100m	⌂ 7
2100 - 2400m	⌂ 8
over 2400m	⌂ 9

2. Hold info-tasten **i** nede i 3 sekunder.
Indstillingen bliver gemt.

Indstille klokkeslæt

Bemærk: Når De trykker på ur-funktionstasten **<D>**, 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 **<D>** for at skifte til indstillingstilstand.
Symbolerne **<D>** 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 **<D>**, indtil symbolerne **<D>** og **☑** lyser igen. Foretag ændring af klokkeslættet med drejeknappen.



Betjene apparatet

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan De tænder og slukker apparatet
- hvordan De vælger ovnfunktion og temperatur
- hvordan De fylder og tømmer vandbeholderen
- hvornår apparatet slukkes automatisk

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. Fyld vandbeholderen med 400 ml vand (se kapitlet: Fylde og tømme vandbeholder).
5. Skyd vandbeholderen ind til anslag.
6. Tænd apparatet. Dette gøres ved at trykke på ovnfunktionsvælgeren for at frigøre den (se kapitlet: Betjene apparatet).
Apparatet er nu klar til brug.
7. Indstil Over-/undervarme **☐** med ovnfunktionsvælgeren.
8. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.
9. Tryk på VarioSteam-tasten **☑** flere gange, indtil "Dampintensitet høj" vises i tekstdisplayet (se kapitlet: VarioSteam - tilberedning med damp).
10. Tryk på starttasten **Start**.

11. Sluk apparatet, når vandbeholderen er tom. Dette gøres ved at dreje ovnfunktionsvælgeren tilbage på nul 0 og skyde den ind.

Det resterende vand pumpes ud af fordampersystemet.

12. Tøm vandbeholderen (se kapitlet: Fylde og tømme vandbeholder)
13. Tør ovnrummet af med varmt opvaskevand, når det er kølet af.

Bemærk: Fjern kalkpletter med en klud, som er fugtet med eddike, tør efter med rent vand, og tør efter med en blød klud.

14. Rengør apparatet udvendigt med en blød fugtig klud og varmt opvaskevand.

Tænde apparatet

Tryk på ovnfunktionsvælgeren for at frigøre den.

Derved tændes apparatet og er klar til brug. I tekstdisplayet vises "Apparat klar til brug" og "Ovnlampe".

Valg af ovnfunktion og temperatur.

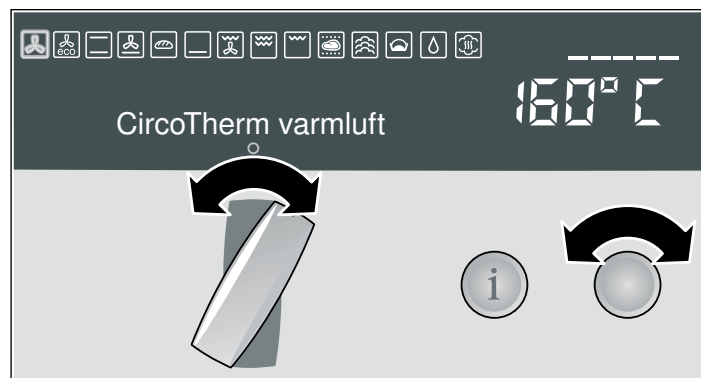
⚠ Fare for skoldning!

Vandet i vandbeholderen kan blive meget varmt under den videre brug af ovnen. Tøm vandbeholderen, hver gang der har været anvendt en ovnfunktion med damp.

Anvisninger

- Ovnfunktionen Langtidsstegning , Damptrin , Hævetrin  og EasyClean®  kan kun startes, når ovnen er kold. I temperaturdisplayet må der ikke indikeres restvarme (H eller h).
- Ved anvendelse af ovnfunktioner med damp skal vandtanken fyldes (se kapitlet: Fylde og tømme vandbeholder).

1. Tænd apparatet.
2. Drej ovnfunktionsvælgeren, til den ønskede ovnfunktion vises i tekstdisplayet.



3. Drej temperaturvælgeren for at ændre den foreslåede temperatur.

Bemærk: Hvis der ikke vises en foreslået temperatur, er temperaturen for den valgte ovnfunktion fast indstillet. Temperaturen kan i så fald ikke ændres.

4. Tryk på starttasten .

Anvisninger

- Afhængigt af den valgte ovnfunktion lyder der pumpelyde efter starten. Dette skyldes, at pumpens funktionalitet bliver kontrolleret.
- Kontroller, at vandbeholderen er fyldt og er skudt ind til anslaget, hvis en dampunderstøttet ovnfunktion ikke kan startes.

Ovnfunktion	Foreslået temperatur i °C	Temperatur - område i °C
 CircoTherm® varmluft*	160	40 - 200
 CircoTherm® varmluft Eco	160	40 - 200
 Over-/undervarme*	170	50 - 275
 Pizzatrin*	220	50 - 275
 Brødbagningstrin*	200	180 - 220
 Undervarme	200	50 - 225
 Termogrill*	170	50 - 250
 Grill, stor flade	220	50 - 275
 Grill, stor flade (intensiv)**	Fast indstilling	
 Grill, lille flade	180	50 - 275
 Grill, lille flade (intensiv)**	Fast indstilling	
 Langtidsstegning	Fast indstilling	III

* Ved denne ovnfunktion kan der aktiveres en dampfunktion

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

Ovnfunktion	Foreslået temperatur i °C	Temperatur - område i °C
 Damptrin	Fast indstilling	0 0 0
 Hævetrin	- 2 -	1, 2, 3
 EasyClean®	Fast indstilling	EE5
 Genopvarmning	120	80 - 180

* Ved denne ovnfunktion kan der aktiveres en dampfunktion

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

Skifte ovnfunktion

1. Drej ovnfunktionsvælgeren, til den ønskede ovnfunktion er indstillet.
2. Drej temperaturvælgeren for at ændre temperaturen.
3. Tryk på starttasten .

Aktuel temperatur

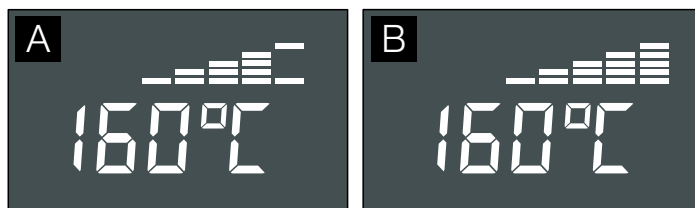
Tryk på info-tasten  i. Den aktuelle temperatur vises i 3 sekunder.

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)



Fylde og tømme vandbeholder

⚠ 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 (forpufning). Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp ud og stikflammer.

Pas på!

Apparatskader ved anvendelse af ikke egnede væsker.

Anvend aldrig destilleret vand, meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.

Anvend udelukkende fersk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

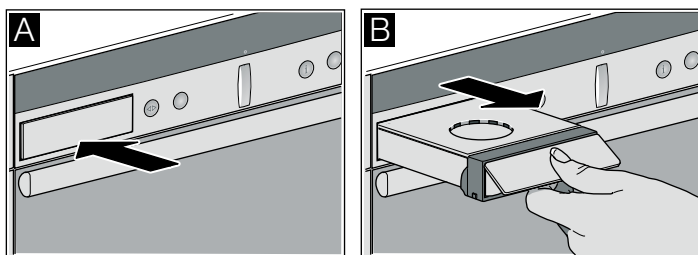
Anvisninger

- Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til hårdt.
- Hvis vandbeholderen ikke er blevet tømt, vises der af hygiejniske grunde en påmindelse om dette, når apparatet slukkes. Denne påmindelse slukkes først, når vandbeholderen er blevet tømt.

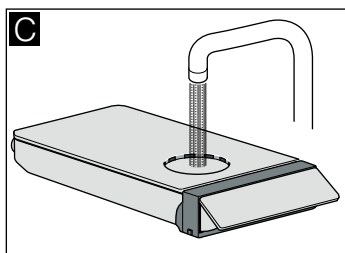
Fyld vandbeholderen

Fyld vandbeholderen, hver gang der skal anvendes damp.

1. Tryk kort i midten forinden på vandbeholderen (figur A).
2. Træk vandbeholderen ud (figur B).



3. Fyld vandbeholderen med koldt vand op til markeringen "max" (figur C).



4. Skyd vandbeholderen ind til anslag.

Fylde vandbeholder

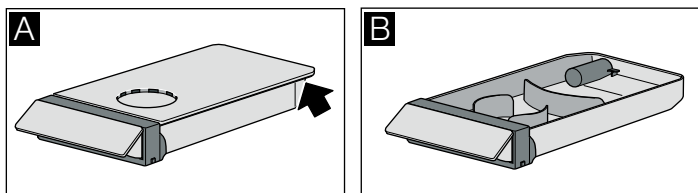
Når vandbeholderen er tom, lyder der et signal. I tekstdisplayet vises "Fyld vandbeholder, og skyd den helt ind". Driften med damp bliver afbrudt.

1. Træk vandbeholderen ud.
2. Fyld vandbeholderen op til markeringen "max", og skyd den ind til anslaget.
Driften med damp fortsættes.

Tømme vandbeholder

Tøm vandbeholderen efter brug af ovnen med damp.

1. Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage på nul 0, og skyd den ind. I tekstdisplayet vises "Pumpe ud" og i temperaturdisplayet **Pu** (Pumping-out = Pumpe ud). Det resterende vand i fordampersystemet pumpes tilbage i vandbeholderen. Efter udpumpningen vises "Udpumpning afsluttet".
2. Træk vandbeholderen langsomt og vandret ud.
3. Tag låget af (figur A).
4. Tøm vandbeholderen (figur B).



5. Tør beholderskallen og vandbeholderen godt af.
6. Skyd vandbeholderen ind.

Slukke apparatet

⚠ Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Vær forsigtig, når apparatets dør åbnes efter afsluttet tilberedningstid.

Bemærk: Apparatet er forsynet med en køleventilator. Efter driften kan køleventilatoren fortsætte med at køre.

1. Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage på nul 0
2. Tryk på ovnfunktionsvælgeren, indtil den bliver forsænket.
Apparatet slukkes.

Bemærk: Der høres en pumpelyd, når apparatet slukkes efter anvendelse med en dampfunktion. Apparatet pumper det resterende vand ud af fordampningssystemet tilbage til vandbeholderen. I tekstdisplayet vises "Pumpe ud". Tøm først vandbeholderen, når "Udpumpning afsluttet" vises.

I temperaturdisplayet vises, om restvarmen i ovnrummet er høj eller lav.

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

Afslutning af drift

Tryk lidt længere på stoptasten . Apparatet afslutter den aktuelle drift. Apparatet er ikke slukket. Der kan startes en anden ovnfunktion.

Afbryde og fortsætte drift (pause)

Tryk kort på stoptasten . Apparatet afbryder den aktuelle drift. Tryk på starttasten for at fortsætte den afbrudte drift.

Hver gang efter brug med damp

1. Sluk for apparatet.
Det resterende vand pumpes tilbage i vandbeholderen fra fordampersystemet. I tekstdisplayet vises "Pumpe ud".
2. Tøm først vandbeholderen, når "Udpumpning afsluttet" vises.
3. Tøm og skyl vandbeholderen, og lad den tørre med åbnet låg.
4. Tør det afkølede ovnrum af med en blød klud.
5. Fjern snavs fra ovnrummet.

Bemærk: Fjern kalkpletter med en klud, der er vredet op i eddike, vask efter med rent vand, og tør af med en blød klud.

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 **000**. Apparatets drift afbrydes.

Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage til position 0 for at deaktivere funktionen.

Ændre grundindstillinger

Apparatet bliver leveret fra fabrikken med en række forindstillede grundindstillinger. Disse grundindstillinger kan ændres efter behov.

1. Tænd apparatet.
2. 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.
3. Tryk flere gang kort på info-tasten **i**, indtil grundindstillingen for den pågældende undermenu vises i tekstdisplayet (f.eks. "Lydsignal fra").
4. Indstil den ønskede grundindstilling i en undermenu med temperaturvælgeren (f.eks. "Lydsignal 2 minutter").
5. Hold info-tasten **i** nede i 3 sekunder.
Grundindstillingen bliver gemt.

Bemærk: Efter 15 sekunder uden indtastninger forlades menuen Grundindstillinger automatisk. "Apparat klar til brug" vises i tekstdisplayet.

Følgende grundindstillinger kan ændres:

Menu Grundindstillinger		
Undermenu	Grundindstilling	Indstillings-symbol
Sprog	Vælg sprog	
Børnesikring	Apparat ej låst	c 10
	Apparat låst	c 11
	Apparat permanent låst	c 21

Menu Grundindstillinger		
Undermenu	Grundindstilling	Indstillings-symbol
Signal	Signal fra	c 30
	Lydsignal 30 sekunder	c 31
	Lydsignal 2 minutter	c 32
	Lydsignal 10 minutter	c 33
Tilpas individuelt*	—□□□■□□□+	c 4...
Vandhårdhed	blødgjort	c 50
	1 - blødt	c 51
	2 - mellem	c 52
	3 - hårdt	c 53
Højdeudligning	under 0 m	c 60
	0 - 300 m	c 61
	300 - 600 m	c 62
	600 - 900 m	c 63
	900 - 1200 m	c 64
	1200 - 1500 m	c 65
	1500 - 1800 m	c 66
	1800 - 2100 m	c 67
	2100 - 2400 m	c 68
	over 2400 m	c 69
Til fabriksindstillinger	Nulstil ikke	c 70
	Nulstil	c 71

* Med denne grundindstilling kan De tilpasse bruningsgraden for alle automatikprogrammer (se kapitlet: Programautomatik)

Elektronisk ur

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan minuturet indstilles
- hvordan apparatet automatisk kan slukkes
- hvordan apparatet automatisk kan tændes og slukkes (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)

Urfunktion	Anvendelse
Forvalgt drift	Apparatet tændes og slukkes automatisk. Driftstid og sluttidspunkt for drift bliver kombineret.
🕒 Klokkeslæt	Indstille klokkeslæt
⏏ Lynopvarmning	Reducerer opvarmningstiden

Anvisninger

- Mellem klokken **22:00** og **5:59** formørkes urdisplayet, hvis De ikke foretager nogen indstillinger i dette tidsrum, eller der ikke er aktiveret nogen urfunktion.
- 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

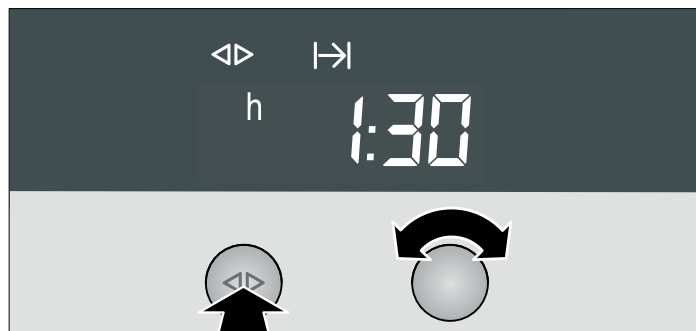
1. Tryk så mange gange på ur-funktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
2. Indstil driftsvarigheden med drejeknappen (f.eks. **5:00** minutter).
Indstillingen bliver automatisk gemt. Herefter vises klokkeslættet igen, og tiden på minuturet tælles ned.



Driftstid

Apparatet slukker automatisk efter en indstillet driftstid.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk så mange gange på urfunktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
3. Indstil driftsvarigheden med drejeknappen (f.eks. **1:30** timer).
Indstillingen bliver automatisk gemt. Derefter vises klokkeslættet igen.
4. Tryk på starttasten .
Apparatet varmer, og den indstillede driftstid løber.



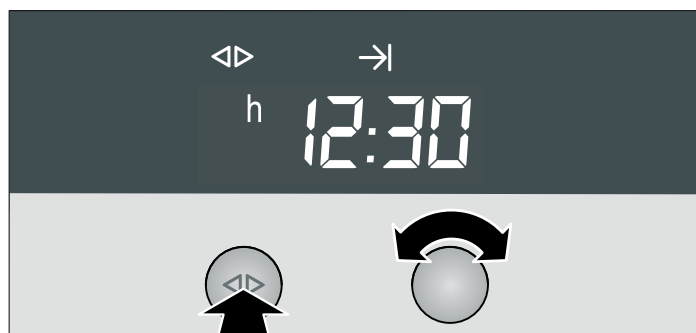
Apparatet slukker automatisk, når varigheden af driften er udløbet.

Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage på positionen O, og skub den ind.

Sluttid for drift

Apparatet slukker automatisk på et forindstillet tidspunkt.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk så mange gange på urfunktionstasten , 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.
4. Tryk på starttasten .
Apparatet varmer.



Apparatet slukker automatisk, når varigheden af driften er udløbet.

Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage på positionen O, og skub den ind.

Forvalgt drift

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

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

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk så mange gange på urfunktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.
3. Indstil driftsvarigheden med drejeknappen (f.eks. **1:30** timer).
Indstillingen bliver automatisk gemt.
4. Tryk så mange gange på urfunktionstasten , at symbolerne  og  begynder at lyse.

5. Indstil sluttid for drift med drejeknappen (f.eks. klokken **12:30**).

6. Tryk på starttasten .

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**). Der lyder et signal, og symbolet  blinker.

7. Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage på positionen , og skub den ind.

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

Alt efter apparatets udstyr kan De ved ovnfunktionerne Varmluft  og Brødbagningstrin  forkorte opvarmningstiden, hvis den indstillede temperatur er højere end 100 °C.

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

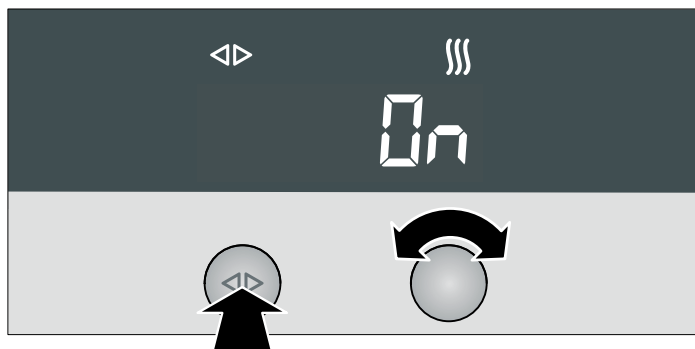
1. Indstil ovnfunktion og temperatur.

2. Tryk så mange gange på urfunktionstasten , at symbolerne  og  lyser, og **OFF** vises i urdisplayet.

3. Drej drejeknappen mod højre.

I urdisplayet vises **On**, og symbolet  lyser. Lynopvarmningen bliver aktiveret.

4. Tryk på starttasten . Apparatet varmer.



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. Tænd apparatet.
2. Hold info-tasten **i** nede, indtil **i**  (Apparatet ikke låst) vises.
3. Drej temperaturvælgeren, indtil **i**  (Apparat låst) vises.
4. Hold info-tasten **i** nede, indtil symbolet  vises.

Bemærk: Hvis De forsøger at tænde det låste apparat, vises: - **5** - (Apparat låst).

Deaktivere låsning

1. Hold info-tasten **i** nede, indtil **i**  (Apparat låst) vises.
2. Drej temperaturvælgeren, indtil **i**  (Apparatet ikke låst) vises.
3. Hold info-tasten **i** 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. Tænd apparatet.
2. Hold info-tasten **i** nede, indtil **i**  (Apparat låst) vises.
3. Drej temperaturvælgeren, indtil **i**  (Apparat permanent låst) vises.
4. Hold info-tasten **i** nede i 3 sekunder. Apparatet låses efter 30 sekunder. Symbolet  vises.

Bemærk: Hvis De forsøger at tænde det låste apparat, vises: - **SP** (Apparat permanent låst).

Deaktivere permanent låsning midlertidigt

1. Hold info-tasten **i** nede, indtil **C 2 I** (Apparat permanent låst) vises.
2. Drej temperaturvælgeren, indtil **C 20** (Apparat låst en gang) vises.
3. Hold info-tasten **i** 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 **i** nede, indtil **C 2 I** (Apparat permanent låst) vises.
2. Drej temperaturvælgeren, indtil **C 20** (Apparat låst en gang) vises.
3. Hold info-tasten **i** nede, indtil symbolet  forsvinder.
4. Hold inden for 30 sekunder info-tasten **i** nede igen i 3 sekunder.
5. Drej temperaturvælgeren, indtil **C 10** (Apparatet ikke låst) vises.
6. Hold info-tasten **i** 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 der bages med forme af hvidblik og over-/undervarme , skal rille 1 benyttes.

Ved anvendelse af silikoneforme skal producentens angivelser og opskrifter bruges som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne variere.

Placer altid firkantede forme diagonalt og runde forme midt på risten ved bagning i et lag med CircoTherm® varmluft .

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					
Kage på bageplade med fyld	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
	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

* Forvarm ovnen

Grunddej	CircoTherm® varmluft 			Over-/undervarme 	
	Rille	Temperatur i °C	Bagetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
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. kvartkærte	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*
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
Rundstykker, boller	1	220*	10 - 20	2	240*
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 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Strudel, 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	-	-

* Forvarm ovnen

Retter	Brødbagningstrin 			Pizzatrin 	
	Rille	Temperatur i °C	Bagetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
Kartoffelprodukter, dybfrost					
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
Saltkringler, ubagte, 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.
Engigebesparselse	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

Hertil anvendes stegefade og -gryder uden låg.

Under stegningen fordampes væsken i stegefadet. Tilsæt om nødvendigt med forsigtighed lidt mere varm væske.

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 rist

Læg risten med fordybningen nedad 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.

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, vin, eddike eller lignende til stegeskyen. Tildæk med det tilhørende låg, og sæt stegefadet ind i ovnrummet på risten.

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

* Forvarm ovnen

** Grydesteg, stegning med låg

*** Anvend rille 1 ved tykke stykker kød

CircoTherm® varmluft 				Over-/undervarme 	
Kød til stegning	Rille	Temperatur i °C	Stegetid i minutter	Rille	Temperatur i °C
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
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.

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 langtidstegning

Anvisninger

- Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød
- Efter langtidstegningen 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 langtidstegning
- Dæk ikke kødet til under tilberedningen i ovnrummet
- Vend ikke kødstykkerne under langtidstegningen
- Størrelsen, tykkelsen og typen af kødstykkerne er afgørende for brunings- og langtidstegningstiden
- Bradepandens materialebeskaffenhed og kogesektionens effekt kan påvirke bruningstiden
- Ovnfunktionen Langtidstegning må ikke anvendes sammen med urfunktionen Forvalgt drift.

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

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

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

1. Skub glas- eller porcelænfadet ind i ovnen i rille 1 på en rist for at forvarme fadet.
2. Aktiver ovnfunktionen Langtidstegning .
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 porcelænsfadet.
6. Tag kødet ud, når tilberedningstiden er udløbet, og sluk apparatet.

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

Langtidstegningstabel

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 langtidstegningen 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 kokebog.

	Bruning i minutter	Langtidstegning 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
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		
Tips og tricks		
Langtidstegt kød afkøles for hurtigt	Server det på forvarmede tallerkner med meget varm sauce	
Hold langtidstegt 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	

Grilning

I dette kapitel findes oplysninger om:

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

Pas på!

Beskadigelse af materialer på grund af varme: Temperaturen i ovnrummet bliver meget høj. Hold ovndøren lukket under grilning. Grill aldrig med åben ovndør.

Anvisninger

- Det er bedst at anvende universalbradepanden med rist til 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 de enkelte stykker helst skal være af samme type kød med omtrent samme tykkelse og vægt
- Anvend risten til særligt store mængder. Placer risten i den rille, der er angivet i grilltabellen. Sæt universalbradepanden ind en rille længere nede for at undgå tilsmudsning.

Termogrilning

Ovnfunktionen Termogrilning  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 grilning med Termogrill kan ovnrummet, afhængigt af grillmadens art, blive kraftigere tilsmudset. Rengør derfor ovnrummet efter hver anvendelse, så tilsmudsningen ikke bliver brændt fast.

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

Indstil altid den laveste af de angivne temperaturer den første gang. En lav 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
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..

Anvend grillen med lille flade  til små mængder af flad grillmad. Placer grillstykkerne midt på risten. Grilning med lille flade er energibesparende.

Smør evt. lidt olie på grillmaden.

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

Det kan påvirke grilningens resultat, hvis risten placeres i en anden position:

Rist-position	Anvendelse
	Læg risten med fordybningen nedad i universalbradepanden: velegnet til grillmad, som overvejende skal gennemsteges helt
	Læg risten med fordybningen opad i universalbradepanden: velegnet til grillmad, som overvejende skal steges rosa eller medium

Bemærk: Anvend altid universalbradepanden i normal position (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	175	15 - 20	
Pølser	4	250	10 - 14	
Svinekød				
Filetsteaks, medium (3 cm tykke)	4	175	12 - 15	De kan ændre grillningens resultat, hvis De vender risten til en anden position
Steak, gennemstegt (2 cm tyk)	4	175	15 - 20	
Oksekød				
Filetsteaks (3 - 4 cm tykke)	4	175	15 - 20	Indstil en kortere hhv. længere grilltid afhængigt af, hvor gennemstegt kødet skal være.
Tournedos	4	175	12 - 15	
Lam				
Fileter	4	175	8 - 12	Indstil en kortere hhv. længere grilltid afhængigt af, hvor gennemstegt kødet skal være.
Koteletter	4	175	10 - 15	
Fjerkræ				
Kyllingelår	3	250	25 - 30	De kan forhindre, at skindet danner blærer under grillningen, 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 grillningen, 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	

CircoTherm® varmluft Eco

Med ovnfunktionen CircoTherm® Varmluft eco  kan De tilberede talrige retter i ét lag på energioptimeret vis.

Anvisninger

- Sæt retterne ind i ovnen, når den er kold og tom.
- Åbn kun apparatdøren under tilberedningen, når det er absolut nødvendigt.

I tabellen finder De et udvalg af retter, som egner sig optimalt til CircoTherm® Varmluft Eco .

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

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

Retter med CircoTherm® varmluft Eco 		Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Kager og bagværk					
Rørt kagedej	Med tørt fyld	Bageplade	1	170 - 190	25 - 30
	I forme	Springform/firkantet form	1	160 - 170	60 - 80
	I forme	Tærteform	1	160 - 170	20 - 30
	Småkager, f.eks. muffins	Muffinform	1	170 - 180	20 - 30
Mørdej	Med tørt fyld, f.eks. nødekager	Bageplade	1	180 - 200	25 - 30
	Småkager, f.eks. butter cookies	Bageplade	1	140 - 150	20 - 25
Biskuitdej	Roulade	Bageplade	1	180 - 190	15 - 20
	I forme (6 æg)	Springform	1	160 - 170	40 - 50
	I forme	Tærteform	1	160 - 170	20 - 30
Gærdej	Med tørt fyld	Bageplade	1	170 - 190	30 - 45
	I forme	Høj randform	1	170 - 180	40 - 50
	Småkager	Bageplade	1	180 - 190	20 - 30
Butterdej	Småkager	Bageplade	1	190 - 200	30 - 35
Vandbakkelsesdej	Småkager	Bageplade	1	190 - 200	35 - 45
Dybfrosne færdigretter					
Pizza, dybfrossen	Med tynd bund	Universalbradepande	1	180 - 200	15 - 25
	Med tyk bund	Universalbradepande	1	180 - 200	20 - 30
Pommes frites		Universalbradepande	1	190 - 200	20 - 30
Rundstykker/baguettes	Forbagte	Universalbradepande	1	180 - 200	10 - 20
Tærter/gratiner					
Kartoffelgratin	Af rå kartofler	Gratinform på rist	1	180 - 200	60 - 80
Lasagne		Gratinform på rist	1	180 - 190	50 - 60
Søde tærter		Gratinform på rist	1	170 - 180	50 - 60
Kød					
Oksegrydesteg	1 kg	Fad med låg på risten	1	190 - 200	120 - 150
Svinenakke	1 kg	Universalbradepande med rist	1	180 - 190	110 - 130
Kalvesteg	1 kg	Universalbradepande med rist	1	180 - 190	100 - 120
Fisk					
Foreller	Ca. 400 g	Universalbradepande med rist	1	160 - 170	25 - 30

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

Anvisninger

- Lad altid gærdeje hæve to gange. Se oplysningerne i tabellen for 1. og 2. hævning.
- Der dannes kondens under apparatets drift. Glasset i ovndøren dugger, og der samles vand på ovnbunden. Under den efterfølgende bagning fordamper kondensvandet.
- Gærdejen kan bages direkte efter 2. hævning.
- Oplysninger om den videre fremgangsmåde, yderligere anvisninger og opskrifter findes i den tilhørende kokebog.

Hævning af gærdej

1. Tænd apparatet.
2. Fyld vandbeholderen.

3. Skyd vandbeholderen ind til anslag.
4. Sæt skålen midt på risten, og skyd den ind i rille 1.
5. Indstil hævetrin  med ovnfunktionsvælgeren.
6. Indstil hævetrin **2** eller **3** med temperaturvælgeren.

Bemærk: Det indstillede hævetrin afhænger af dejen og melmængden. Der findes oplysninger om dette i tabellen.

7. Tryk på starttasten .
- Hævningsprocessen styres automatisk. Temperaturen er fast indstillet.

Bemærk: Deaktiver ikke hævetrinnet efter den 1. hævning.

Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. Hævetiden kan variere alt efter ingrediensernes type og mængde.

Gærdej	Trin i hæveprocessen	Hævetrin	Rille	Hævetid i minutter	Yderligere oplysninger
Pizzadej	1. hævning	3	1	20 - 30	Sæt skålen på risten
	2. hævning	2	1	10 - 15	Rul ud på en bageplade
Lette brøddeje, f.eks. franskbrød, hvedebrød					
	1. hævning	3	1	30 - 40	Sæt skålen på risten
Brød, uden form	2. hævning	3	1 eller 2*	15 - 25	Læg på bagepladen
Brød, i firkantet form	2. hævning	3	1 eller 2*	15 - 20	Sæt på risten
Rundstykker, boller	2. hævning	2	1 eller 2*	10 - 15	Læg på bagepladen
Fladbrød	2. hævning	2	1 eller 2*	15 - 20	Læg på bagepladen
Mellemtunge til tunge brøddeje, f.eks. rugblandingsbrød, fuldkornsbrød					
	1. hævning	3	1	30 - 45	Sæt skålen på risten
Brød, uden form	2. hævning	3	1 eller 2*	20 - 30	Læg på bagepladen
Brød, i firkantet form	2. hævning	3	1 eller 2*	20 - 30	Sæt på risten
Rundstykker, boller	2. hævning	2	1 eller 2*	10 - 15	Læg på bagepladen
Tunge brøddeje					
	1. hævning	3	1	30 - 45	Sæt skålen på risten
Brød, uden form	2. hævning	3	1 eller 2*	20 - 30	Læg på bagepladen
Brød, i firkantet form	2. hævning	3	1 eller 2*	20 - 30	Sæt på risten
Søde gærdeje					
	1. hævning	2	1	20 - 40	Sæt skålen på risten
Gærfiletbrød, uden fyld	2. hævning	2	1	15 - 20	Læg på bagepladen
Gærsmåkager, uden fyld	2. hævning	2	1	10 - 15	Læg på bagepladen
Gærsmåkager, med fyld	2. hævning	2	1	10 - 15	Læg på bagepladen
Bagværk i form, f.eks. formkage	2. hævning	2	1	15 - 20	Sæt på risten
Gærdeje med højt fedtindhold, f.eks. Stolle, Panettone (tysk hhv. italiensk julekage)					
	1. hævning	2	1	40 - 60	Sæt skålen på risten
Uden form	2. hævning	2	1	30 - 50	Læg på bagepladen
Bagt i form	2. hævning	2	1	30 - 50	Sæt på risten

* Anvend den rille, hvor gærdejen skal bages

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. Indstil hævetrin  med ovnfunktionsvælgeren.
7. Indstil hævetrin *!* med temperaturvælgeren. I temperaturdisplayet vises det indstillede hævetrin.
8. Tryk på starttasten . Hævningen reguleres automatisk. Temperaturen er fast indstillet.
9. Sluk for apparatet efter 8 timer, og lad beholderne stå i køleskabet i mindst 15 timer.

Damp

De kan tilberede mad på forskellig vis ved hjælp af damp:

- Tilberedning med damp ved hjælp af Mega System-dampkokeren
- Tilberedning med VarioSteam
- Tilberedning med programautomatikken

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.

VarioSteam - tilberedning med damp

Ved tilberedning med VarioSteam sendes der under driften damp ind i ovnrummet med forskellige mellemrum og intensiteter. Herved opnår De et bedre tilberedningsresultat. Den tilberedte mad:

- får en sprød skorpe
- får en blank overflade
- bliver saftig og mør indvendig
- mister kun minimal volumen

Den ønskede kombination af ovnfunktion og dampintensitet indstiller De selv. For følgende ovnfunktioner kan De aktivere dampintensiteterne lav, mellem eller høj:

- CircoTherm varmluft 
- Over-/undervarme 
- Pizzatrin 
- Brødbagningstrin 
- Termogrill 

Bemærk: Anvend angivelserne i tabellen, når De skal vælge en egnet ovnfunktion og dampintensitet.

Aktivere VarioSteam

1. Tænd apparatet.
2. Fyld vandbeholderen.
3. Skyd vandbeholderen ind til anslag.
4. Vælg ovnfunktion.
5. Indstil temperatur eller hævetrin.
6. Tryk flere gange på VarioSteam-tasten , indtil den ønskede dampintensitet vises i tekstdisplayet.
7. Start apparatet.

Deaktivere VarioSteam

Tryk flere gange på VarioSteam-tasten , indtil dampintensiteten (lav, mellem, høj) forsvinder fra tekstdisplayet. Apparatet fortsætter driften uden damp.

VarioSteam-tabel

Eksempel: Flæskesteg med svær

1. Indstil trin 1.
 - Ovnfunktion: CircoTherm varmluft 
 - Temperatur: 100 °C
 - Dampintensitet: høj
 - Varighed: 25 - 35 minutter
2. Indstil trin 2 efter 25 - 35 minutter.
 - Indstil temperaturen til 170 °C
 - Varighed: 60 - 75 minutter
3. Indstil trin 3 efter 60 - 75 minutter.
 - Skift ovnfunktion til termogrillning 
 - Indstil temperaturen til 200 °C
 - Deaktiver dampintensitet
 - Varighed: 20 - 30 minutter
4. Sluk apparatet efter 20 - 30 minutter.

Madvare	Trin	Rille	Ovn-funk- tion	Temperatur i °C/hævetrin	Damp- intensitet	Tilbered- ningstid i minutter	Yderligere oplysning- er
Fint bagværk							
Lagkagebund (6 æg)	-	1		150 - 160	lav	30 - 40	
Spansk lagkage (3 æg)	-	1		150 - 160	lav	25 - 35	
Frugttærte af biskuitdej	-	1		150 - 160	lav	20 - 30	
Rørt kagedej i form	-	1		150 - 160	lav	50 - 70	
Frugttærte af rørt kagedej	-	1		150 - 160	lav	20 - 30	
Små kager af rørt dej, f.eks. muffins	-	1		150 - 160	lav	25 - 35	
Gærfiletbrød	-	1		150 - 160	mellem	35 - 45	
Gær - formkage	-	1		160 - 170	mellem	35 - 45	
Gær - rosenkage	-	1		160 - 170	mellem	30 - 40	
Gærsmåkager	-	3		170 - 180	mellem	20 - 30	
Vandbakkelsesdej (vandbak- kelser/eclairs)	-	1		200 - 220*	lav	25 - 35	
Butterdejsplader	-	1		200 - 220*	lav	15 - 25	
Postejer, uden fyld (vol-au- vents)	-	1		200 - 220*	høj	8 - 10	
Æbletærte	-	1		190 - 210	høj	35 - 45	
Strudel (æblerruller), friske	-	1		170 - 180	høj	50 - 60	
Strudel (tysk æblerulle), dyb- frost	-	1		180 - 190	mellem	35 - 45	
Brød							
Rundstykker, boller	Trin 1	1		2	-	20 - 25	
	Trin 2	1		190 - 200	høj	20 - 25	
Fladbrød	Trin 1	1		2	-	20 - 30	
	Trin 2	1		200	mellem	25 - 35	
Tortellini med tunfyld	Trin 1	1		2	-	20 - 30	
	Trin 2	1		200	høj	25 - 35	
Brøddej 750 - 1000 g	Trin 1	1		3	-	15 - 25	
	Trin 2	1		220	høj	10 - 15	
	Trin 3	1		180	-	20 - 30	
Brøddej 1000 - 1250 g	Trin 1	1		3	-	15 - 25	
	Trin 2	1		220	høj	10 - 15	
	Trin 3	1		180	-	20 - 30	
Brøddej 1250 - 1500 g	Trin 1	1		3	-	15 - 25	
	Trin 2	1		220	høj	10 - 15	
	Trin 3	1		180	-	35 - 45	

* Forvarm apparat

Madvare	Trin	Rille	Ovn-funk-tion	Temperatur i °C/hævetrin	Damp-intensitet	Tilbered-ningstid i minutter	Yderligere oplysninger
Svinekød							
Flæskesteg med svær (1,5 kg)	Trin 1	1		100	høj	25 - 35	Læg stege med svær med sværen opad; skal ikke vendes
	Trin 2	1		170	høj	60 - 75	
	Trin 3	1		200	-	20 - 30	
Steg af svinenakke (1,5 kg)	-	1		160	mellem	100 - 120	Vend efter 1/2 til 2/3 af tiden
Steg af svinenakke (2,5 kg)	-	1		160	mellem	130 - 150	Vend efter 1/2 til 2/3 af tiden
Svineskank	Trin 1	1		100	høj	40 - 50	Vend sværen opad
	Trin 2	1		160	høj	40 - 50	
	Trin 3	1		190	-	20 - 30	
Hamburgerryg		1		180 - 190	mellem	130 - 150	Vend ikke
Fjerkræ, uden fyld							
Fjerkræstykker	-	1		190 - 210	mellem	25 - 45	Vend ikke
Kylling, hel (1 kg)	Trin 1	1		170 - 180	høj	20 - 25	Vend efter 2/3 af tilberedningstiden
	Trin 2	1		190 - 200	-	35 - 40	
And, hel (2 - 3 kg)	Trin 1	1		150 - 160	mellem	70 - 90	Vend efter 2/3 af tilberedningstiden
	Trin 2	1		180	-	30 - 40	
Gås, hel (3 - 4 kg)	Trin 1	1		150	mellem	110 - 120	Læg med brystet nedad; vend efter trin 1
	Trin 2	1		180	mellem	20 - 30	
	Trin 3	1		180	-	30 - 40	
Fisk							
Fiskegratiner	-	2		180	høj	30 - 40	
Portionsfisk (maks. 300 g)	-	1		160 - 170	høj	20 - 30	
Fiskefileter	-	1		150 - 160	høj	15 - 25	
Fisk, hel (maks. 1000 g)	-	1		160 - 170	høj	40 - 50	
Andet							
Kartoffelgratin af rå kartofler	-	2		180 - 200	høj	50 - 60	
Flammkuchen	-	1		190 - 210	mellem	15 - 25	
Løgtærte	-	1		180 - 190	høj	30 - 40	
Gratiner af forkogte ingredienser	-	2		170 - 180	mellem	35 - 45	

* Forvarm apparat

Programautomatik

I dette kapitel findes oplysninger om:

- hvordan De indstiller et program
- Anvisninger og tips om programmerne
- Programtabel

Med programautomatikken er det ganske let at tilberede madretter. Alle programmer er beregnet til tilberedning i et lag. Resultatet af tilberedningen kan ændre sig afhængigt af fødevarernes mængde og art.

Fade og gryder

Anvend de anbefalede fade og beholdere. Alle retter er blevet gennemprøvet med dem. Hvis De anvender andre typer fade og beholdere, kan resultatet af tilberedningen blive anderledes.

Mængde/ vægt

Programautomatikken skal kende vægten for den pågældende ret. Angiv altid vægten for det største stykke ved enkelte stykker. Den samlede vægt skal ligge inden for det angivne vægtområde.

Starte og afslutte program

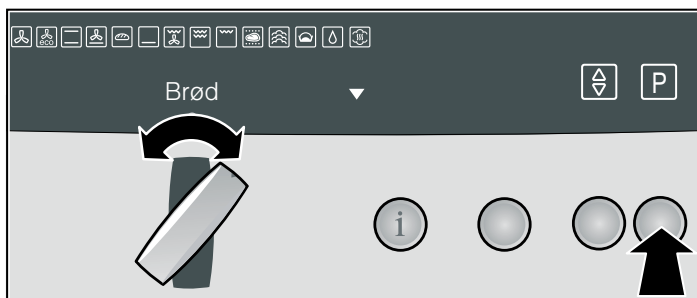
Vælg det ønskede program i programtabellen. Hvert program anvendes med brug af damp. Et program kan kun startes, når ovnrummet er kølet helt af (stuetemperatur).

Eksempel

Der skal tilberedes tre ferske kyllingelår (150 g, 180 g og 200 g):

- Programgruppe "Fjerkræ"
- Program "Kyllingestykker, ferske"

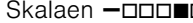
1. Drej ovnfunktionsvælgeren til nul 0.
2. Fyld vandbeholderen.
3. Skyd vandbeholderen ind til anslaget.
4. Tryk på programtasten .
I tekstdisplayet vises den første programgruppe.
5. Drej ovnfunktionsvælgeren, indtil den ønskede programgruppe (f.eks. Fjerkræ) vises i tekstdisplayet.



6. Tryk på navigationstasten .
Den første program i programgruppen vises i tekstdisplayet.
7. Drej ovnfunktionsvælgeren, til det ønskede program (f.eks. Kyllingestykker, ferske) vises i tekstdisplayet.
I temperaturdisplayet vises en foreslået vægt (f.eks. 0,1 kg).
Bemærk: Tryk på navigationstasten , hvis der endnu ikke vises en foreslået vægt. Der er endnu flere valgmuligheder, som kan vælges med ovnfunktionsvælgeren.
For at vende tilbage til programgrupperne skal der trykkes så mange gange på navigationstasten , at den sidst valgte programgruppe vises.
8. Drej temperaturvælgeren for at indstille vægten til det tungeste stykke (i eksemplet 200 g).



Bemærk: Tryk på Info - tasten  for at få oplysninger om tilbehøret.

9. Tryk på navigationstasten .
Skalaen  vises i tekstdisplayet.
Vælg eventuelt en anden bruningsgrad for retten.
Drej ovnfunktionsvælgeren for at ændre indstillingen på skalaen:
 - mod venstre = ringere bruningsgrad / tilberedningsgrad
 - mod højre = kraftigere bruningsgrad / tilberedningsgrad**Bemærk:** I menuen Grundindstillinger kan bruningsgraden for alle automatikprogrammerne indstilles (se kapitlet: Ændre grundindstillinger).
10. Tryk på starttasten .
Der vises ingen opvarmningskontrol. Når programmet er afsluttet, lyder der et signal. Programmet afsluttes.
11. Sluk for apparatet.

Anvisninger

- Hvis programmets varighed skal vises, skal der trykkes på urfunktionstasten , til symbolerne  og  lyser.
- Tryk kortvarigt på stoptasten , hvis programmet skal afbrydes (pause). Tryk på starttasten  for at fortsætte programmet.
- Tryk længerevarende på stoptasten , hvis programmet skal afbrydes helt.

Programtabel

I dette kapitel findes alle programgrupper og de dertil hørende programmer. Læs anvisningerne, inden De tilbereder en ret med et program.

Anvisninger

- Angiv altid vægten for det største stykke ved enkelte stykker.
- Overhold anvisningerne om at vende eller ridse. De vises i tekstdisplayet.

Programgruppe	Program	Valg	Vægtområde i kg	Tilbehør	Rille
Brød					
	Franskbrød ^{1,3}	uden form	0,50 - 2,00	Bageplade	1
	Franskbrød /hvedeblandingsbrød ^{1,3}	uden form	0,50 - 2,00	Bageplade	1
		i firkantet form	0,80 - 2,00	Rist	1
	Rugblandingsbrød med gær ^{1,3}	i firkantet form	0,80 - 2,00	Rist	1
	Fladbrød ³	-	0,40 - 1,00	Bageplade	1
Kager & bagværk					
	Gærfiletbrød, uden fyld /gærkringle ³	-	0,50 - 1,50	Bageplade	1
	Spansk lagkage	-	0,30 - 0,70	Rist	1

¹ Der vises en anvisning om at skære ridser i brødet. Bekræft anvisningen med starttasten .

² Der vises en anvisning om at vende retten. Bekræft anvisningen med starttasten .

³ Den 2. hævnings af dejen er indeholdt i programforløbet.

Programgruppe	Program	Valg	Vægtområde i kg	Tilbehør	Rille
Kød					
	Flæskesteg med svær	-	0,70 - 2,50	Universalbradepande med rist	1
	Steg af svinenakke, uden ben, fersk	-	0,70 - 2,50	Universalbradepande med rist	1
	Hamburgerryg uden ben /rullesteg	-	0,70 - 2,00	Universalbradepande med rist	1
	Oksemørbrad, fersk	medium	0,80 - 1,50	Universalbradepande med rist	1
	Roastbeef, fersk	medium	0,80 - 1,80	Universalbradepande med rist	1
		engelsk	0,80 - 1,80	Universalbradepande med rist	1
Fjerkræ					
	Kylling hel, fersk ²	-	0,70 - 1,50	Universalbradepande med rist	1
	Kyllingestykker, ferske	-	0,05 - 0,80	Universalbradepande med rist	1
	Gås / and, uden fyld, fersk ²	-	1,30 - 4,50	Universalbradepande med rist	1
Fisk					
	Fiskefilet	-	0,20 - 0,50	Universalbradepande med rist	1
	Fisk, hel	-	0,30 - 1,00	Fladt fad uden låg med rist	1

¹ Der vises en anvisning om at skære ridser i brødet. Bekræft anvisningen med starttasten .

² Der vises en anvisning om at vende retten. Bekræft anvisningen med starttasten .

³ Den 2. hævnning af dejen er indeholdt i programforløbet.

Genopvarme - opvarme med damp

Med ovnfunktionen Genopvarmning  kan færdigtillberedte retter genopvarmes skånsomt, eller bagværk fra dagen før kan varmes op igen. Aktivering af dampen sker automatisk. Genopvarmning er ikke velegnet optøning.

Fare for forbrænding!

Tallerkener og andet service kan blive meget varmt. Brug grydelapper, når tallerkener og andet service tages ud af ovnen.

Anvisninger

- Der dannes kondensvand under driften. Glasset i ovndøren dugger, og der samles vand på ovnbunden. Alt efter temperaturen tørrer ovnrummet.
- Dæk ikke retten til under genopvarmningen.
- Genopvarmningens varighed afhænger af rettens type og mængde og det anvendte tilbehør.
- Vi anbefaler at anvende så flade og brede beholdere som muligt.
- Anvend ikke kolde beholdere, da genopvarmningsprocessen derved forlænges.
- Anvend altid temperaturbestandige beholdere.
- Genopvarm så vidt muligt kun ensartede og lige store madvarer.
- Tør apparatet af efter genopvarmningen (se kapitlet: Efter anvendelse af ovnfunktioner med damp).

Genopvarme tallerkenretter

Anret de enkelte menukomponenter (f.eks. pasta, grøntsager og kød) på en varm tallerken (rumtemperatur).

Bemærk: Opvarmningstiden afhænger af den del i menuen, som har den længste genopvarmningstid (f.eks. kød).

Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. Anvend altid rille 1 ved genopvarmning af madvarer.

Forvarm kun apparatet, når dette anbefales i tabellen.

Ret	Rille	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Genopvarme tilberedte retter			
Tallerkenret (kød og tilbehør, 1 portion)	1	100 - 120	25 - 30
Tallerkenret (pasta med sauce, 1 portion)	1	100 - 120	10 - 20
Pasta/ris (1 portion)	1	80 - 100	10 - 20
Pasta/ris (500 - 1000 g)	1	80 - 100	20 - 30
Pillekartofler	1	100 - 120	20 - 30
Hvide kartofler	1	100 - 120	15 - 25
Grøntsager	1	100 - 120	20 - 30
Gratin, kraftig	1	120 - 140	20 - 30
Tærte, sød	1	120 - 140	20 - 30
Bagværk, forbagt			
Rundstykker/baguettes, dybfrost, forbagte	1	160 - 180	10 - 20
Rundstykker/baguettes, vakuumpakket	1	180*	10 - 20
Søde boller	1	160 - 180	10 - 20
Søde rundstykker, dybfrost	1	150 - 170	15 - 25
Gærfiletbrød, uden fyld	1	150 - 170	15 - 25
Quiche	1	140 - 150	10 - 20
Pizza	1	140 - 150	10 - 20
Opvarme færdigretter			
Lasagne, kold (400 g)	1	140 - 150	20 - 30
Lasagne, kold (1000 g)	1	140 - 150	25 - 35
Pizza, dybfrossen med tyk bund	1	180	20 - 30
Pizzabaguette, dybfrossen	1	180	20 - 30

* Forvarm apparat

Optøning

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan madvarer tøs op med CircoTherm® varmluft 
- hvordan optøningstrinnet anvendes.

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

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

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

1. Tænd for ovnfunktionen CircoTherm® varmluft .
2. Reducer den foreslåede temperatur til 40 °C med temperaturvælgeren. Drej derefter temperaturvælgeren et hak længere mod venstre.
Optøningstrinnet er indstillet. I temperaturdisplayet vises — —.
3. Tryk på starttasten .
4. Tø dybfrostprodukterne op i 25-45 minutter afhængig af art og størrelse.
5. Tag dybfrostproduktet ud af ovnrummet, og lad det tø yderligere op i 30 - 45 minutter.

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

Bemærk: Drej temperaturvælgeren mod højre for at vende tilbage til ovnfunktionen CircoTherm® varmluft . I temperaturdisplayet vises den indstillede temperatur for CircoTherm® varmluft igen.

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
- Afkalkning
- 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 almindeligt opvaskemiddel med en blød fugtig klud eller med et vaskeskind. Tør efter med en blød klud. Anvend ved kraftig tilsmudsning et rengøringsmiddel til mat rustfrit stål.
Lakerede flader	Påfør almindeligt opvaskemiddel med en blød fugtig klud eller med et vaskeskind. Tør efter med en blød klud.
Glasflader	Påfør almindeligt opvaskemiddel med en blød fugtig klud eller med et vaskeskind. Tør efter med en blød klud.
Glasrude i ovndør	Anvend et almindeligt glasrengøringsmiddel eller et almindeligt opvaskemiddel og en blød, fugtig klud eller 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 forringes 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 fejl ved kvaliteten.
Vandbeholder	Anvend et almindeligt opvaskemiddel, tør efter med en blød klud, og lad vandbeholderen tørre med åbent låg. Tør altid tætning og låg grundigt af efter brugen. Pas på! Beskadigelse af vandbeholderen: Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskiner. Rengør vandbeholderen med et almindeligt opvaskemiddel.
Vandbeholderens rum	Tør det altid af med en blød klud efter driften.

Rengøre ovnrum

Pas på!

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

Anvisninger

- Under fremstillingen af emalje bliver den brændt ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå mindre farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen.
- På tynde plader kan kanterne 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 ovnbelysningen tændes, og ovndøren kan eventuelt tages af. Påfør et almindeligt opvaskemiddel eller eddikevand med en blød, fugtig klud eller 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 et middel til ovnrens. Overhold producentens anvisninger ved rengøring med et middel til ovnrens. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.
Selvrensende flader (ru overflade)	Følg anvisningerne i kapitlet: Selvrensende flader
Dørtætning	Varmt opvaskevand
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg delene i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Apparatdel	Rengørings- og hjælpemidler
Teleskopudtræk	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Fjern ikke fedtet fra udtræksskinnerne. Det er bedst at rengøre dem, når de er skudt sammen. Må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaskemaskine.
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)

Afkalkning

Apparatet kan afkalkes på et hvilket som helst tidspunkt. Det skal dog afkalkes med regelmæssige mellemrum, ellers er det ikke længere muligt at anvende damp ved tilberedningen. Når symbolet  lyser, skal apparatet afkalkes.

Når en ovnfunktion med damp startes, lyser symbolet , og i tekstdisplayet vises "Antal anvendelser inden afkalkning 5" kortvarigt. Dette tal viser, hvor mange gange ovnen kan anvendes med damp (f.eks. 5), inden apparatet skal afkalkes. På den måde kan afkalkning planlægges i god tid.

Afkalkningsprogrammet (varighed ca. 40 minutter) består af følgende arbejdsgange:

- Afkalkning
- 1. skylning
- 2. skylning

Af hygiejniske grunde skal afkalkningsprogrammet altid være helt afsluttet, inden apparatet er driftsklart igen. Det kan ikke afbrydes med Stop-knappen .

Hvis afkalkningsprogrammet afbrydes (f.eks. som følge af strømsvigt eller slukning af apparatet), vises en opfordring til at fortsætte afkalkningsprogrammet, når apparatet tændes igen. Når programmet fortsætter, gentages den afbrudte fase (f.eks. 1. skylning) forfra.

Pas på!

- Beskadigelse af apparatet: Anvend kun de afkalkningstabletter til afkalkning, som er anbefalet af os. Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.
Der kan bestilles afkalkningstabletter hos kundeservice: Artikel-nr. 310967
Bestilling af afkalkningstabletter via en forretning: Artikel-nr. TZ60002
- Beskadigelse af overflader: Afkalkningsvæsken må ikke komme i berøring med betjeningsfeltet eller andre sarte overflader. Hvis dette alligevel skulle ske, skal afkalkningsvæsken straks fjernes med vand.

Starte afkalkningsprogram

Afkalkningsprogrammet kan kun startes, når ovnrummet er helt afkølet. Der må ikke indikeres restvarme ( eller ).

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

1. Opløs afkalkningstabletterne i vand til en afkalkningsopløsning.

Bemærk: Følg producentens anvisninger på afkalkningstabletterne.

2. Tænd apparatet.
3. Tryk på afkalkningstasten  i 3 sekunder.
Der vises "Hæld afkalkningsvæske i beholderen og Tryk på starttasten" og  (descaler = afkalk).
4. Fyld vandbeholderen med 400 ml afkalkningsopløsning, og skyd den ind til anslaget. Held resten af afkalkningsopløsningen ud, og skyl efter med vand.
5. Tryk på starttasten .
Symbolet  lyser. Afkalkningen starter.

Anvisninger

- Hvis vandbeholderen ikke er fyldt, lyder der et signal, og afkalkningen starter ikke. Fyld vandbeholderen med afkalkningsopløsning, og skyd den ind til anslaget.
- Hvis der lyder et signal, og symbolet  blinker, er der ikke blevet trykket på starttasten . Tryk på starttasten .
- I urdisplayet vises, hvor længe afkalkningen varer endnu.

1. skylning

Når afkalkningen er afsluttet, høres et signal, og "Tøm beholder, og påfyld nyt vand" vises i tekstdisplayet.

1. Tøm vandbeholderen, skyl den grundigt, og fyld den med 400 ml vand.
2. Skyd vandbeholderen ind til anslag.
"1. skylning" og  (rinsing1 = 1. skylning) vises.
Symbolet  blinker.

3. Tryk på starttasten .
Symbolet  lyser. Apparatet skyller.

Når 1. skylning er afsluttet, høres et signal, og "Tøm beholder, og påfyld nyt vand" vises i tekstdisplayet.

2. skylning

1. Tøm vandbeholderen, skyl den grundigt, og fyld den med 400 ml vand.
2. Skyd vandbeholderen ind til anslag.
"2. skylning" og  (rinsing2 = 2. skylning) vises.
Symbolet  blinker.

3. Tryk på starttasten .
Symbolet  lyser. Apparatet skyller.

Når 2. skylning er afsluttet, høres et signal, og "Tøm og rengør beholder" og "Afkalkning afsluttet" vises i tekstdisplayet.

Fjerne restvand

1. Tøm vandbeholderen, og skyl den grundigt.
2. Sluk for apparatet.

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 oplødes 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

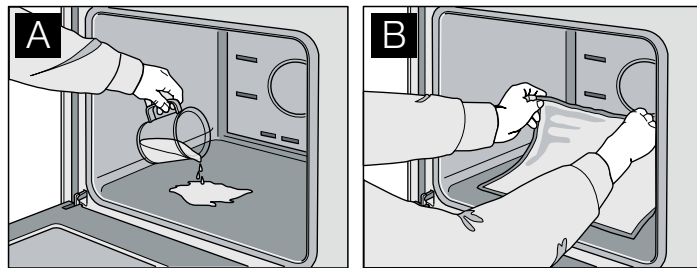
EasyClean® starter kun, når ovnrummet er afkølet.

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 **EE5**.
Hvis der efter aktivering af EasyClean® vises "Ikke mulig" i tekstdisplayet og i temperaturdisplayet skiftevis **h** eller **H** og **EE5**, 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!

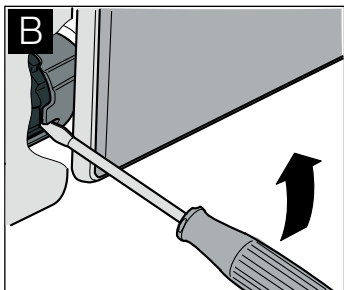
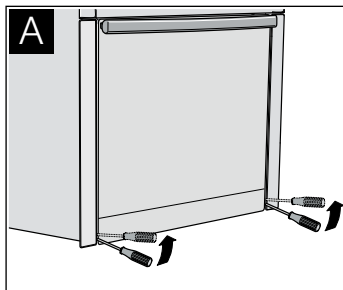
Ovndørens hængsler kan klappe i med stor kraft. Drej begge låse til påsætning og aftagning af ovndøren indtil anslag.

Fare for tilskadekomst!

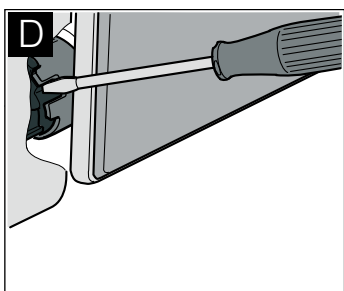
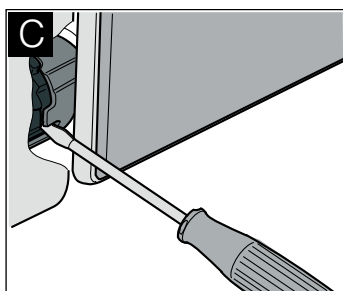
Hvis ovndøren blev taget af, uden at begge låse blev drejet til anslag, kan hængslet klappe tilbage. Rør aldrig indvendig i hængslerne med fingrene. Kontakt kundeservice.

Tage ovndøren af

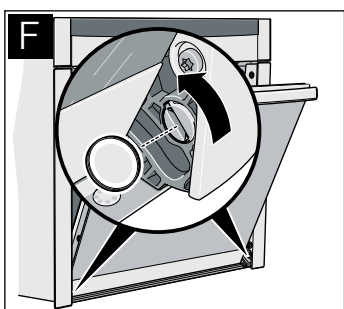
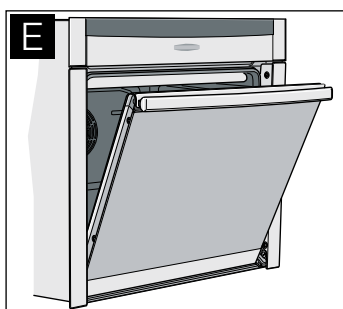
1. Åbn den venstre og højre hængsellås (figur A).
Det gør De ved at skubbe hængsellåsen (figur B) i begge sider op indtil anslag med en skruetrækker.



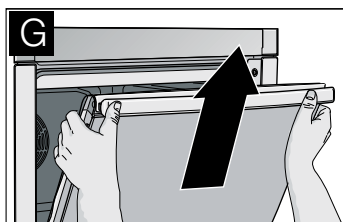
Hængsellås lukket (figur C)
Hængsellås åben (figur D)



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

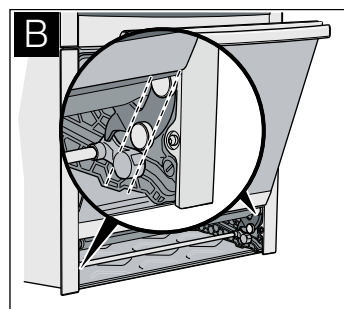
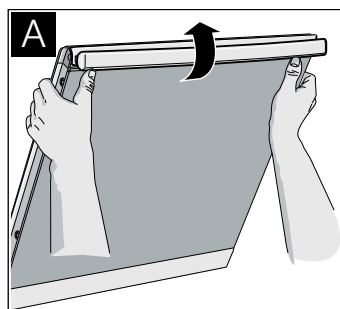


4. Luk ovndøren lidt, indtil låsene går mærkbart i indgreb.
Døren må nu hverken kunne åbnes eller lukkes.
5. Løft dørgrebet lidt med begge tommelfingre, og løft ovndøren op og af (figur G).

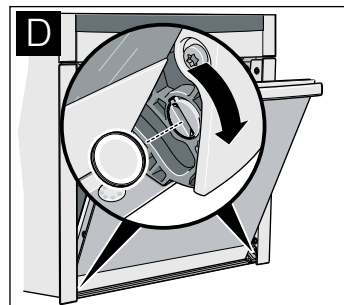
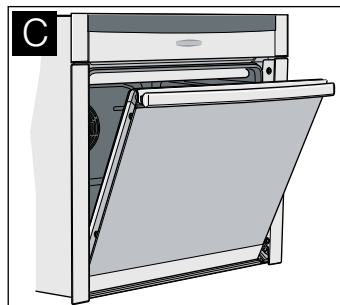


Sætte ovndøren på

1. Hold fast i ovndøren, og løft dørhåndtaget lidt op med begge tommelfingre (figur A).
2. Hæng ovndøren ind over styrerullerne samtidigt i venstre og i højre side (figur B).



3. Pas på, at ovndøren ikke kiler sig fast på skrå, og kontroller, at den bliver sat helt ind på plads (figur C).
4. De to låse på ovndøren løsnes ved hjælp af en mønt (figur D).
Lås i venstre side: drej i retning mod uret
Lås i højre side: drej i retning med uret

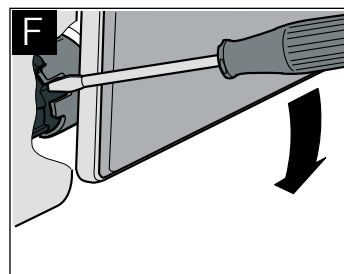
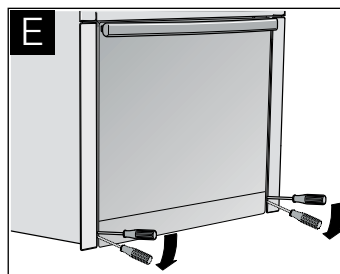


5. Luk ovndøren lidt mere op, og luk den derefter i.

⚠ Fare for tilskadekomst ved ulåste hængselslåse!

Ovndøren kan falde ud af apparatet. Personer kan komme til skade, og ovndøren kan blive beskadiget. Luk altid hængselslåsene, når ovndøren er sat på plads igen.

6. Luk hængselslåsen i venstre og i højre side (figur E).
Skyd ved hjælp af en skruetrækker hængselslåsene (figur F) ned i begge sider indtil anslaget.



Rengøre glasruder

For at lette rengøringen kan glasruderne i ovndøren afmonteres.

⚠ Fare for tilskadekomst!

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

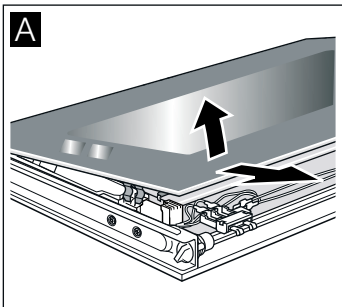
⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Afmontere glastrude i ovndør

Bemærk: Læg mærke til, hvordan glastruden er placeret, inden den tages ud, så den ikke bliver placeret forkert, når den monteres igen.

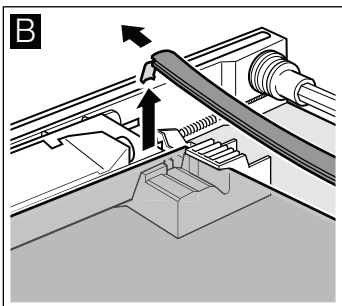
1. Tag ovndøren af, og læg den med forsiden nedad på et blødt, rent underlag (se kapitlet: Afmontere/montere ovndør).
2. Løft forsigtigt glastruden lidt, og tag den af i pilens retning (figur A).



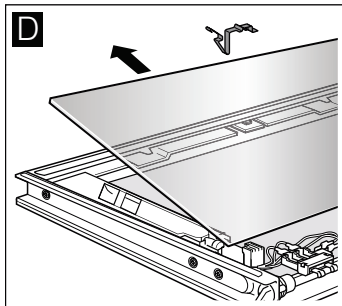
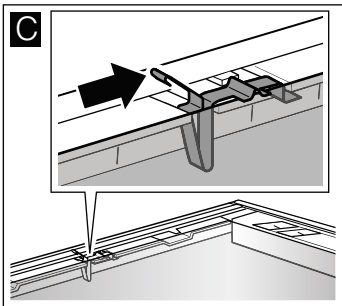
Afmontere mellemrude

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

1. Tag tætningen af. Træk tætningen op, og tag den af i opadgående retning (figur B).



2. Frigør holdebeslaget, og fjern det (figur C).
3. Løft mellemruden lidt, og tag den ud (figur D).



Rengøring

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

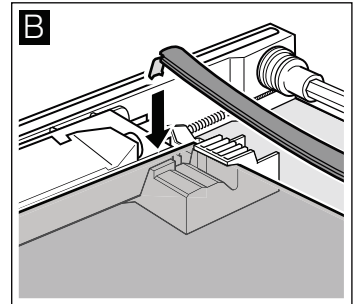
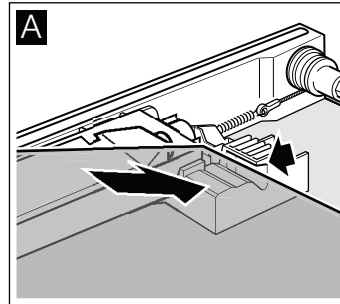
Pas på!

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

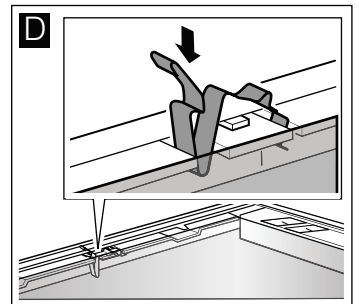
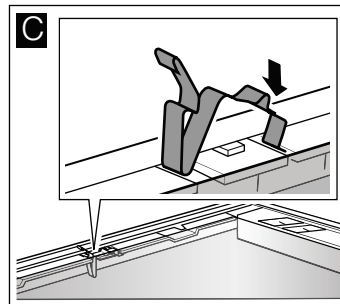
Montage af mellemrude

Bemærk: Sørg for ved monteringen, at påskriften "right above" står på hovedet nederst til venstre.

1. Skyd mellemruden skråt ind bagud, til den når anslaget (figur A).
2. Hægt tætningen på plads i begge sider (figur B).

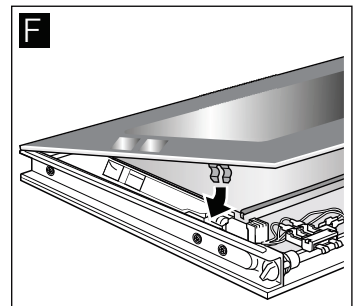
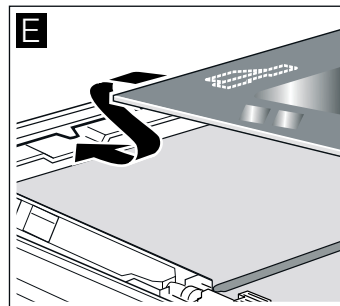


3. Sæt holdebeslaget på plads (figur C).
4. Tryk holdebeslaget nedad, til det går i indgreb (figur D).



Montere ovndørens glastrude

1. Skyd glastruden skråt ind i begge holdere i bagudgående retning (figur E).
2. Tryk på glastruden i siderne, til den går i indgreb (figur F).



3. Sæt ovndøren på igen.

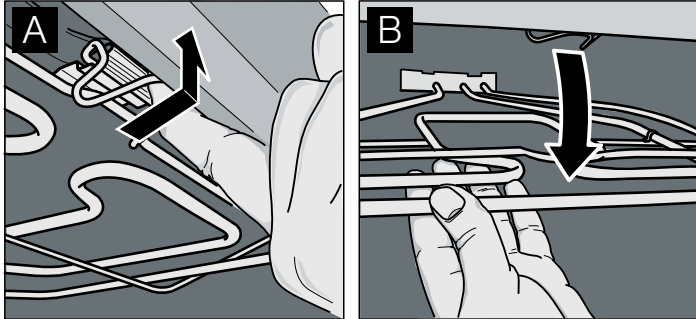
Rengøre ovnens loft

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.

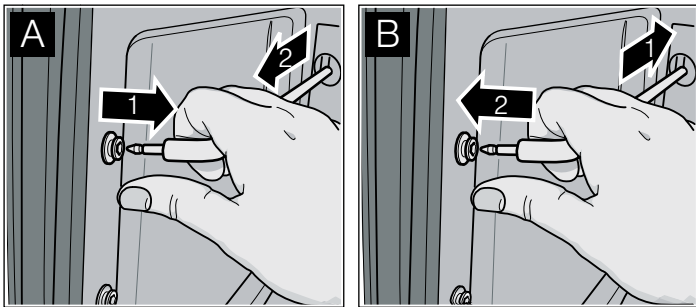
Rengøre ribberammer

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

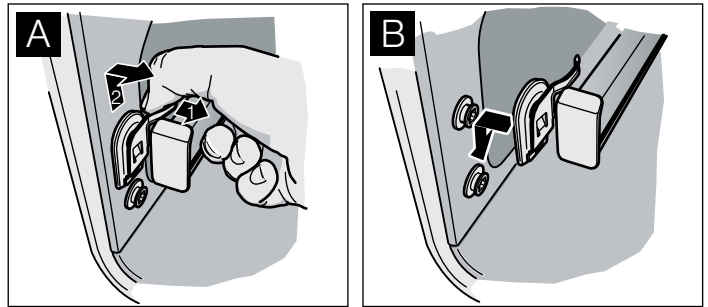
Teleskopudtrækkene kan tages af for at lette rengøringen.

⚠ 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 teleskopudtrækket 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 0:00	Strømforsyningen har været afbrudt	Tryk på urfunktionstasten ◀▶ , indstil klokkeslættet igen (se kapitlet: Elektronikur)
I urdisplayet blinker 0:00 , i temperaturdisplayet vises "rrr"	Strømforsyningen har været afbrudt under apparatets drift	Tryk på urfunktionstasten ◀▶ , indstil klokkeslættet igen (se kapitlet: Elektronikur)
Apparatet opfordrer til at afkalke eller udføre 1. eller 2. skylning	Strømtilførslen har været afbrudt, eller apparatet har været slukket under afkalkningen.	Tænd apparatet igen, gentag den afbrudte proces (f.eks. 1. skylning), og fortsæt afkalkningen.
I temperaturdisplayet vises "E011"	Vedvarende tryk på en tast	Fjern trykket på tasten, og tryk på urfunktionstasten ◀▶ .
I ur - displayet vises "EXXX", f.eks. E300	Intern fejl i apparatets elektronik	Tryk på urfunktionstasten ◀▶ . 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. 1600	Der er blevet trykket på en tastekombination	Drej ovnfunktionsvælgeren til nulposition o. Tryk på info-tasten i i 3 sekunder, derefter på urfunktionstasten ◀▶ i 4 sekunder, og derefter på 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 o
I temperaturdisplayet blinker 000	Apparatet er ikke blevet slukket	Drej ovnfunktionsvælgeren tilbage til position o, og lad den gå i hak
Der opstår røg under bagning, stegning eller grilning	Der brænder fedt af grillvarmelegemet	Fortsæt grilningen eller stegningen, indtil fedtet på grillvarmelegemet er brændt væk
	Rist eller universalbradepande er sat forkert ind	Kontroller rillehøjden (se kapitlet: Stegning eller Grilning)
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 glasruderne i ovndøren	Dette er normalt og skyldes temperaturforskelle	Opvarm apparatet til 100 °C, og sluk det igen efter 5 minutter
Tilberedningsresultatet ved anvendelse af damp er blevet for fugtigt eller for tørt	Det indstillede højdeområde er forkert	Kontroller højdeområdet i menuen Grundindstillinger, og tilpas det om nødvendigt
	Der er valgt en forkert dampintensitet	Vælg en højere eller lavere dampintensitet
Apparatet skal afkalkes ofte	Den indstillede vandhårdhed er for høj	Kontroller vandhårdheden i menuen Grundindstillinger, og tilpas den om nødvendigt
I temperaturdisplayet vises "E870"	Pumpen har pumpet luft flere gange i træk	Tryk på urfunktionstasten ◀▶ Fyld vandbeholderen, og skyd den ind til anslaget
I temperaturdisplayet vises "E8XX"	Dampstøttet funktion er defekt	Tryk på urfunktionstasten ◀▶ Bemærk: De funktioner, der ikke kræver damp, er klar til drift

Udskifte pære i ovnbelysning

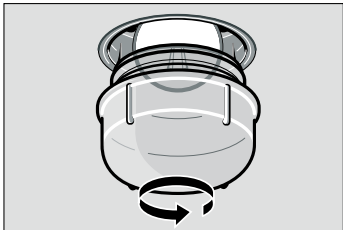
Skift pæren i ovnlampen ud, hvis den er defekt.

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)

Udskifte halogenpærer

Der kan købes nye pærer hos kundeservice eller i specialforretninger. Anvend kun denne type halogenpære: Osram HALOSTAR ECO, 12 V, GY 6.35, 25 W

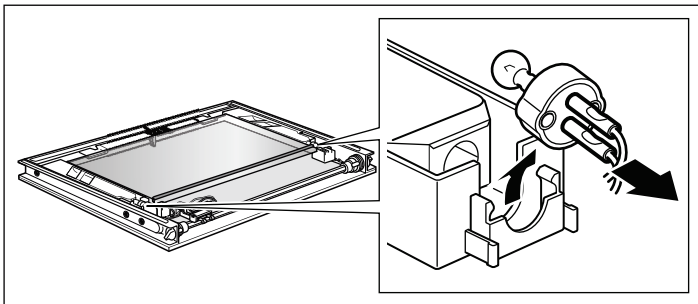
⚠ Fare for forbrænding!

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

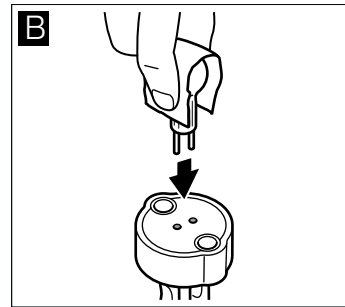
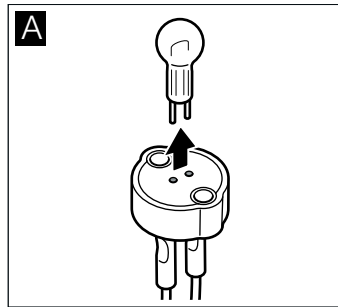
Pas på!

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 glasrude i ovndør (se kapitlet: Rengøre glasruder).
3. Frigør den defekte halogenpære og fatningen fra holderen, og tag dem forsigtigt ud af reflektoren.



4. Træk den defekte halogenpære ud af fatningen (figur A).
5. Sæt den nye halogenpære i fatningen. Hold på pæren med en ren klud (figur B).



6. Sæt fatningen tilbage på plads i apparatets dør.
7. Monter glasrude og ovndør.

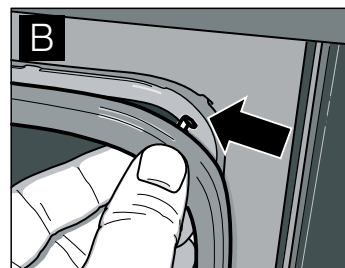
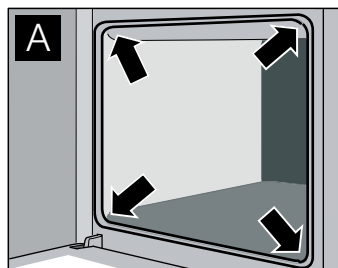
Udskifte dørtætning

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

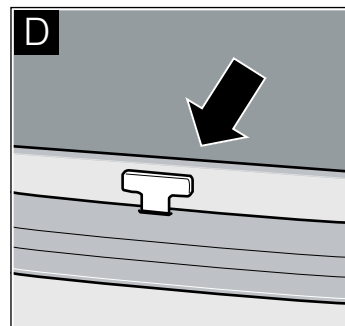
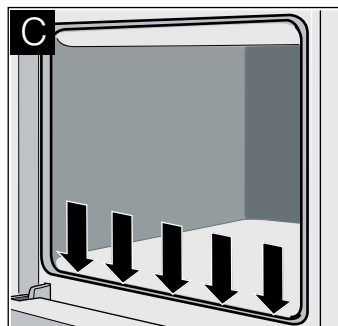
Fjerne dørtætning

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 repareret, 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

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

Prøveretter i henhold til norm EN 50304/EN 60350 (2009) eller IEC 60350.

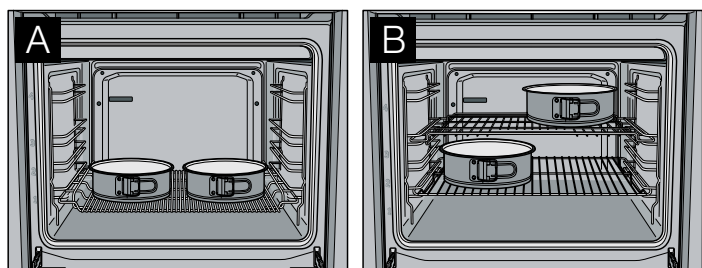
Følg anvisningerne vedr. forvarmning i tabellen. Angivelserne i tabellerne gælder uden lynopvarmning

Bemærk: Anvend først den laveste af de angivne temperaturer ved bagningen.

Bagning	Rille	Ovn - funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Småkager, sprøjtede	3		140 - 150*	25 - 35
	1		150 - 160	20 - 40
	1 + 3		140 - 150*	30 - 40
	1 + 3 + 4		130 - 140*	40 - 50
Småkager (20 stk. pr. plade)	3		160 - 170**	25 - 30
	1		160 - 180	25 - 35
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
	1 + 3 + 4		140 - 150**	35 - 50
Lagkagebunde (vandbiskuit)	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Æblekage med låg (forme af mørkt metal ved siden af hinanden, figur A)	1		170 - 180*	60 - 70
Æblekage med låg (forme af mørkt metal ved siden af hinanden, figur A)	1		180 - 190	75 - 85
Æbletærte med låg (forme af mørkt metal placeret diagonalt, figur B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

* Forvarm ovnen

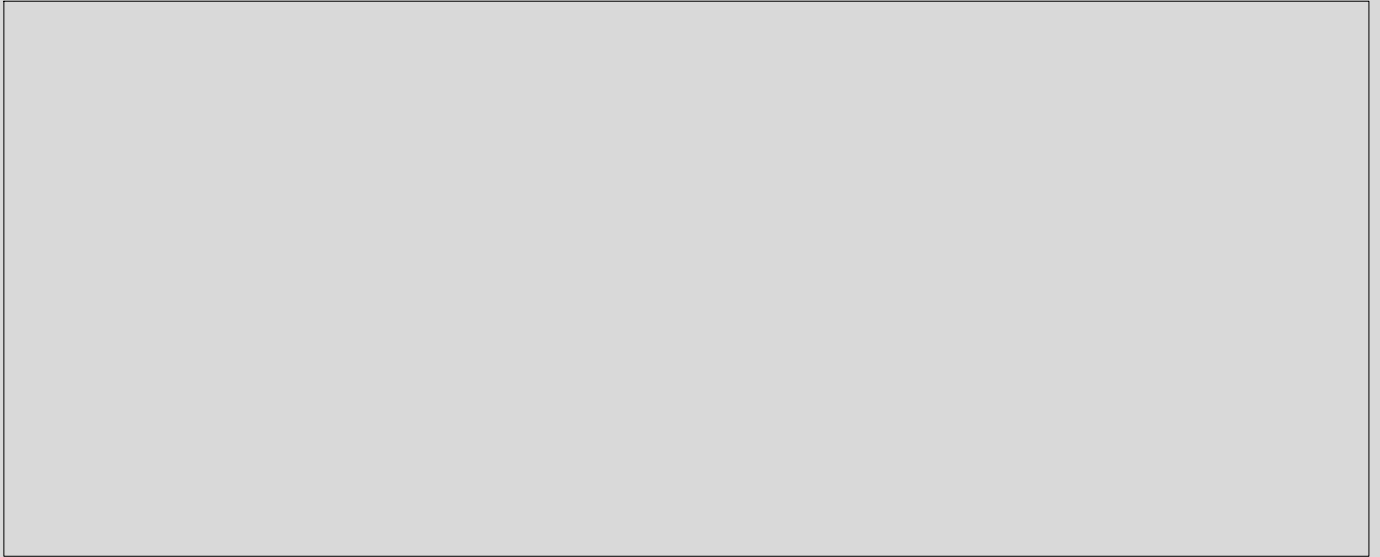
** Forvarmning i 10 minutter



Grilning	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Grilltid i minutter
Toast (universalbradepande + rist)	3 + 4		int*	1 - 2
Beefsteaks, 12 stk. (universalbradepande + rist)	3 + 4		int	20 - 25**

* Forvarmning i 10 minutter

** Vend efter 2/3 af tiden



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000562022

930416