



Indbygningsovn

[da] BRUGSANVISNING

B58CT68.0



Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	5
	Generelt	5
	Stegetermometer	6
	Rengøringsfunktion	6
	Årsager til skader	6
	Generelt	6
	Miljøbeskyttelse	7
	Energibesparelse	7
	Miljøvenlig bortskaffelse	7
	Lær apparatet at kende	8
	Betjeningsfelt	8
	Betjeningselementer	8
	Hovedmenu	9
	Menuen ovnfunktioner	9
	Funktioner i ovnrummet	10
	Tilbehør	10
	Leveret tilbehør	10
	Sætte tilbehør ind	11
	Ændre teleskopudtrækkets højde	11
	Kombinere tilbehør	12
	Ekstra tilbehør	12
	Før apparatet tages i brug første gang	12
	Første ibrugtagning	12
	Rengøre ovnrum	13
	Rengøring af tilbehør	13
	Betjening af maskinen	13
	Tænde og slukke for apparatet	13
	Indstille og starte apparatets drift	13
	Ændre eller afslutte apparatets drift	14
	Hurtig opvarmning af apparatet	14
	Tidsfunktioner	15
	Vise / skjule tidsfunktioner	15
	Indstille minutur	15
	Indstille varighed	15
	Tidsforskuet drift - "Færdig om"	15
	Kontrollere, ændre eller slette indstillinger	15
	Børnesikring	16
	Automatisk børnesikring	16
	Engangs-børnesikring	16
	Grundindstillinger	17
	Ændre MyProfile	17
	Liste over Grundindstillinger	17
	Definere favoritter	17
	Bage- og stegeassistent	18
	Anvisninger om indstillinger	18
	Valg af retter og indstilling	18
	Stegetermometer	19
	Egnede ovnfunktioner	19
	Placere stegetermometer i retten	19
	Indstille og starte apparatets drift	19
	Ændre eller afslutte apparatets drift	20
	Kernetemperaturer i forskellige levnedsmidler	20
	Sabbatindstilling	21
	Starte Sabbatfunktion	21
	Afbryde Sabbatfunktion	21
	Rengøringsmidler	21
	Egnede rengøringsmidler	21
	Renholdning af apparatet	22
	Rengøringsfunktion	23
	Selvrens	23
	EasyClean	24
	Ribberammer	25
	Afmontere/montere ribberammer	25
	Apparatets dør	25
	Afmontere/montere ovndør	25
	Afmontere/montere glaseruder i ovndør	27
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	29
	Fejltabel	29
	Maksimal driftstid overskredet	29
	Ovnbelysning	29
	Kundeservice	30
	E-nummer og FD-nummer	30

	Testet i vores prøvekøkken	30
	Silikoneforme	30
	Kager og småkager	30
	Brød og rundstykker	34
	Pizza, quiche og krydret bagværk	36
	Tærte og soufflé	37
	Fjerkræ	38
	Kød	40
	Fisk	42
	Grøntsager og tilbehør	44
	Yoghurt	44
	Energibesparelse med Eco-ovnfunktionerne	45
	Acrylamid i fødevarer	46
	Langtidsstegning	47
	Tørring	48
	Henkogning	48
	Lad dejen hæve på hævetrin	49
	Optøning	50
	Varmholdning	50
	Prøveretter	50

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

Brugsbetingelser

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

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

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

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

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

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

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

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

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes i ovnen. → "Tilbehør" på side 10

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt

Advarsel **Brandfare!**

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

Advarsel **Fare for forbrænding!**

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

Advarsel **Fare for skoldning!**

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.

- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Advarsel **Fare for tilskadekomst!**

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

Advarsel **Fare for elektrisk stød!**

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

Advarsel **Fare pga. af magnetfelt!**

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

Stegetermometer

Advarsel

Fare for elektrisk stød!

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

Rengøringsfunktion

Advarsel

Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under Rengøringsfunktionen. Inden Rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.

Advarsel

Alvorlige sundhedsskader!

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

Advarsel

Fare for forbrænding!

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

Årsager til skader

Generelt

Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovnens dør. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- 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.
- Fugtighed i ovnrummet: Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan forårsage korrosion. Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen. Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. Opbevar ikke levnedsmidler i ovnrummet.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget. Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Hvis dørtætningen er meget snavset, lukker apparatets dør ikke korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Miljøbeskyttelse

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

Energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Luk så vidt muligt ikke døren op under driften.
- Ved flere kager er det bedst at bage dem umiddelbart efter hinanden. Så er ovnrummet stadig varmt. Derved reduceres bagetiden for den næste kage. Der kan også sættes 2 firkantede forme ind i ovnen ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut, så restvarmen udnyttes til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

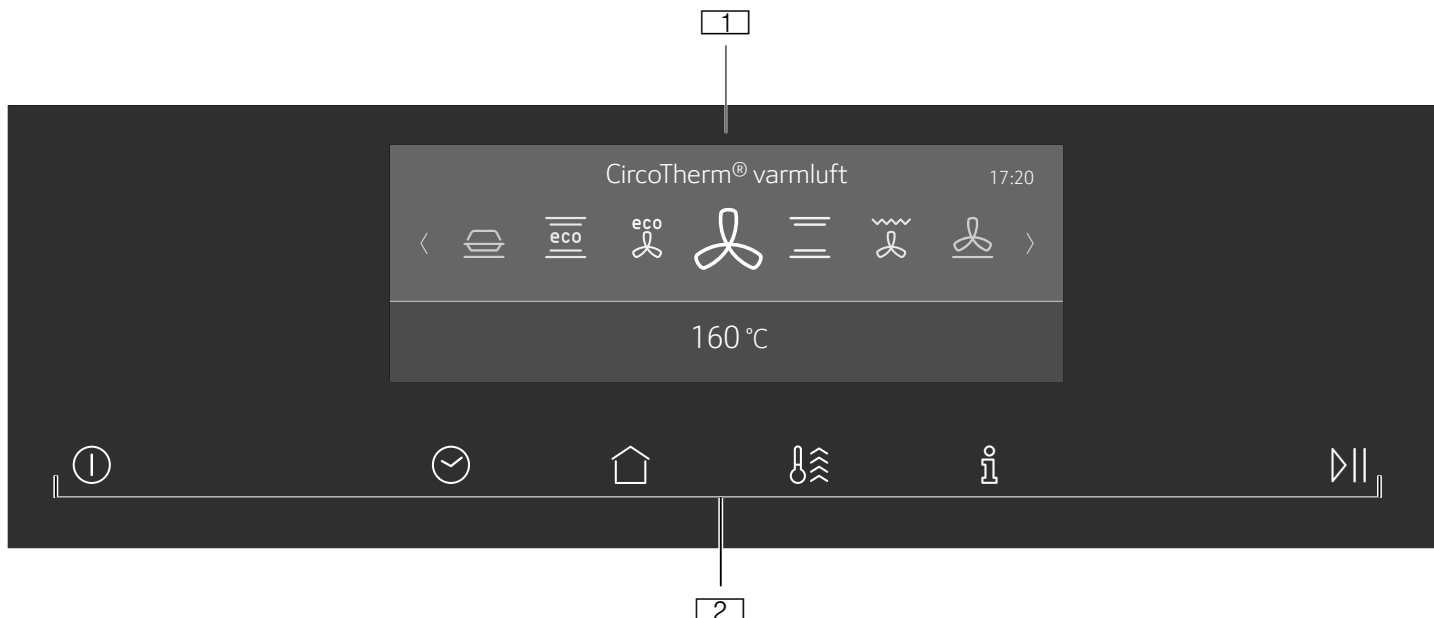
Lær apparatet at kende

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

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

Betjeningsfelt

Apparatets forskellige funktioner indstilles med FullTouch-TFT-displayet. De aktuelle indstillinger vises på FullTouch-TFT-displayet.



- 1 FullTouch-TFT-display
2 Touch-taster

Betjeningslementer

Apparatet kan indstilles direkte med betjeningslementerne.

Touch-taster

Der er placeret sensorer under touch-tasterne. Tryk let på den pågældende touch-tast for at vælge en funktion.

Touch-tast	Anvendelse
① til/fra	Tænde og slukke for apparatet → "Tænde og slukke for apparatet" på side 13
⌚ Tidsfunktioner	Indstilling af minutur, varighed eller den tidsforskudte drift "Færdig om" → "Tidsfunktioner" på side 15
👶 Børnesikring	Aktivering eller deaktivering af børnesikring → "Børnesikring" på side 16
🏠 Hovedmenu	Valg af driftstyper og indstillinger → "Indstille og starte apparatets drift" på side 13
🔥 Lynopvarmning	Aktivere eller deaktivere Lynopvarmning → "Hurtig opvarmning af apparatet" på side 14
	Aktivere eller deaktivere PowerBoost → "Hurtig opvarmning af apparatet" på side 14

📄 Informationer	Vise flere oplysninger Vise aktuel temperatur → "Indstille og starte apparatets drift" på side 13
▶ Start/stop	Start af drift eller pause i drift → "Indstille og starte apparatets drift" på side 13

FullTouch-TFT-display

FullTouch-TFT-displayet bruges til navigering gennem linjerne og til valg af indstillinger.

Tryk let med fingeren på det pågældende sted på displayet for at ændre en indstilling. Området lyser kraftigere. Bevæg fingeren mod venstre eller mod højre i dette område på displayet, indtil den ønskede indstilling vises forstørret.

Retning	Anvendelse
Navigering mod venstre	Bevæg fingeren mod højre på displayet
Navigering mod højre	Bevæg fingeren mod venstre på displayet
Navigering opad	Tryk let på den øverste linje i displayet
Navigering nedad	Tryk let på den nederste linje i displayet

Hovedmenu

Berør touch-tasten  for at åbne hovedmenuen.

Menu	Anvendelse
	Ovnfunktioner Vælg den ønskede ovnfunktion og temperatur til retten. → "Tænde og slukke for apparatet" på side 13
	Bage- og stegeassistent Anbefalede indstillinger til bagning og stegning → "Bage- og stegeassistent" på side 18

	MyProfile Individuel tilpasning af apparatets indstillinger → "Grundindstillinger" på side 17
	EasyClean Rengøring af let tilsmudsning i ovnrummet → "Rengøringsfunktion" på side 23
	Pyrolytisk selvrens Rengøring af ovnrum. → "Rengøringsfunktion" på side 23

Menuen ovnfunktioner

Apparatet har forskellige ovnfunktioner. Når apparatet er blevet tændt, åbnes menuen ovnfunktioner direkte.

Ovnfunktion		Temperatur	Anvendelse
	CircoTherm varmluft	40 - 200 °C	Til bagning og tilberedning i et eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
	Over-/undervarme	50 - 275 °C	Til traditionel bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
	Termogrilling	50 - 250 °C	Til stegning af fjerkræ, hel fisk og større stykker kød. Grill-varmelegemet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Pizzatrin	50 - 275 °C	Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
	Brødbagningstrin	180 - 240 °C	Til bagning af brød, rundstykker og bagværk, som kræver høje temperaturer.
	Grill, stor flade	50 - 290 °C	Til grillning af flade grillstykker, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele fladen under grill-varmelegemet opvarmes.
	Grill, lille flade	50 - 290 °C	Til grillning af mindre mængder, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Fladen i midten under grill-varmelegemet bliver varm.
	Undervarme	50 - 250 °C	Til tilberedning i vandbad og til efterbagning. Varmen kommer nedefra.
	Langtidsstegning	70 - 120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning af forbrunet skært kød i et fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
	Hævetrin	35 - 55 °C	Til hævning af gærdej og surdej samt til fremstilling af yoghurt. Dejen hæver hurtigere end ved stuetemperatur. Dejens overflade bliver ikke udtørret.
	Optøningstrin	30 - 60 °C	Til skånsom optøning af frosne madvarer.
	Forvarmning af service	30 - 70 °C	Til opvarmning af service.
	Varmholdning	60 - 100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.
	Over-/undervarme eco	50 - 275 °C	Til energioptimeret tilberedning af et udvalg af retter. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
	CircoTherm eco	40 - 200 °C	Til energioptimeret tilberedning i et lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler den energioptimerede varme fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.

Funktioner i ovnrummet

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

Åbne apparatets dør

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

Ovnbelysning

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

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

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

→ "Grundindstillinger" på side 17

Køleventilator

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

Pas på!

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

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

Bemærk: Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatorens drift skal fortsætte.

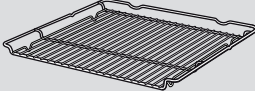
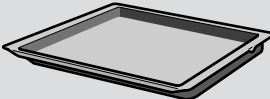
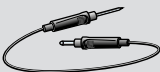
→ "Grundindstillinger" på side 17

Tilbehør

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

Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:

	Rist Til fade og beholdere, kage- og gratin-forme. Til stege og grillstykker.
	Universalbradepande Til kager med fugtig fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.
	Bageplade Til kager på bageplade og småkager.
	Stegetermometer Til helt perfekt stegning. Anvendelsen af stegetermometeret er beskrevet i det pågældende kapitel. → "Stegetermometer" på side 19

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

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

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

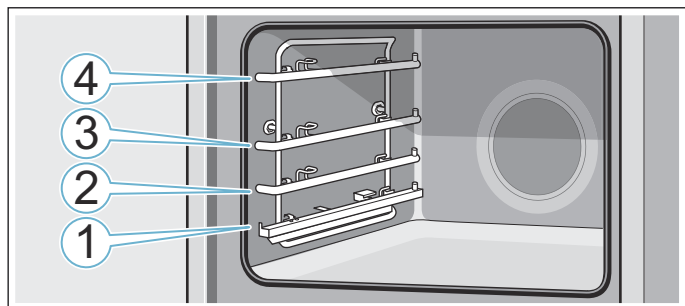
Sætte tilbehør ind

Der er 4 rillehøjder i ovnrummet. Rillehøjderne angives med tal nedefra og op.

⚠ Advarsel

Fare for forbrænding!

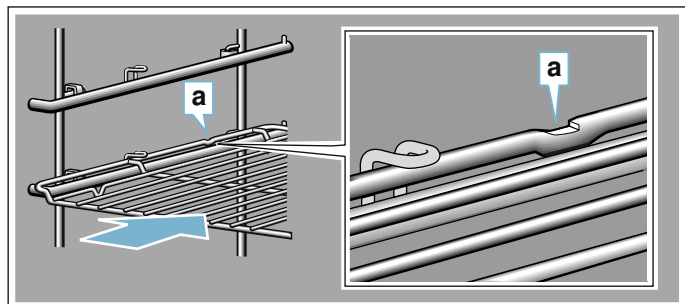
Teleskopudtrækkene bliver varme under brug af apparatet. Pas på ikke at blive forbrændt i udtrukket tilstand.



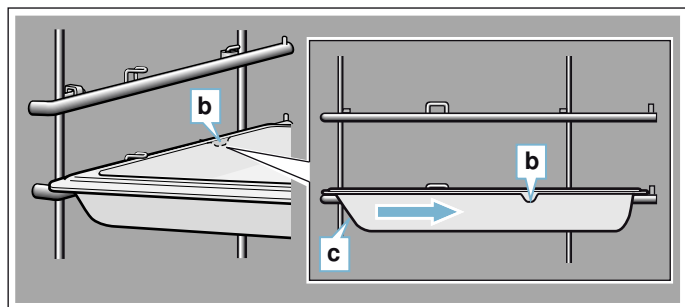
Indgrebsfunktion

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

Sørg for, at indgrebshakket **a** vender nedad, når risten sættes ind.

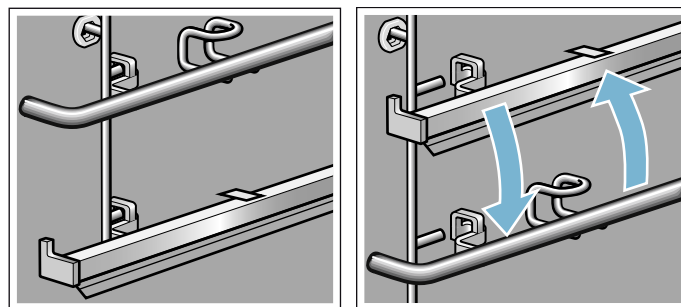


Sørg for, at indgrebshakket **b** vender bagud og nedad, når der sættes bageplader ind. Den skrå side på tilbehøret **c** skal vende ud mod apparatets dør.



Ændre teleskopudtrækkets højde

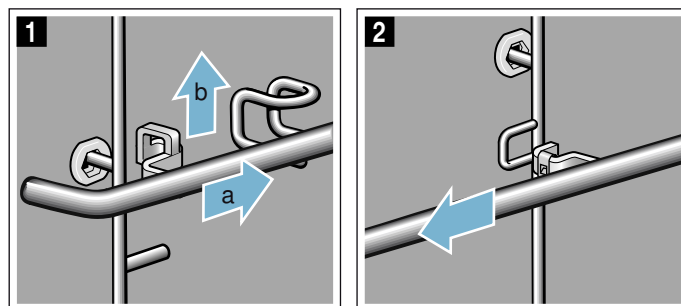
Stave og teleskopudtræk kan placeres i ønsket rækkefølge. Teleskopudtrækket kan f.eks. placeres i den isætningshøjde, der oftest benyttes.



Tag stavene ud

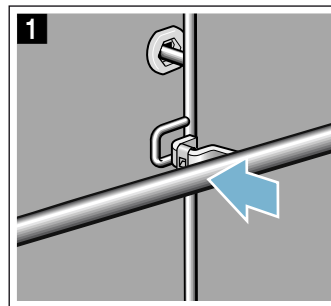
Teleskopudtrækkene kan tages ud og sættes ind på samme måde som stavene.

1. Tryk staven bagud **a**, til den kan trækkes ud foroven **b** (figur **1**).
2. Frigør staven bagved, og tag den ud (figur **2**).

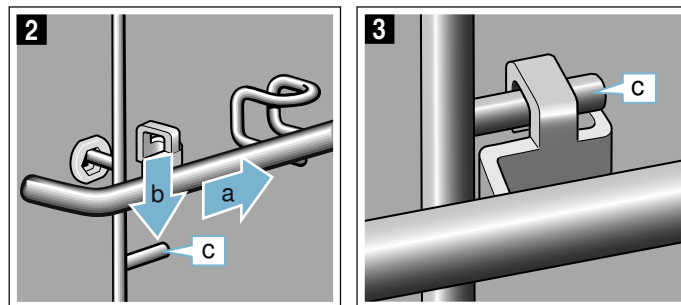


Sætte stave ind

1. Sæt staven ind bagest (figur **1**).



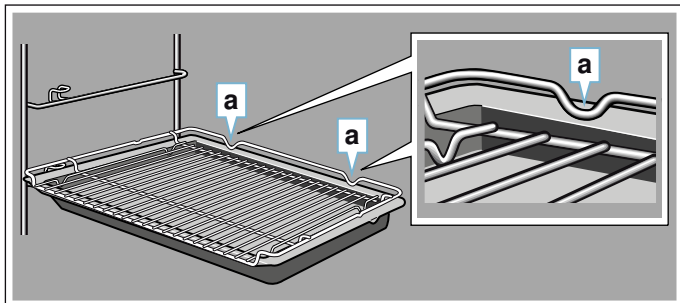
2. Skyd staven bagud **a** og derefter nedad **b**, til den kan hænges på tappen **c** (figur **2**).
3. Sørg for, at staven bliver placeret korrekt på tappen **c** (figur **3**).



Kombinere tilbehør

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

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



Ekstra tilbehør

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

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

Ved køb af ekstra tilbehør skal bestillingsnummeret angives helt nøjagtigt.

Bemærk: Det ekstra tilbehør passer ikke til alle apparater. Ved køb af ekstra tilbehør skal den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet angives.

→ "Kundeservice" på side 30

Tilbehør	Bestillingsnr.
Bage- og stegerist	Z11CR10X0
Bageplade, tåler pyrolyse	Z12CB10A0
Universalbradepande, tåler pyrolyse	Z12CU10A0
Gratin-/tærteform, tåler pyrolyse	Z12CM10A0
Dampsæt til ovn	Z19DD10X0
Professionel bradepande, tåler pyrolyse	Z12CN10A0
Låg til professionel bradepande	Z12CL10A0
Pizzaplade	Z1352X0
Grillplade, tåler pyrolyse	Z12CQ10A0
Bagesten, tåler pyrolyse	Z1913X0
Glasstegegryde, 5,1 liter	Z11GT10X0
Glasbradepande	Z11GU10X0
ComfortFlex udtræk (1 niveau), tåler pyrolyse*	Z12TC10X0
Tre-dobbelt udtræk, tåler pyrolyse*	Z12TF36X0

* Tilbehøret passer ikke til alle apparater, angiv E-nr. ved bestilling

Før apparatet tages i brug første gang

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

Første ibrugtagning

Så snart apparatet er blevet tilsluttet til strømnettet, vises den første indstilling "Sprog" i displayet.

Indstille sprog

1. Tryk let på den understen linje.
2. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge det ønskede sprog.
3. Tryk let på den øverste linje.

Indstilling af klokkeslæt

1. Tryk let "Klokkeslæt".
2. Tryk let på den understen linje.
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den aktuelle time.
4. Tryk let på "Minutter".
5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge det aktuelle minut.
6. Tryk let på symbolet ☒ for at aktivere indstillingen.

Indstille dato

1. Tryk let på "Dato".
2. Tryk let på den understen linje.
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den aktuelle dag.
4. Tryk let på "Måned".
5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den aktuelle måned.
6. Tryk let på "År".
7. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge det aktuelle år.
8. Tryk let på symbolet ☒ for at aktivere indstillingen.
9. Tryk let på symbolet ☒ for at afslutte den første ibrugtagning.

Den første ibrugtagning er afsluttet.

Anvisninger

- Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 17
- Efter den første strømtilslutning eller efter en strømafbrydelse vises indstillingerne for den første ibrugtagning på displayet.

Rengøre ovnrum

Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme det tomme, lukkede ovnrum.

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. Fjern rester af emballage fra ovnen, som f.eks. styroporkugler.
3. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden opvarmningen.
4. Tænd for apparatet med touch-tasten ①.
5. Indstil den angivne ovnfunktion og temperatur, og start apparatets drift. → "Indstille og starte apparatets drift" på side 13

Indstillinger	
Ovnfunktion	Over-/undervarme ≡
Temperatur	240 °C
Varighed	1 time

6. Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.
7. Sluk for apparatet efter den angivne varighed med touch-tasten ①.
8. Vent, til ovnrummet er kølet af.
9. Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskesvamp.

Rengøring af tilbehør

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



Betjening af maskinen

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

Tænde og slukke for apparatet

Tryk let på touch-tasten ① for at tænde eller slukke for apparatet.

Efter at apparatet er slukket, vises i displayet om restvarmen i ovnrummet er høj eller lav.

Display	Temperatur
Restvarme høj	over 120 °C
Restvarme lav	mellem 60 °C og 100 °C

Anvisninger

- Visse indikatorer og anvisninger i displayet, f.eks. restvarmeindikatoren for ovnrummet, forbliver synlige også efter slukning af apparatet.
- Når apparatets drift er afsluttet, fortsætter køleventilatoren med at køre, indtil ovnrummet er kølet af.
- Sluk for apparatet, når det ikke længere skal bruges. Apparatet slukkes automatisk, når der ikke er foretaget indstillinger i længere tid.

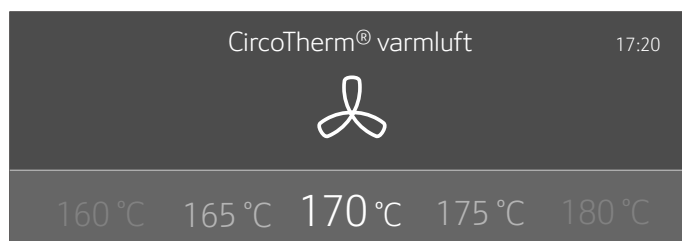
Indstille og starte apparatets drift

Eksempel: CircoTherm varmluft med 170 °C

1. Tryk let på touch-tasten ① for at tænde for apparatet. Menuen for ovnfunktioner åbnes direkte.



2. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge ovnfunktionen.
3. Tryk let på den understen linje.
4. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge temperaturen.



5. Tryk let på touch-tasten for at starte apparatets drift. Opvarmningsbjælken og driftstiden vises i displayet.

Bemærk: Hvis hovedmenuen  skal åbnes direkte, når apparatets tændes, kan dette indstilles i Grundindstillingerne ved at vælge hovedmenu under "Driftstype efter tænd af apparat".

Foreslåede værdier

Ved alle ovnfunktioner angiver apparatet en foreslået temperatur eller trin. Dette forslag kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.

Opvarmningsbjælke

Så snart en ovnfunktion er startet, vises opvarmningsbjælken i displayet. Opvarmningsbjælken viser temperaturstigningen i ovnrummet.

Driftstid

Når en ovnfunktion er blevet startet, vises driftstiden. Driftstiden tælles opad under driften. På den måde kan det kontrolleres, hvor længe driften har været i gang.

Vise aktuel temperatur

Tryk let på touch-tasten  for at vise den aktuelle temperatur.

Så længe opvarmningen er i gang, vises den aktuelle temperatur kort.

Flere oplysninger

Hvis touch-tasten  lyser, kan der vises yderligere informationer. Tryk let på touch-tasten . Oplysningerne vises derpå i nogle sekunder.

Ændre eller afslutte apparatets drift

Ændre apparatets drift

1. Sæt driften på pause med touch-tasten .
2. Tryk let på linjen med den indstilling, der skal ændres.
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at ændre indstillingen.
4. Start driften med de ændrede indstillinger med touch-tasten .

Anvisninger

- Når driften er blevet afbrudt, kan det ske, at køleventilatorens fortsætter med at køre.
- Hvis temperaturen er blevet ændret, fortsættes driftstiden efter pausen. Hvis ovnfunktionen er ændret, begynder driftstiden forfra fra nul.

Afslutte apparatets drift

Tryk vedvarende på touch-tasten , til apparatets drift afsluttes.

Bemærk: Driftstyper, som f.eks. Rengøringsfunktionen, kan ikke afbrydes.

Hurtig opvarmning af apparatet

Opvarmningsens varighed kan reduceres med de to funktioner Lynopvarmning og PowerBoost. Det afhænger af den indstillede ovnfunktion, om apparatet bliver opvarmet med Lynopvarmning eller PowerBoost. I modsætning til Lynopvarmning kan retterne ved PowerBoost sættes ind i den kolde ovn allerede inden opvarmningen. Tilbered kun i ét niveau med PowerBoost.

Funktion	Ovnfunktion	Sæt retten i ovnen
Lynopvarmning	Over-/undervarme 	Efter opvarmning
PowerBoost*	CircoTherm varmluft  Brødbagningstrin 	Inden opvarmning
* tilbered ikke på flere niveauer		

Anvisninger

- Hvis touch-tasten  lyser, kan Lynopvarmning eller PowerBoost aktiveres.
- Tryk let på touch-tasten  for at deaktivere Lynopvarmning eller PowerBoost før tiden.

Aktivere Lynopvarmning

1. Indstil Over-/undervarme  og temperatur.
Bemærk: Indstil en temperatur på over 100 °C, så apparatet kan forvarme hurtigt.
2. Tryk let på touch-tasten  for at starte apparatets drift.
3. Tryk let på touch-tasten  for at aktivere Lynopvarmning.
I displayet vises symbolet .
4. Lynopvarmningen slukkes automatisk, så snart den indstillede temperatur er nået. I displayet slukkes symbolet . Sæt retten i ovnen.

Aktivere PowerBoost

1. Indstil CircoTherm varmluft  eller Brødbagningstrin  og temperatur.
Bemærk: Indstil en temperatur på over 100 °C, så apparatet kan forvarme hurtigt.
2. Sæt kun retter i ovnen i ét niveau.
3. Tryk let på touch-tasten  for at starte apparatets drift.
4. Tryk let på touch-tasten  for at aktivere PowerBoost.
I displayet vises symbolet .
Når den indstillede temperatur er nået, slukkes PowerBoost automatisk. I displayet slukkes symbolet .

Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

Tidsfunktion	Anvendelse
 Minutur	Minuturet fungerer som et æggeur. Apparatet tændes og slukkes ikke automatisk.
 Varighed	Når den indstillede varighed er udløbet, slukkes apparatet automatisk.
 Færdig om	Apparatets tændes automatisk og slukkes automatisk, når den indstillede varighed og sluttid er udløbet.

Bemærk: Når der indstilles en tidsfunktion, forøges skalatrinstørrelsen, når der indstilles en længere tid. Eksempel: En varighed kan indstilles med angivelse i minutter i op til 1 time, derefter kander indstilles i trin på 5 minutter.

Vise / skjule tidsfunktioner

Tryk let på touch-tasten  for at vise eller skjule tidsfunktionerne.

Bemærk: Efter en bestemt tid bliver tidsfunktionerne automatisk skjult. Hvis der i forvejen er indstillet en varighed, bliver den aktiveret.

 Varighed --:--	 Minutur 24:00 h min --:-- 00:01 min s	
 Færdig om --:--		☒

Indstille minutur

Minuturet kan indstilles både ved tændt og ved slukket apparatet.

1. Tryk let på touch-tasten .
Tidsfunktionerne vises på displayet.
2. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge varigheden.
Bemærk: Tryk let på " Minutur" på det tændte apparat, og bevæg derefter fingeren mod venstre eller højre for at vælge varigheden.
3. Tryk let på touch-tasten .
I displayet vises symbolet .

Bemærk: Når den indstillede tid er gået, lyder der et signal. Tryk let på touch-tasten  for at afslutte signalet med det samme.

Indstille varighed

Når den indstillede varighed er udløbet, slukkes apparatet automatisk. Funktionen kan kun anvendes i forbindelse med en ovnfunktion.

1. Tryk let på touch-tasten .
2. Indstil ovnfunktion og temperatur.
3. Tryk let på touch-tasten .
4. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge varigheden.
5. Tryk let på touch-tasten  for at starte den indstillede varighed.

Når den indstillede varighed er gået, lyder der et signal, og apparat afslutter automatisk driften. Tryk let på touch-tasten  for at afslutte signalet med det samme.

Tidsforskudt drift - "Færdig om"

Apparatet tændes automatisk og slukkes igen på det forvalgte sluttidspunkt. Indstil en varighed, og fastlæg sluttidspunktet for driften.

Tidsforskudt drift kan kun anvendes i forbindelse med en ovnfunktion.

Anvisninger

- Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå for længe i ovnen, så de bliver fordærvet.
- Det er ikke alle ovnfunktioner, der kan startes med tidsforskudt drift.

1. Sæt retter og egnet tilbehør ind i ovnen, og luk apparatets dør.
 2. Tryk let på touch-tasten .
 3. Indstil ovnfunktion og temperatur.
 4. Tryk let på touch-tasten .
 5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge varigheden.
 6. Tryk let på " Færdig om".
 7. Bevæg fingeren mod venstre for at vælge sluttidspunktet.
 8. Tryk let på touch-tasten .
- Apparatet venter til det rigtige tidspunkt med at starte driften.

Når sluttidspunktet er gået, lyder der et signal, og apparat afslutter automatisk driften. Tryk let på touch-tasten  for at afslutte signalet med det samme.

Kontrollere, ændre eller slette indstillinger

1. Tryk let på feltet .
2. Tryk let på tidsfunktionen.
3. Bevæg eventuelt fingeren mod venstre eller mod højre i touch-displayet for at ændre indstillingerne. Indstil "- - -" for at slette en tidsfunktion. Indstillingen bliver automatisk gemt.

Børnesikring

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

Apparatet har to forskellige låsefunktioner.

Låsning	Aktivere / deaktivere
Automatisk børnesikring	Via menuen MyProfile → "Grundindstillinger" på side 17
Engangs-børnesikring	Via touch-tasten 

Bemærk: Så snart en børnesikring aktiveres, bliver betjeningsfeltet låst. Touch-tasterne  og  er ikke omfattet af dette. Børnesikringen kan når som helst deaktiveres.

Automatisk børnesikring

Betjeningsfeltet bliver låst, så apparatet ikke kan tændes. Den automatiske børnesikring skal deaktiveres, før apparatet kan tændes. Efter brugen af apparatet bliver betjeningsfeltet automatisk låst.

Aktivere

- Tryk let på touch-tasten .
- Tryk let på touch-tasten .
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile".
- Tryk let på den underste linje.
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Automatisk børnesikring".
- Tryk let på den underste linje.
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Aktiveret".
- Tryk let på touch-tasten .
- Tryk let på "Gem".
Indstillingerne bliver gemt. Den automatiske børnesikring er aktiveret. Når der slukkes for apparatet, vises symbolet  i displayet.

Afbryde

- Tryk vedvarende på touch-tasten , til "Børnesikring deaktiveret" vises i displayet.
- Tryk let på touch-tasten .
- Start den ønskede drift.

Deaktivere

- Tryk vedvarende på touch-tasten , til "Børnesikring deaktiveret" vises i displayet.
- Tryk let på touch-tasten .
- Tryk let på touch-tasten .
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile".
- Tryk let på den underste linje.
- Tryk let på den øverste linje.
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Automatisk børnesikring".
- Tryk let på den underste linje.
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Deaktiveret".
- Tryk let på touch-tasten .
- Tryk let på "Gem".
Den "Automatiske børnesikring" er deaktiveret.
- Tryk let på touch-tasten .

Engangs-børnesikring

Betjeningsfeltet bliver låst, så apparatet ikke kan tændes. Engangs-børnesikringen skal deaktiveres, før apparatet kan tændes. Efter brugen af apparatet er betjeningsfeltet ikke låst.

Aktivere og deaktivere

- Tryk vedvarende på touch-tasten , til "Børnesikring aktiveret" vises i displayet. Børnesikringen er aktiveret.
- Tryk vedvarende på touch-tasten , til "Børnesikring deaktiveret" vises i displayet. Børnesikringen er deaktiveret.

Grundindstillinger

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

Ændre MyProfile

1. Tryk let på touch-tasten .
2. Tryk let på touch-tasten .
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile .
4. Tryk let på den underste linje.
5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede indstilling.
6. Tryk let på den underste linje.
7. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede indstilling.
8. Tryk let på touch-tasten .
9. Tryk let på "Gem".

Liste over Grundindstillinger

Indstilling	Valg
Sprog	Valg af sprog
Klokkeslæt	Indstil aktuelt klokkeslæt
Dato	Indstil aktuel dato
Favoritter	Definition af, hvilke ovnfunktioner, der skal vises i menuen Ovnfunktioner
Lydsignal	Kort varighed
	Mellem varighed
	Lang varighed
Lydstyrke	Kan indstilles i 5 trin
Tastelyd	Deaktiveret (undtagelse: Tastelyd ved touch-taster  bibeholdes)
	Aktiveret
Lysstyrke for display	Kan indstilles i 5 trin
Urdisplay	Digitalt
	Fra
Belysning	Tændt under drift
	Slukket under drift
Børnesikring*	Kun tastelås
	Dørlås og tastelås
Automatisk børnesikring	Deaktiveret
	Aktiveret
Drift efter tænd af apparat	Hovedmenu
	Ovnfunktioner
	Bage- og stegeassistent
Natdæmpning af lys	Deaktiveret
	Aktiveret (displayet dæmpes mellem klokken 22:00 og 5:59)
Firmalogo	Indikatorer
	Vis ikke

Efterløbstid for ventilator	Anbefalet
	Minimum
Udtrækssystem*	Ikke eftermonteret (ribberammer eller enkelt udtræk)
	Eftermonteret (dobbel eller tredobbel udtræk)
Fabriksindstillinger	Nulstille
*) Denne Grundindstilling kan ikke vælges ved alle apparattyper	

Definere favoritter

Det kan defineres, hvilke ovnfunktioner, der skal vises i menuen Ovnfunktioner.

Bemærk: Ovnfunktionerne "CircoTherm varmluft", "Termogrilling" og "Grill, stor flade" bliver altid vist i menuen Ovnfunktioner. De kan ikke deaktiveres.

1. Tryk let på touch-tasten .
2. Tryk let på touch-tasten .
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile .
4. Tryk let på den underste linje.
5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Favoritter".
6. Tryk let på den underste linje.
7. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede ovnfunktion.
8. Tryk let på "Aktiveret" eller "Deaktiveret".
9. Tryk let på touch-tasten .
10. Tryk let på "Gem".

Bage- og stegeassistent

Bage- og stegeassistenten gør det let og enkelt at tilberede retter. Apparatet sørger for den optimale indstilling.

Anvisninger om indstillinger

- Tilberedningsresultatet afhænger af fødevarernes kvalitet og af fadets eller beholderens art. For at opnå et optimalt tilberedningsresultat skal der altid anvendes førsteklases levnedsmidler og kød med køleskabstemperatur.
- Bage- og stegeassistenten hjælper ved indstillingerne til klassiske kager, brød og stege. Apparatet vælger den optimale ovnfunktion. Der vises et forslag om en egnet temperatur og tilberedningstid, som om ønsket kan ændres.
- Der vises anvisninger, f.eks. om fade og beholdere, rillehøjde eller tilsætning af væde ved kød. Ved mange retter er det f.eks. nødvendigt at vende retten eller at røre rundt under tilberedningen. Alt dette vises i displayet kort efter starten. Et lydsignal angiver det rigtige tidspunkt for den pågældende handling.
- Der findes anvisninger om egnede fade og beholdere samt tips og tricks om tilberedningen i slutningen af denne brugsanvisning.

Valg af retter og indstilling

Apparatet giver en komplet vejledning om indstillingsproceduren for den valgte ret.

1. Tryk let på touch-tasten ① for at tænde for apparatet.
2. Tryk let på touch-tasten .
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Bage- og stegeassistent".
4. Tryk let på den underste linje.
5. Tryk let på den ønskede kategori.
6. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede ret.
7. Tryk let på den ønskede ret.
I displayet vises de anbefalede indstillinger.
8. De anbefalede indstillinger kan om ønsket ændres.
Tryk let på "Tilpas" i den underste linje.
Tryk let på den pågældende indstilling, og tilpas den.
9. Tryk let på touch-tasten  for at starte apparatets drift.

Når den indstillede varighed er gået, lyder der et signal, og apparat afslutter automatisk driften. Tryk let på touch-tasten  for at afbryde lydsignalet med det samme.

Ved nogle af de anbefalede indstillinger er der også mulighed for eftertilberedning af retten.

Tryk let på "Afslut", hvis tilberedningen er som ønsket.

Hvis resultatet ikke er som ønsket, er der mulighed for at eftertilberede retten.

Eftertilberedning

1. Tryk let på "Eftertilberedning".
2. Tilpas om ønsket den foreslåede indstilling.
3. Tryk let på touch-tasten  for at starte "Eftertilberedning".

Afbryde

Tryk let på touch-tasten ① for at afbryde den igangværende drift.

Slukke for apparatet

Tryk let på touch-tasten ① for at slukke for apparatet.

Stegetermometer

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

Egnede ovnfunktioner

	CircoTherm varmluft
	Over-/undervarme
	Termogrillning
	Pizzatrin
	Brødbagningstrin
	Over-/undervarme eco
	CircoTherm eco

Anvisninger

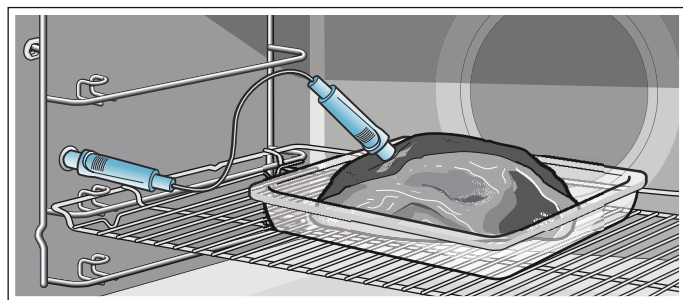
- Stegetermometeret måler temperaturen inde i levnedsmidlerne mellem 30 °C og 99 °C.
- Anvend kun det leverede stegetermometer. Der kan bestilles et stegetermometer hos kundeservice som en reservedel.
- Tag altid stegetermometeret ud af ovnen efter brugen. Opbevar det aldrig i ovnrummet.

Placere stegetermometer i retten

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

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

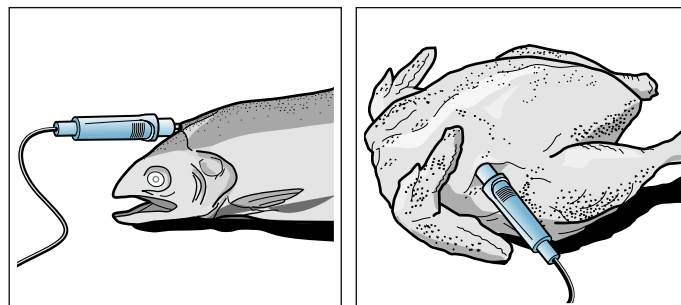
Kød: Stik stegetermometeret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag. Stik det ind fra siden på det tykkeste sted ved mindre stykker kød.



Bemærk: Sæt altid tilbehøret ind i ovnen nedenunder stikket til stegetermometeret.

Fisk: Placer ved hjælp af en halv kartoffel fisken i svømmestilling på risten. Stik stegetermometeret helt ind til anslag bag fiskens hoved i retning med rygraden.

Fjerkræ: Læg først helt fjerkræ med brystsiden opad på risten. Stik stegetermometeret ind helt til anslag i brystkødet, startende ved vingeroden og videre til den modsatte vinge.



Pas på!

Sørg for, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme.

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

Indstille og starte apparatets drift

⚠ Advarsel

Forbrændingsfare!

Ovnrum og stegetermometer bliver meget varme. Benyt grydelapper til at sætte stegetermometeret ind i hunstikket og tage det ud.

⚠ Advarsel

Fare for elektrisk stød!

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

Anvisninger

- Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end kernetemperaturen.
- Indstil aldrig en ovntemperatur på mere end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

- Stik stegetermometeret ind i stikket i ovnens venstre side.
- Luk apparatets dør.

Pas på!

Sørg for, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme i ovndøren. Det kan blive beskadiget.

- Tryk let på touch-tasten ①.
- Indstil ovnfunktionen.
- Bemærk:** Når stegetermometeret er placeret i stikket i ovnen, vises kun ovnfunktioner, som kan bruges sammen med stegetermometeret.
- Tryk let på Ovntemperatur i den underste linje.
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede ovntemperatur.
- Tryk let på symbolet  for at aktivere indstillingen.

8. Tryk let på kernetemperaturen  til højre i den underste linje.
9. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede kernetemperatur.
10. Tryk let på touch-tasten . Apparatet starter driften.

Ændre eller afslutte apparatets drift

Ændre apparatets drift

Ovntemperaturen og kernetemperaturen kan ændres under driften.

1. Tryk to gange let på ovn- eller kernetemperatur.
2. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at ændre temperaturen.
3. Tryk let på symbolet  for at aktivere indstillingen.

Afslutte apparatets drift

Når den indstillede kernetemperatur er nået, lyder der et signal, og apparat afslutter automatisk driften.

1. Tryk let på touch-tasten  for at afbryde lydsignalet.
2. Sluk for apparatet med touch-tasten .
3. Hold på stegetermometret med en grydelap, og træk det ud af stikket.

Kernetemperaturer i forskellige levnedsmidler

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

Der findes detaljerede oplysninger om ovnfunktioner og temperaturer i slutningen af brugsanvisningen.

→ "Testet i vores prøvekøkken" på side 30

Levnedsmiddel	Kernetemperatur i °C
Kalvekød	
Kalvesteg eller -skulder, mager	75-80
Kalvesteg, bov	75-80
Kalveskank	85-90
Lammekød	
Lammekølle, rosa	60-65
Lammekølle, gennemstegt	70-80
Lammeryg, rosa	55-60
Fisk	
Fisk, hel	65-70
Fiskefilet	60-65
Andet	
Forloren hare, alle slags kød	80-90

Levnedsmiddel	Kernetemperatur i °C
Fjerkræ	
Kylling	80-85
Kyllingebryst	75-80
And	80-85
Andebryst, rosa	55-60
Kalkun	80-85
Kalkunbryst	80-85
Gås	80-90
Svinekød	
Svinenakke	85-90
Svinefilet, rosa	62-70
Svineryg, gennemstegt	72-80
Oksekød	
Oksefilet eller roastbeef, engelsk	45-52
Oksefilet eller roastbeef, rosa	55-62
Oksefilet eller roastbeef, gennemstegt	65-75

Sabbatindstilling

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

Starte Sabbatfunktion

Inden Sabbatindstillingen kan anvendes, skal den aktiveres via "Favoritter" i Grundindstillingerne.

Når Sabbatfunktionen er aktiveret, kan den vælges i menuen Ovnfunktioner.

Apparatet varmer med Over-/undervarme. Der kan indstilles en temperatur mellem 85 °C og 140 °C.

1. Tryk let på touch-tasten ①.
2. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Sabbatfunktion".
3. Tryk let på temperaturen i den underste linje.
4. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede temperatur.
5. Tryk let på symbolet  for at aktivere indstillingen.
6. Tryk let på varigheden |→| i den underste linje.
7. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede varighed.
8. Tryk let på symbolet  for at aktivere indstillingen.
9. Tryk let på touch-tasten ▷||. Apparatet starter driften.

Anvisninger

- Så snart Sabbatfunktionen er startet, er det ikke længere muligt at ændre indstillingerne eller at afbryde driften med touch-tasten ▷||.
- Hvis apparatets dør åbnes, afbrydes driften ikke.

Når varigheden for Sabbatfunktionen er udløbet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. Sluk for apparatet med touch-tasten ①.

Afbryde Sabbatfunktion

Tryk let på touch-tasten ① for at afbryde Sabbatfunktionen.

Rengøringsmidler

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

Egnede rengøringsmidler

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

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend ikke

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

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

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

Advarsel

Fare for forbrænding!

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

Område	Rengøring
Apparatets yderside	
Front i rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Hos kundeservice eller i specialforretninger kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et meget tyndt lag med en blød klud.
Kunststof	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Lakerede flader	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.
Betjeningsfelt	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.

Glasruder i ovndør	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Brug ikke glasskrabere eller rengøringsvampe af rustfrit stål.
Håndtag	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.
Apparatet indvendigt	
Emaljerede overflader	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og opvaskevand. Anvend en fin svamp af rustfrit stål eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen. Det bedste er at anvende Rengøringsfunktionen. → "Rengøringsfunktion" på side 23
Glasafdækning over ovnbelysning	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Dørafdækning af rustfrit stål	Rengøringsmiddel til rustfrit stål: Overhold producentens anvisninger. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.
Udtrækssystem	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinnerne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Anvend en fin svamp af rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning.
Stegetermometer	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.

Anvisninger

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

Renholdning af apparatet

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

Tips

- Rengør ovnrummet, hver gang ovnen har været i brug. På den måde undgås det, at tilsmudsninger brænder fast.
- Fjern altid pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme.
- Brug universalbradepanden ved bagning af kager med meget fugtigt fyld.
- Anvend egnede beholdere ved stegning, f.eks. en stegegryde.
- Anvend CircoTherm varmluft så ofte som muligt. Ved denne ovnfunktion bliver ovnen mindre tilsmudset.

Rengøringsfunktion

Apparatet har Selvrens og EasyClean. Med Selvrens er rengøring af ovnrummet let. Anvend rengøringshjælpen EasyClean som mellemrengøring af ovnrummet. Med EasyClean bliver smudset først blødt op. Så er det lettere at fjerne bagefter.

Selvrens

Med driftstypen "Selvrens" er det ganske let at rengøre ovnrummet. Ovnrummet bliver opvarmet til en meget høj temperatur. Rester fra stegning, grillning og bagning bliver brændt væk.

Der kan vælges mellem tre rengøringsstrin.

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

Jo kraftigere og ældre tilsmudsningerne er, jo højere skal rengøringsstrinnet være. Det er tilstrækkeligt at rengøre ovnrummet hver anden til tredje måned. Ved behov kan den også rengøres oftere. En rengøring bruger ca. 2,5-4,7 kilowatt-timer.

Bemærk: Af hensyn til sikkerheden låses ovndøren automatisk. Ovndøren kan først åbnes igen, når ovnrummet er kølet af, og symbolet  for låsning i statuslinjen er slukket. Under rengøringen er ovnbelysningen slukket.

Advarsel

Fare for forbrænding!

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

Inden udførelse af rengøring

Tilbehør, som f.eks. universalbradepanden eller bagepladen, kan rengøres sammen med rengøringen. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrummet inden rengøringen. Sæt tilbehøret ind i rille 2.

Rengør ovndøren indvendig og kanterne i ovnrummet omkring tætningen. Der må ikke skures på selve tætningen.

Bemærk: Det tilhørende emailerede tilbehør kan rengøres sammen med rengøringsfunktionen. Ingen af ristene kan rengøres med rengøringsfunktionen. Ristene er ikke egnede til brug med rengøringsfunktionen og bliver misfarvede. I tabellen over ekstra tilbehør kan det ses, hvilket andet tilbehør der kan rengøres med rengøringsfunktionen. → "Tilbehør" på side 10

Advarsel

Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under Rengøringsfunktionen. Inden Rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.

Advarsel

Alvorlige sundhedsskader!

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

Starte

1. Tryk let på touch-tasten .
 2. Tryk let på touch-tasten .
 3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Pyrolytisk selvrens .
 4. Tryk let på den understen linje.
 5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge rengøringsstrinnet.
Bemærk: Efter starten kan rengøringsstrinnet ikke længere ændres.
 6. Tryk let på den understen linje.
 7. Tryk let på touch-tasten .
- Apparatet starter Selvrens.

Under udførelsen af Selvrens bliver apparatets dør automatisk låst. I displayet vises symbolet .

Bemærk: Hvis Selvrens skal udføres senere, kan der indstilles en sluttid.

Afbryde

Tryk let på touch-tasten  for at afbryde. Apparatets dør kan først åbnes igen, når symbolet  er slukket.

Afslutte

Når Selvrens er afsluttet, lyder der et signal. Apparatets dør kan først åbnes igen, når symbolet  er slukket.

Efter udførelse af rengøringsfunktionen

Fjern den tilbageblevne aske fra ovnrum, tilbehør, ribberammer og omkring ovndøren med en fugtig klud, når ovnrummet er kølet af.

Efter rengøringen kan der være opstået misfarvninger på udtrækkene. Det har ingen indflydelse på funktionen. Tør udtrækkene af med en fugtig klud. Skyd derefter udtrækkene ud og ind nogle gange.

EasyClean

Rengøringshjælpen EasyClean letter rengøringen af ovnrummet. Smudset bliver først blødt op ved fordampning af opvaskevand. Derefter er det lettere at fjerne.

Advarsel

Fare for skoldning!

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.

Starte

Anvisninger

- Rengøringshjælpen "EasyClean 
 kan kun startes, når ovnrummet er afkølet (rumtemperatur), og når apparatets dør er lukket.
 - Luk ikke apparatets dør op under driften. Rengøringshjælpen "EasyClean 
 bliver i givet fald afbrudt.
1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
 2. Bland 0,4 liter vand (ikke destilleret vand) med en dråbe opvaskemiddel, og hæld det ud på midten af ovnbunden.
 3. Tryk let på touch-tasten .
 4. Tryk let på touch-tasten .
 5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "EasyClean .
 6. Tryk let på den underste linje.
 7. Tryk let på touch-tasten .
- Apparatet starter EasyClean. I displayet vises den resterende varighed.

Afslutte

Når Rengøringshjælpen er afsluttet, lyder der et signal, og apparat afslutter automatisk driften.

Når apparatets dør åbnes, tændes ovnbelysningen for at lette den afsluttende rengøring. Derefter skal det resterende vand i ovnrummet hurtigt fjernes. Vandet må ikke blive liggende i ovnrummet i længere tid (f.eks. natten over). Apparatet må ikke bruges, når ovnrummet er vådt eller fugtigt.

Slutrengøre

1. Luk ovndøren op, og fjern det resterende vand med en sugende svamp.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en blød opvaskesvamp eller -børste. Hårdeknakkede rester kan fjernes med en fin svamp af rustfrit stål.
3. Kalkrande fjernes med en klud dyppet i eddike. Vask af med rent vand, og tør efter med en blød klud (også under dørtætningen).
4. Sluk for apparatet med touch-tasten .
5. Lad ovndøren stå åben i ca. 1 time i holdt position (ca. 30°) efter rengøring, så de emaljerede overflader i ovnrummet kan tørre. Alternativt kan der udføres en lyntørring.

Lyntørring af ovnrummet

1. Luk døren op, når Rengøringshjælpen er afsluttet, og sæt døren på holdt position (ca. 30°).
2. Tryk let på touch-tasten .
3. Start CircoTherm varmluft med 50 °C.
4. Sluk for apparatet efter 5 minutter, og luk ovndøren.

Fjerne grove tilsmudsninger

Der findes flere muligheder for at fjerne særligt hårdnakket smuds.

- Lad opvaskevandet virke et stykke tid, inden Rengøringshjælpen startes.
- Gnid tilsmudsningerne på de glatte flader ind med opvaskemiddel, inden Rengøringshjælpen startes.
- Gentag Rengøringshjælpen, når ovnrummet er kølet af.

Ribberammer

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

Afmontere/montere ribberammer

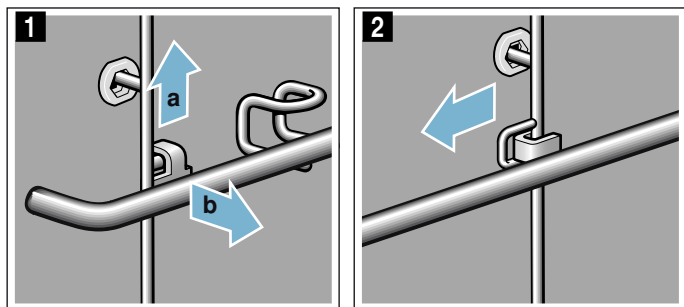
⚠ Advarsel

Fare for forbrænding!

Ribberammerne bliver meget varme. Rør aldrig ved ribberammerne, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Afmontere ribberammer

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

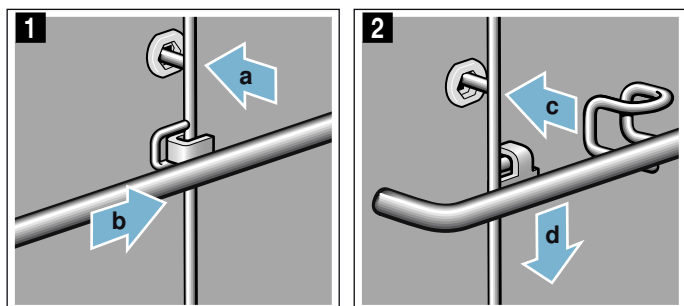


Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

Montere ribberammer

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

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



Apparatets dør

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

Afmontere/montere ovndør

Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de kan rengøres.

⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst!

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

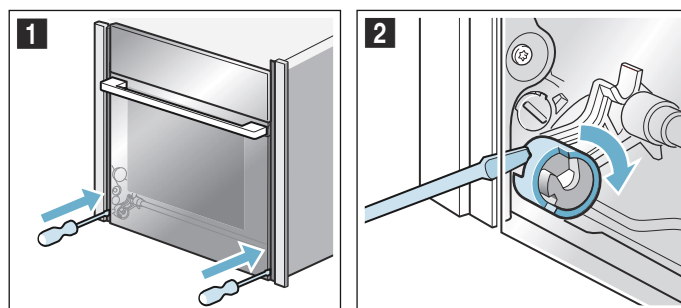
⚠ Advarsel

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.

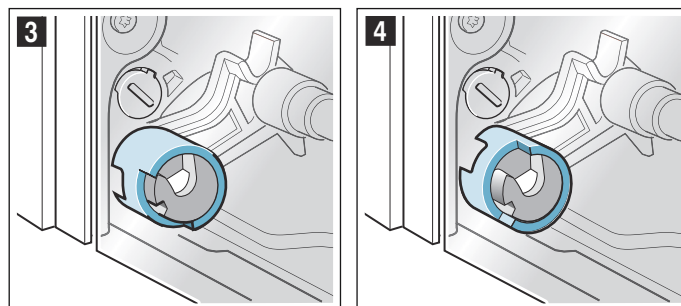
Afmontere ovndør

1. Luk hængselslåsene i højre og venstre side op (figur **1**).
Dette gøres ved at skyde hængselslåsen (figur **2**) i begge sider op til anslag ved hjælp af en skruetrækker.
- Tip:** Hvis man lyser ind i spalten med en lommelygte, er det lettere at se hængselslåsen.

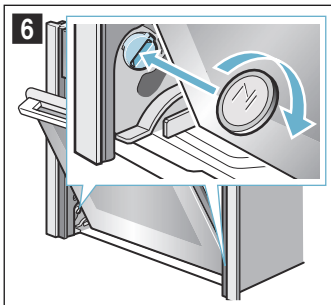
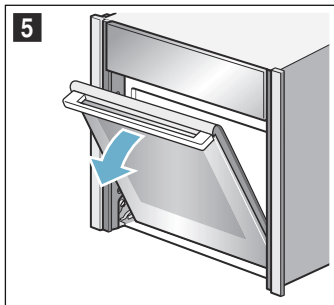


Lukket hængselslås (figur **3**)

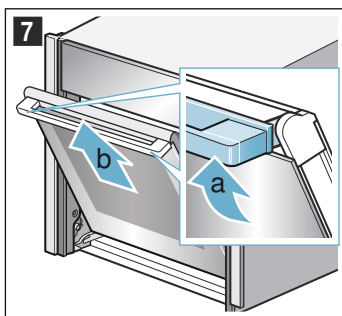
Åben hængselslås (figur **4**)



2. Luk ovndøren lidt op (figur 5).
3. Drej ved hjælp af en mønt drejelåsene nederst i venstre og højre side af apparatet til anslag (figur 6).
Lås i venstre side: drej i retning med uret
Lås i højre side: drej i retning mod uret



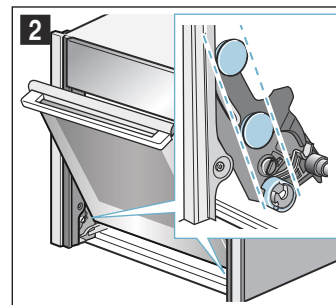
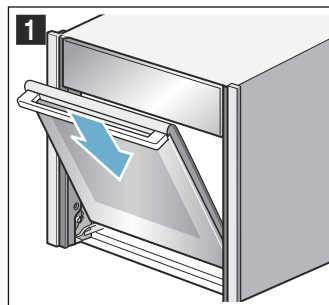
4. Luk ovndøren lidt, indtil låsene går mærkbart i indgreb.
Døren må ikke mere kunne lukkes helt.
5. Løft håndtaget i venstre og højre side lidt op med tommelfingrene **a**, og træk ovndøren opad og af **b** (figur 7).



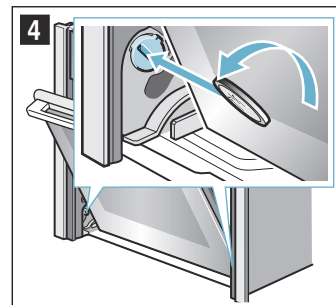
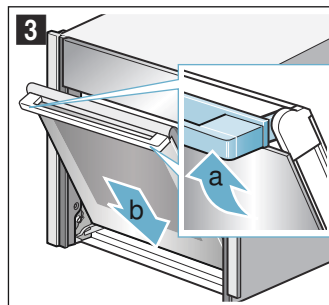
6. Læg ovndøren på et plant, blødt og rent underlag.

Montere ovndør

1. Montere ovndør (figur 1).
2. Før ovndøren samtidig ind over styrerullerne i venstre og i højre side (figur 2).
Pas på, at ovndøren ikke kiler sig fast, og kontroller, at den bliver sat helt ind på plads.



3. Løft lidt op i håndtaget **a**, så døren glider helt ned **b** (figur 3).
4. Frigør de to låse i siden ved hjælp af en mønt (figur 4).



Lås i venstre side: drej i retning mod uret

Lås i højre side: drej i retning med uret

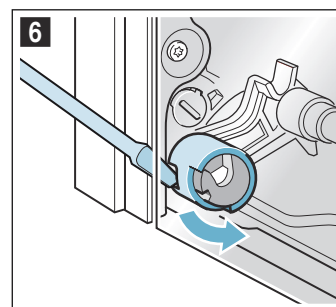
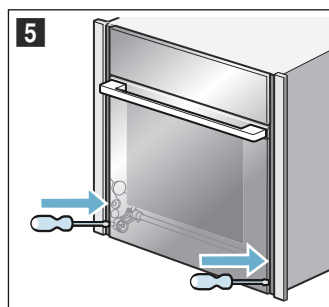
5. Luk ovndøren lidt mere op, og luk den derefter helt.

⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst ved åbne hængselslåse!

Ovndøren kan falde ud. Personer kan komme til skade, og døren kan blive beskadiget. Luk altid hængselslåsene i højre og venstre side, når ovndøren er sat på plads igen.

6. Luk hængselslåsen i venstre og i højre side (figur 5).
Dette gøres ved at skyde hængselslåsen (figur 6) i begge sider ned til anslag ved hjælp af en skruetrækker.



Afmontere/montere glaseruder i ovndør

For at lette rengøringen kan glaseruderne i ovndøren afmonteres.

Der findes anvisninger på, hvordan ovndøren tages helt af i kapitlet "Afmontere/montere ovndør".

⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst!

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

⚠ Advarsel

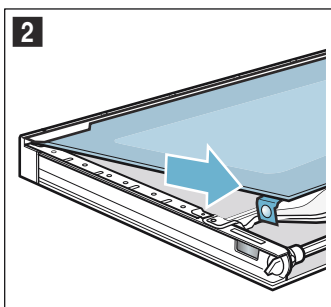
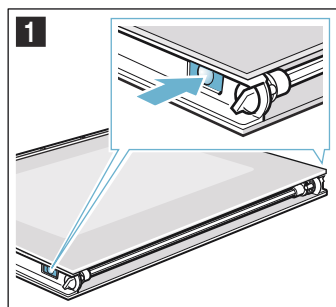
Fare for tilskadekomst!

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter. Brug beskyttelseshandsker.

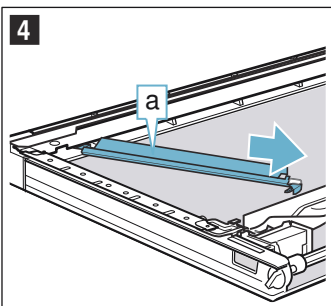
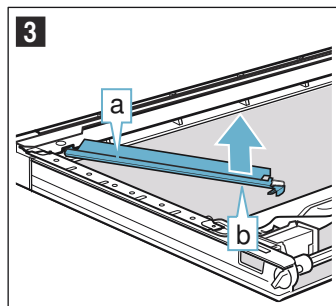
Afmontage

Bemærk: Læg de afmonterede glaseruder på et plant, blødt og rent underlag.

1. Afmonter ovndøren.
2. Læg ovndøren med forsiden nedad på et plant, blødt og rent underlag.
3. Tryk udad på ovndøren i venstre og højre side, til den indvendige glaserude går ud af indgreb i begge sider (figur 1).
4. Løft forsigtigt den indvendige glaserude lidt op, og tag den ud i pilens retning (figur 2).

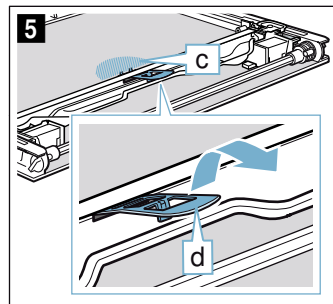


5. Hold reflektoren **a** i området **b** i højre og venstre side, og frigør den forsigtigt opad (figur 3).
6. Løft reflektoren **a** lidt, og træk den ud (figur 4).

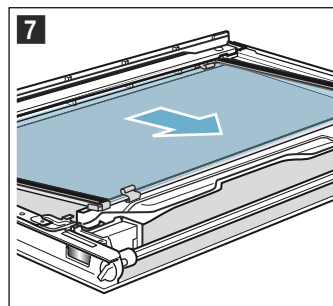
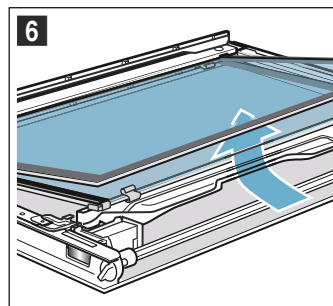


7. Tag den anden reflektor ud på samme måde som den første.

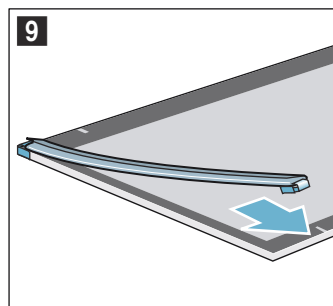
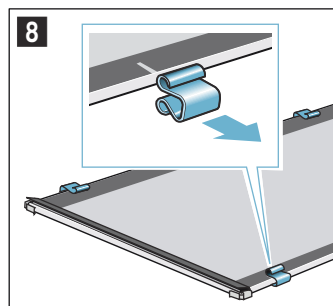
8. Tryk mellemruden ned i området **c**, løft forsigtigt i holderen **d**, til den kan trækkes ud (figur 5).



9. Løft den første og den anden mellemrude op nedefra (figur 6), og tag dem ud i pilens retning (figur 7).



10. Tag om nødvendigt afstandsholdere (figur 8) og tætninger ud (figur 9), så de kan rengøres.



11. Rengør glaseruderne og reflektoren på begge sider med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

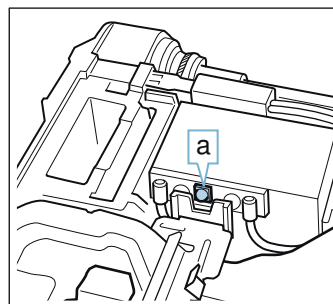
⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst!

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

Pas på!

Beskadigelse af belysning! De to LEDer **a** må hverken berøres eller rengøres. De to LEDer er placeret i apparatets dør i højre og venstre side.

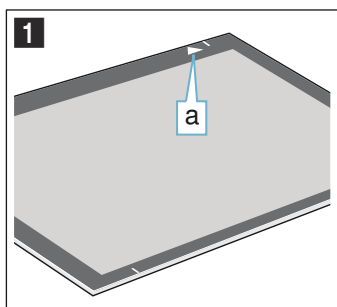


12. Tør glaseruderne, og monter dem igen.

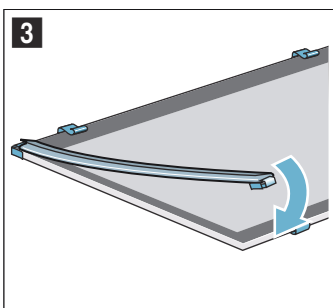
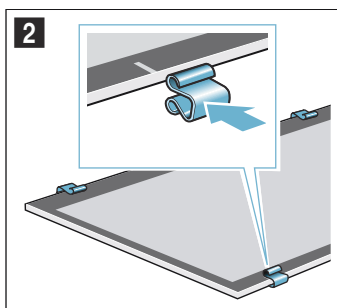
Montage

Bemærk: Vær opmærksom på ved montagen, at glastruderne skal placeres i den rigtige rækkefølge.

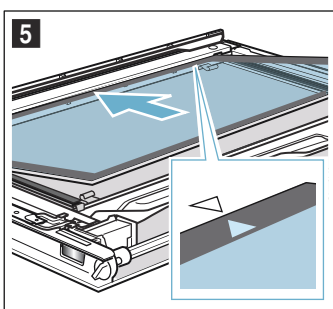
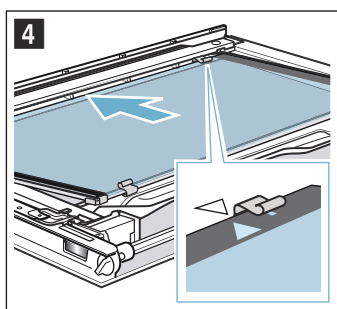
1. Læg mellemruden, så pilen **a** er placeret foroven og peger mod højre (figur **1**).



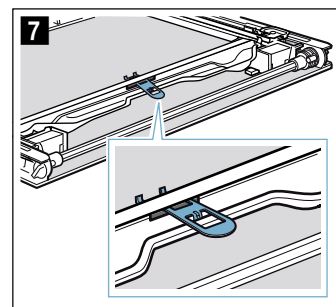
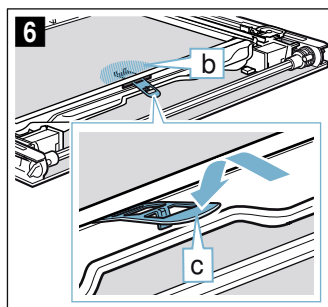
2. Kontroller, at de 4 afstandsholdere og 2 tætninger er placeret korrekt på mellemruden:
 - Sæt en afstandsholder midt på hver af stregerne (figur **2**).
 - Fastgør tætningerne på hjørnerne (figur **3**).



3. Sæt mellemruden på plads med tætninger og afstandsholdere. Pilen på mellemruden skal være placeret ved pilen på rammen (figur **4**).
4. Sæt den anden mellemrude ind uden tætninger og afstandsstykker, og skyd den i pilens retning, til den er placeret korrekt i rammen. Pilen på mellemruden skal være placeret ved pilen på rammen (figur **5**).



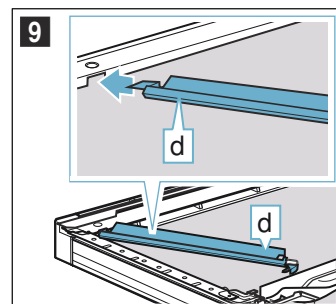
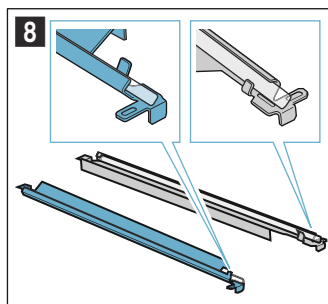
5. Tryk mellemruden ned i området **b**, skyd holderen **c** ind på skrå, og tryk på den, til den går i indgreb (figur **6**). Korrekt placeret holder (figur **7**).



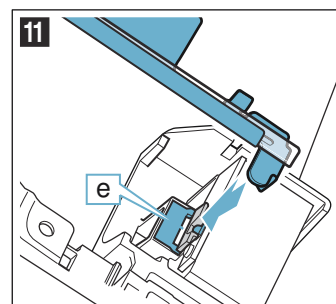
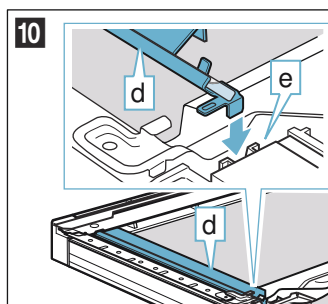
Pas på!

Rør ikke ved glasstaven med fingrene. Hudfedtet vil i givet fald reducere gennemskinneligheden. Rengør glasstaven med et rengøringsmiddel til glas, når den er sat på plads.

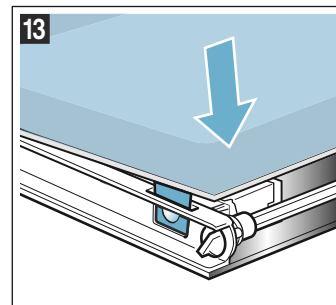
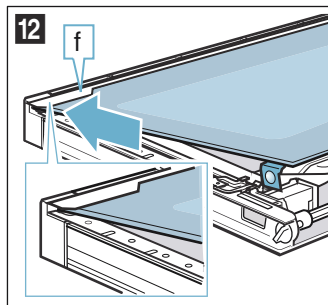
6. Tag den venstre reflektor (figur **8**).
7. Stik den venstre reflektor **d** ind foroven (figur **9**).



8. Sæt reflektoren **d** ind (figur **10**).
9. Lad reflektoren **d** gå i indgreb i spalten **e** (figur **11**).



10. Sæt den anden reflektor i højre side på plads på samme måde som den venstre.
11. Fjern om nødvendigt fingeraftryk med et rengøringsmiddel til glas.
12. Sæt den indvendige glastrude skråt bagud ind i holdeskinen **f** (figur **12**).
13. Tryk på den indvendige glastrude oppefra, til den går i indgreb (figur **13**).



? Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

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

Tip: Slå op i kapitlet "Testet i vores prøvekøkken", hvis en ret ikke lykkes optimalt. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedning.

⚠ Advarsel

Fare for elektrisk stød!

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

Fejltabel

⚠ Advarsel

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	Tips/afhjælpning
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke sat i kontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
NeffLight reflektoren i ovndøren er misfarvet	Dette er normalt og skyldes høje temperaturer	Ikke muligt
Efter valg af en driftstype vises en meddelelse om, at temperaturen er for høj i displayet	Apparatet er ikke tilstrækkelig afkølet	Lad apparatet køle af, og vælg en driftstype igen
Apparatet kan ikke tændes, og i displayet vises symbolet 	Den automatiske børnesikring er aktiveret	Tryk vedvarende på touch-tasten  , indtil symbolet  slukkes
Apparatet er tændt, men kan ikke betjenes, og i displayet vises symbolet 	Børnesikringen er aktiveret	Tryk vedvarende på touch-tasten  , indtil symbolet  slukkes
Apparatet varmer ikke, i displayet vises 	Demo-modus er aktiveret i Grundindstillingerne	Afbryd kort strømforsyningen til apparatet (deaktiver sikringen i sikringsskabet), og deaktiver derefter indenfor 3 minutter demo-modus i Grundindstillingerne
Apparatets dør kan ikke åbnes, i displayet lyser symbolet 	Apparatets dør forbliver låst, indtil ovnrummet er kølet af	Vent, til symbolet  slukkes
	Apparatets dør er låst med børnesikringen	Tryk vedvarende på touch-tasten  , til symbolet  slukkes, og korrigér indstillingen af børnesikringen
I displayet vises "E0111", f.eks.	Teknisk problem	Sluk for apparatet, og tænd igen Kontakt kundeservice, hvis meddelelsen vises igen

Maksimal driftstid overskredet

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

Den faktiske varighed frem til det automatiske driftsstop varierer og afhænger af de valgte indstillinger.

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

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

Ovnbelysning

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

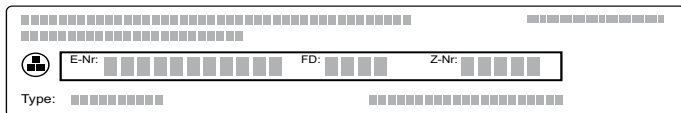
Kontakt kundeservice, hvis glasafdækningen eller pæren alligevel skulle blive defekt. Lampeafdækningen må ikke fjernes.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid hele modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Typeskiltet med numrene findes i bunden af apparatet, når døren åbnes.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne, hvis det skulle blive nødvendigt.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Bemærk, at besøg af en servicetekniker ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

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

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

Testet i vores prøvekøkken

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

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

Silikoneforme

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

Hvis der alligevel anvendes silikoneforme, skal producentens angivelser og opskrifter bruges som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne være anderledes.

Kager og småkager

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- Højt bagværk: Rille 2
- Fladt bagværk: Rille 3

Bagning i flere lag

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

Bagning i to lag:

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

Bagning i tre lag:

- Bageplade: Rille 4
Universalbradepande: Rille 3
Bageplade: Rille 1

Bagning i fire lag:

- 4 riste med bagepapir
- Første rist: Rille 4
- Anden rist: Rille 3
- Tredje rist: Rille 2
- Fjerde rist: Rille 1

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

Tilbehør

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

Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad.

Universalbradepande eller bageplade

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

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

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

Forme af lyst metal, keramikforme og glas forlænger bagetiderne, og bagværket bliver ikke så jævnt bagt. Hvis du bager med disse bageforme og vil bruge over-/undervarme, sættes bageformen i rille 1.

Bagepapir

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

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige kager og småkager. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

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

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

Ved udvalgte retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen.

Hvis du bruger egen opskrift, kan du rette dig efter lignende bagværk i tabellen. Der findes flere oplysninger under tips om kager og småkager efter indstillingstabellen.

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

Anvendte ovnfunktioner:

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

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kager i form					
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		140-160	50-70
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		150-170	50-70
Rørekage, enkel, 2 niveauer	Randform/firkantet form	3+1		140-160	50-70
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2		150-170	60-80
Frugtkage af rørt kagedej, fin	Rillet randform	2		160-180	40-60
Frugtkage af rørt kagedej, fin	Rillet randform	2		150-170	40-60
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	3		160-180	20-30
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	3		150-170	20-30
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Wähe (schweizisk kage)	Pizzaplate	3		220-240	35-45
Tærte	Tærteform, hvidblik	3		190-210	30-45
Gærkage til randform	Rillet randform	2		150-170	50-70
Gærkage til randform	Rillet randform	2		150-160	50-70
Gærkage	Springform Ø 28 cm	2		150-160	20-30
Gærkage	Springform Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	3		160-180*	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	3		150-170*	20-30
* forvarmning					

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2	≡	160-170*	25-35
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2	⌂	160-170*	25-35
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2	⌂	150-170*	30-50
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2	≡	150-170*	30-50
Kager på plade					
Rørkage med fyld	Bageplade	3	≡	160-180	20-40
Rørkage med fyld	Bageplade	3	⌂	150-170	25-40
Rørkage, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3	⌂	140-160	30-50
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	3	⌂	170-190	20-30
Mørdejskage med tørt fyld, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3	⌂	160-170	35-45
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3	≡	160-180	55-65
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3	⌂	150-170	55-85
Wähe (schweizisk kage)	Universalbradepande	3	≡	200-210	40-50
Gærkage med tørt fyld	Universalbradepande	3	≡	160-180	15-20
Gærkage med tørt fyld	Universalbradepande	3	⌂	150-170	25-35
Gærkage med tørt fyld, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3	⌂	150-170	20-30
Gærkage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3	≡	180-200	30-40
Gærkage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3	⌂	160-170	40-50
Gærkage med fugtigt fyld, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3	⌂	150-170	45-60
Gæriletbrød, gærkrans	Bageplade	2	⌂	150-160	30-40
Gæriletbrød, gærkrans	Bageplade	2	≡	160-170	25-35
Roulade	Bageplade	3	⌂	180-200*	8-15
Roulade	Bageplade	3	≡	180-190*	15-20
Julekage (Stollen), 500 g mel	Bageplade	2	≡	150-170	45-60
Julekage (Stollen), 500 g mel	Bageplade	3	⌂	150-170	55-65
Strudel, sød	Universalbradepande	2	≡	190-210	55-65
Strudel, frossen	Universalbradepande	3	≡	200-220	35-45
Småt bagværk					
Småkager	Bageplade	3	≡	150*	25-35
Småkager	Bageplade	3	⌂	150*	25-35
Småkager, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3	⌂	150*	30-40
Småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	4+3+1	⌂	140*	35-55
Muffins	Muffinform	3	⌂	160-180*	15-25
Muffins	Muffinform	3	≡	170-190	15-20
Muffins, 2 niveauer	Muffinform	3+1	⌂	160-180*	15-40
Gærsmåkager	Bageplade	3	≡	160-180	25-35
Gærsmåkager	Bageplade	3	⌂	150-170	25-35
Gærsmåkager, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3	⌂	150-170	25-40
Bagværk, butterdej	Bageplade	3	⌂	170-190*	20-35
Bagværk, butterdej	Bageplade	3	≡	180-200	20-35
Bagværk, butterdej, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3	⌂	170-190*	20-45
Bagværk, butterdej, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	4+3+1	⌂	170-190*	20-45
Bagværk, butterdej, fladt, 4 niveauer	4 riste	4+3+2+1	⌂	180-200*	20-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3	≡	200-220	30-40
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3	≡	190-210	30-40
* forvarmning					

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Vandbakkelsesdej, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3		190-210	35-45
Wienerbrød	Bageplade	3		160-180	20-30
Wienerbrød	Bageplade	3		170-190	15-25
Småkager					
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150*	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150*	25-40
Sprøjtede småkager, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3		140-150*	30-40
Sprøjtede småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	4+3+1		130-140*	35-55
Småkager	Bageplade	3		150-160	15-25
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-30
Småkager, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3		140-160	15-30
Småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	4+3+1		140-160	15-30
Marengs	Bageplade	3		80-90*	120-150
Marengs, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3		80-90*	120-180
Makroner	Bageplade	3		90-110	20-40
Makroner, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3		90-110	25-45
Makroner, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	4+3+1		90-110	30-50
* forvarmning					

Tips til kager og småkager

Vil du vide, om kagen er færdigbagt.	Stik en lille træpind i kagen på det højeste sted. Når der ikke længere hænger dej fast på træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang. Eller indstil temperaturen 10 °C lavere, og forlæng bagetiden. Bemærk de anførte ingredienser og tilberedningshenvisninger i opskriften.
Kagen er hævet i midten, men er lavere langs kanten.	Smør kun springformens bund. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Frugtsaften løber over.	Brug universalbradepanden næste gang.
Småt bagværk klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
Kagen er for tør.	Indstil temperaturen 10 °C højere, og forkort bagetiden.
Kagen er for lys.	Hvis du har anvendt den korrekte rille og tilbehør, skal du enten forlænge bagetiden eller skrue temperaturen op.
Kagen er for lys foroven, men for mørk forneden.	Næste gang skal du sætte kagen ind på én rille højere.
Kagen er for mørk foroven, men for lys forneden.	Næste gang skal du sætte kagen ind på én rille lavere. Vælg en lavere temperatur, og forlæng bagetiden.
Formkagen bliver for mørk i den bagerste del.	Stil ikke formen direkte op ad bagvæggen, men på midten af tilbehøret.
Kagen er for mørk.	Vælg en lavere temperatur, og forlæng eventuelt bagetiden.
Bagværket er ikke jævnt brun.	Vælg en lidt lavere temperatur. Bagepapir, der stikker ud over bagepladen, kan påvirke luftcirkulationen. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen. Sørg for, at bageformen ikke står direkte foran åbningerne på ovnrummets bagvæg. Brug helst samme størrelse og/eller tykkelse ved bagning af mindre bagværk.
Du har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Vælg altid CircoTherm-varmluft ved bagning i flere lag. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Kagen ser godt ud, men er ikke gennembagt indvendigt.	Bag kagen lidt længere ved en lavere temperatur, og brug eventuelt lidt mindre væske. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på.
Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen.	Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen. Hvis den stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt løses med en kniv. Vend kagen, og læg et vådt, koldt klæde over formen et par gange. Smør formen næste gang, og drys med rasp.

Brød og rundstykker

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- Højt bagværk: Rille 2
- Fladt bagværk: Rille 3

Bagning i to lag

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

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

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

Tilbehør

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

Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad.

Universalbradepande eller bageplade

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

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

Forme af lyst metal, keramikforme og glas forlænger bagetiderne, og bagværket bliver ikke så jævnt bagt. Hvis du bager med disse bageforme og vil bruge over-/undervarme, sættes bageformen i rille 1.

Bagepapir

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

Dybfrostprodukter

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige brød og rundstykker. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

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

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

Ved udvalgte retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen. Nogle retter bliver bedre, hvis de bages i flere trin. Disse er anført i tabellen.

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

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

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

Pas på!

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrining
-  Pizzatrin
-  Brødbagningstrin
-  Grill stor flade

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Brød					
Franskbrød, 750 g	Universalpande eller firkantet form	2		180-200*	30-40
Franskbrød, 750 g	Universalpande eller firkantet form	2		180-200*	25-40
Blandingsbrød, 1,5 kg	Firkantet form	2		220*	10
				180	20-30
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalbradepande	2		200-210*	40-50
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalbradepande	2		190-200*	40-50
Fuldkornsbrød, 1 kg	Universalbradepande	2		220*	10
				180	35-40
Fuldkornsbrød, 1 kg	Universalbradepande	2		200-210*	40-50
Fladbrød	Universalbradepande	3		250-270	20-25
Fladbrød	Universalbradepande	3		220-240	25-35
Rundstykker, boller					
Forbagt. rundstk. eller -baguette	Universalbradepande	3		180-200	10-15
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	3		170-190*	15-20
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	3		150-170*	15-25
Rundstykker, boller, søde, frisklavede, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3		150-170*	20-30
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	3		180-200	20-30
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	3		170-190	20-30
Baguette, forbagt, koldt	Universalbradepande	3		180-200	20-30
Rundstykker, boller, frosne					
Forbagt. rundstk. eller -baguette	Universalbradepande	3		180-200	10-15
Saltet bagværk, dejstykker	Universalbradepande	3		180-200	20-25
Croissant, dejstykker	Universalbradepande	3		170-190	30-35
Toast					
Gratinering af toast, 4 stk.	Rist	3		190-210	10-15
Gratinering af toast, 12 stk.	Rist	3		230-250	10-15
Bruning af toast (uden forvarmning)	Rist	4		290	4-6
* forvarmning					

Pizza, quiche og krydret bagværk

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- Højt bagværk: Rille 2
- Fladt bagværk: Rille 3

Bagning i flere lag

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

Bagning i to lag:

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

Bagning i fire lag:

- 4 riste med bagepapir
Første rist: Rille 4
Anden rist: Rille 3
Tredje rist: Rille 2
Fjerde rist: Rille 1

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

Tilbehør

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

Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad.

Universalbradepande eller bageplade

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

Brug universalbradepanden ved pizza med meget fyld.

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

Forme af lyst metal, keramikforme og glas forlænger bagetiderne, og bagværket bliver ikke så jævnt bagt. Hvis du bager med disse bageforme og vil bruge over-/undervarme, sættes bageformen i rille 1.

Bagepapir

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

Dybfrostprodukter

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

Ved udvalgte retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen.

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

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

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Pizza					
Pizza, frisklavet	Bageplade	3		200-220	25-35
Pizza, frisklavet, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3		180-200	35-45
Pizza, frisklavet, tynd bund	Pizzaplade	2		220-230	20-30
Pizza, kold	Rist	3		190-210	10-15
* forvarmning					

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Pizza, frossen					
Pizza med tynd bund 1 stk.	Rist	3		190-210	15-20
Pizza med tynd bund 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	20-25
Pizza med tyk bund 1 stk.	Rist	3		180-200	20-25
Pizza med tyk bund 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	20-30
Pizzabaguette	Rist	3		200-220	15-20
Minipizzaer	Universalbradepande	3		180-200	15-20
Minipizzaer, Ø 7 cm, 4 niveauer	4 riste	4+3+2+1		180-200*	20-30
Krydret bagværk & quiche					
Krydret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	Tærteform, hvidblik	3		190-210	35-45
Flammkuchen	Universalbradepande	3		190-210*	15-25
Flammkuchen	Universalbradepande	3		260-280*	10-15
Pirog	Gratinform	2		190-200	30-45
Pirog	Gratinform	2		170-190	50-70
Tortellini med tunfyld	Universalbradepande	3		180-190	30-45
Börek	Universalbradepande	2		180-200	35-45
* forvarmning					

Tærte og soufflé

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

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

Riller

Brug altid de anførte riller.

Tilberedning er mulig i et lag i bageforme eller med universalbradepanden.

- Bageforme på risten: Rille 2
- Universalbradepande: Rille 3

Souffléer kan også tilberedes i vandbad i universalbradepanden. Sæt universalbradepanden ind i rille 2.

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

Tilbehør

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

Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad.

Universalbradepande

Skub forsigtigt universalbradepanden mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Service

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

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige tærter og souffléer. Temperatur og tilberedningstid afhænger af mængden og opskriften.

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn brunng. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

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

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

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

Tærter/gratiner & souffléer	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	2		170-190	35-50
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	2		200-220	30-50
Tærte, sød	Gratinform	2		160-180	40-50
Tærte, sød	Gratinform	2		170-190	40-60
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	2		170-190	50-60
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	2		160-180	50-60
Lasagne, frossen, 400 g	Rist	2		190-210	30-35
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		160-190	50-70
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj, 2 niveauer	Gratinform	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Gratinform	2		170-190	35-45
Soufflé	Portionsforme	3		190-210	25-30

Fjerkræ

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

Stegning på risten

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden. → "Tilbehør" på side 10

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

Stegning i fad

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

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

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

Grillning:

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden.

→ "Tilbehør" på side 10

Bemærk: Ved meget fedtholdige grillstykker sættes universalbradepanden ikke direkte under risten, men i rille 2.

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

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

Anvisninger

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

Stegetermometer

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

→ "Stegetermometer" på side 19

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

Vend fjerkræ efter ca. ½ til ¾ af den angivne tid.

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

Tips

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Over-/undervarme
-  Termogrining
-  Pizzatrin
-  Grill stor flade

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kylling					
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	60-70
Kyllingeb brystfilet, hver 150 g (grilles)	Rist	4		275*	15-20
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	3		220-230	30-35
Kyllingesticks, nuggets, frosne	Universalbradepande	3		190-210	20-25
Poulard, 1,5 kg	Rist	2		200-220	70-90
And & gås					
And, 2 kg	Rist	1		180-200	90-110
Andebryst, hver 300 g	Rist	3		230-250	17-20
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	120-150
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		210-230	40-50
Kalkun					
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		180-200	70-90
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	2		180-200	80-100
* forvarmning					

Kød

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

Stegning og grydestegning

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

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

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

Stegning på risten

På risten bliver kød særdeles sprødt på alle sider.

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden.
→ "Tilbehør" på side 10

Stegning og grydestegning i fad

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

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

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

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

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

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

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

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

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

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

Grillning:

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden.

→ "Tilbehør" på side 10

Bemærk: Ved meget fedtholdige grillstykker sættes universalbradepanden ikke direkte under risten, men i rille 2.

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

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

Anvisninger

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

Stegetermometer

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

→ "Stegetermometer" på side 19

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Over-/undervarme
-  Termogrining
-  Grill stor flade

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Svinekød					
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	110-130
Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg	Rist	2		190-200	130-140
Svinemørbrad, 1,5 kg	Åbent fad	2		220-230	70-80
Svinefilet, 400 g	Rist	3		220-230	20-25
Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand)	Fad med låg	2		210-230	70-90
Svinesteaks, 2 cm tykke	Rist	4		275	16-20
Svinemedaljoner, 3 cm tykke	Rist	4		290*	10-14
Oksekød					
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	40-50
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2		220-230	60-70
Steak, 3 cm tyk, medium	Rist	4		290	15-20
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4		290	25-30
Kalvekød					
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		160-170	100-120
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	2		200-210	100-120
Lammekød					
Lammekølle uden ben, medium	Åbent fad	2		170-190	50-80
Lammeryg med ben (sener fjernes, skæres langs med benet, uden at vende)	Rist	2		180-190	40-50
Lammekotelet**	Rist	4		290	14-18
Pølser					
Grillpølser	Rist	4		290	10-15
Kødretter					
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	2		170-180	60-70
* forvarmning					
** Sæt universalpanden ind i rille 2					

Tips til stegning, grydestegning og grillning

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

Fisk

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

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

Fisken er færdig, når rygfinnen nemt løsner sig.

Stegning og grillning på risten

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden.
→ "Tilbehør" på side 10

Bemærk: Ved meget fedtholdige grillstykker sættes universalbradepanden ikke direkte under risten, men i rille 2.

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

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

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

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

Anvisninger

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

Stegning og dampning i fad

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

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

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

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

Stegetermometer

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

→ "Stegetermometer" på side 19

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Over-/undervarme
-  Termogrining
-  Grill stor flade

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Fisk					
Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller	Rist	2		170-190	20-30
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	30-40
Fiskefileter					
Fiskefilet, natural, grillet	Rist	4		220*	15-25
Fiskekoteletter					
Fiskekotelet, 3 cm tyk**	Rist	4		290	10-20
Fisk, frossen					
Fiskefilet, natural	Fad med låg	2		210-230	20-30
Fiskefilet, gratineret	Rist	2		200-220	45-60
Fiskepinde (vend af og til)	Universalbradepande	3		200-220	20-30
* forvarmning					
** Sæt universalpanden ind i rille 2					

Grøntsager og tilbehør

Her findes angivelser om tilberedning af grillede grøntsager, kartofler og frosne kartoffelprodukter.

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

Riller

Brug de anførte riller.

Tilberedning i et lag

Overhold angivelserne i tabellen.

Tilberedning i to lag

Anvend CircoTherm varmluft. Plader, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

Tilbehør

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

Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad.

Universalbradepande eller bageplade

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

Bagepapir

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

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige retter. Temperaturen og varigheden er afhængig af fødevarernes mængde og beskaffenhed. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn brunng. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

Indstillingsværdierne gælder ved isætning af retten i en kold ovn. De anførte tider reduceres med nogle minutter, hvis ovnen forvarmes.

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  CircoTherm varmluft
-  Pizzatrin
-  Brødbagningstrin
-  Grill stor flade

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grøntsagsretter					
Grillede grøntsager*	Universalbradepande	4		290	10-15
Kartofler					
Bagte kartofler, halveret	Universalbradepande	3		160-180	45-60
Kartoffelprodukter, frosne					
Kartoffelrösti	Universalbradepande	3		200-220	25-35
Kartoffellommer, fyldte	Universalbradepande	3		190-210	20-30
Kroketter	Universalbradepande	3		200-220	25-35
Pommes frites	Universalbradepande	3		190-210	25-35
Pommes frites, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3		190-210	30-40

Yoghurt

Apparatet kan bruges til at lave yoghurt.

Tilberedning af yoghurt

Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt.

1. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) på kogetoppen, varm op til 90 °C, og køl ned til 40 °C. Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkelig.

2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i koppe eller små glas, og dæk til med plastfolie.
4. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.
5. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

Anvendt ovnfunktion:

-  Hævetrin

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i timer
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		35-40	7-8

Energibesparelse med Eco-ovnfunktionerne

Med de energieffektive ovnfunktioner CircoTherm Eco og over-/undervarme Eco kan der spares energi ved tilberedning af retter.

Sæt retterne ind i ovnen, når den er kold og tom. Kun på den måde virker energioptimeringen. Hold altid apparatets dør lukket under tilberedningen.

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

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

Tilbehør

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

Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad.

Universalbradepande eller bageplade

Skub forsigtigt universalbradepanden eller bagepladen mod anlaget, med krumningen mod ovndøren.

Bageforme og fade

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

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

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

Bagepapir

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  CircoTherm Eco
-  Over-/undervarme Eco

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kager i form					
Rørekage i form	Randform/firkantet form	2		140-160	60-80
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	2		150-170	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	2		150-170	20-30
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Gærkage til randform	Rillet randform	2		150-170	50-70
Kager på plade					
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	3		150-170	25-40
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	3		170-180	25-35
Roulade	Bageplade	3		180-190	15-20
Gærfiletbrød, gærkrans	Bageplade	3		160-170	25-35
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	3		160-180	15-20
Småt bagværk					
Muffins	Muffinform	2		160-180	15-25
Småkager	Bageplade	3		150-160	25-35
Småkager, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3		150-160	30-40
Bagværk, butterdej	Bageplade	3		170-190	20-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3		190-200	40-50
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-30
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150	25-35
Gærsmåkager	Bageplade	3		160-180	25-35

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Brød & rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Firkantet form	2		200-210	35-45
Fladbrød	Universalbradepande	3		250-275	15-20
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	3		170-190	15-20
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	3		180-200	20-30
Kød					
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	120-140
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	140-160
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	2		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Fad med låg	2		190-210	45-55
Fiskefilet, natural, dampet	Fad med låg	2		190-210	15-25

Acrylamid i fødevarer

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

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

Langtidsstegning

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

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

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

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

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

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

Fade

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

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 2.

Der findes flere oplysninger under tips om langtidsstegning efter indstillingstabellen.

Apparatet har ovnfunktionen langtidsstegning. Start kun driften ved helt afkølet ovnrum. Gennemvarm ovnrummet godt med fadet i ca. 15 minutter.

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

■  Langtidsstegning

Ret	Tilberedning i:	Rillehøjde	Ovnfunktion	Stegetid i min.	Temperatur i °C	Varighed i min.
Fjerkræ						
Andebryst, 400 g	Åbent fad	2		6-8	80*	60-120
Kyllingebrystfilet, hver 200 g	Åbent fad	2		5-7	90*	60-90
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Åbent fad	2		8-10	90*	150-210
Svinekød						
Svinemørbrad, 5-6 cm tyk, 1,5 kg	Åbent fad	2		8-10	80*	180-210
Svinefilet, hel	Åbent fad	2		6-8	80*	60-120
Svinemedaljoner, 4 cm tykke	Åbent fad	2		5-7	80*	90-120
Oksekød						
Oksesteg (culotte), 6-7 cm tyk, 1,5 kg	Åbent fad	2		8-10	80*	180-240
Oksefilet, hel, 1 kg	Åbent fad	2		4-6	80*	180-240
Roastbeef, 5-6 cm tyk	Åbent fad	2		6-8	80*	210-270
Oksemedaljoner/tykstegsfilet, 4 cm tykke	Åbent fad	2		5-7	80*	30-60
Kalvekød						
Kalvesteg, 4-5 cm tyk, 1,5 kg	Åbent fad	2		8-10	80*	180-240
Kalvesteg, 10-15 cm tyk, 1,5 kg	Åbent fad	2		8-10	80*	210-240
Kalvefilet, hel, 800 g	Åbent fad	2		5-7	80*	120-150
Kalvemedaljoner, 4 cm tykke	Åbent fad	2		5-7	80*	30-45
Lammekød						
Lammeryg, udbenet, hver 200 g	Åbent fad	2		5-7	80*	120-180
Lammekølle uden ben, medium, 1 kg snøret	Åbent fad	2		6-8	80*	150-210
* forvarmning						

Tips til langtidsstegning

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

Tørring

Med CircoTherm-varmluft kan madvarer tørres med fremragende resultater. Ved denne form for konservering koncentrerer aromastoffer på grund af tørringen.

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

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

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

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

Brug følgende riller til tørring:

- 1 rist: Rille 3
- 2 riste: Rille 3+1

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendt ovnfunktion:

-  CircoTherm varmluft

Frugt, grøntsager og krydderurter	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i timer
Kernefrugt (æbleringe, 3 mm tykke, pr. rist 200 g)	1-2 riste		80	5-9
Stenfrugt (blommer)	1-2 riste		80	8-10
Rodgrøntsager (gulerødder), revet, blancheret	1-2 riste		80	5-8
Svampe i skiver	1-2 riste		60	6-9
Krydderurter, rengjorte	1-2 riste		60	2-6

Henkogning

Frugt og grøntsager kan henkoges i apparatet.

Advarsel

Fare for tilskadekomst!

Henkogningsglassene kan revne, hvis levnedsmidlerne bliver henkogt forkert. Følg anvisningerne om henkogning.

Glas

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

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

Henkogningsglassene må ikke røre ved hinanden i ovnrummet under henkogningen.

Forberedelse af frugter og grøntsager

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager. Vask frugt og grøntsager grundigt.

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

Frugt

Frugten fyldes i henkogningsglassene med varm, afskummet sukkeropløsning (ca. 400 ml til et 1 liters glas). Til en liter vand:

- Ca. 250 g sukker ved sød frugt
- Ca. 500 g sukker ved syrlig frugt

Grøntsager

Fyld grøntsagerne i henkogningsglassene med varmt, kogt vand.

Vask glaskanterne af, de skal være rene. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas. Luk glassene med klemmer. Stil glassene i universalbradepanden, så de ikke rører ved hinanden. Hæld 500 ml varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden. Indstil som anført i tabellen.

Afslutning af henkogning

Frugt

Efter noget tid begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for apparatet, så snart der dannes luftbobler i henkogningsglassene. Tag glassene ud af ovnen efter den anførte eftervarmetid.

Grøntsager

Efter noget tid begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Så snart der dannes bobler i alle henkogningsglas, reduceres temperaturen til 120 °C, og lad glassene boble videre i den lukkede ovn som anført i tabellen. Sluk apparatet efter denne tid, og brug eftervarmen i nogle minutter, som anført i tabellen.

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen, og stil dem på et rent viskestykke. Stil ikke de varme glas på et koldt eller vådt underlag, da de så kan revne. Dæk henkogningsglassene af for at beskytte dem mod træk. Fjern først klemmerne, når glassene er blevet kolde.

Anbefalede indstillingsværdier

De anførte tider i indstillingstabellen er vejledende for henkogning af frugt og grøntsager. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af indholdets mængde, temperatur og kvalitet. Angivelserne gælder for runde 1 liters glas. Inden du ændrer på indstillingen eller slukker, skal du kontrollere, at der dannes rigeligt med luftbobler i glassene. Boblerne begynder efter ca. 30-60 minutter.

Anvendt ovnfunktion:

-  CircoTherm varmluft

Henkogning	Tilberedning i:	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grøntsager, f.eks. gulerødder	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler:30-40
				120	Efter dannelse af bobler: 30-40
				-	Eftervarme: 30
Grøntsager, f.eks. agurker	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler: 30-40
				-	Eftervarme: 30
Stenfrugt, f.eks. kirsebær, svesker	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler:30-40
				-	Eftervarme:35
Kernefrugt, f.eks. æbler, jordbær	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler:30-40
				-	Eftervarme: 25

Lad dejen hæve på hævetrin

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

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

Hævning

Til hævning hældes 200 ml vand i bunden af ovnrummet.

Pas på!

Beskadigelse af overflader

- Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt. Emaljen kan blive beskadiget på grund af de store temperaturforskelle.
- Brug ikke destilleret vand. Brug kun vand fra hanen.

Læg dejen i en varmebestandig skål, og stil den på risten. Indstil som anført i tabellen.

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

Der dannes kondens under driften, og ruden dugger. Tør ovnrummet af efter hævningsen. Opløs rester af kalk med lidt eddike, og tør efter med rent vand.

Efterhævning

Stil bagværket i rillen anført i tabellen.

Hvis du vil forvarme, efterhæves et varmt sted uden for ovnen.

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Hævetrin

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Trin	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærdej, let	Skål	2		Hævning	35-40	25-30
	Bageplade	2		Efterhævning	35-40	10-20
Gærdej, tung og fedtholdig	Skål	2		Hævning	35-40	20-40
	Bageplade	2		Efterhævning	35-40	15-25

Optøning

Til optøning af dybfrosset frugt, grøntsager og bagværk bruges optøningstrinnet. Fjerkræ, kød og fisk optøs bedst i køleskabet.

Brug følgende riller til optøning:

- 1 rist: Rille 2
- 2 riste: Rille 3+1

Anbefalede indstillingsværdier

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

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Brød, rundstykker					
Brød & rundstykker generelt	Bageplade	2	⌘	50	40-70
Kager					
Kage, fugtigt fyld	Bageplade	2	⌘	50	70-90
Tørkager	Bageplade	2	⌘	60	60-75

Varmholdning

Færdige retter kan holdes varme med ovnfunktionen varmholdning. På den måde undgås kondensdannelse, og ovnrummet skal ikke tørres af.

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

Prøveretter

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

I henhold til EN 60350-1:2013 og IEC 60350-1:2011.

Bagning

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

Rillehøjder ved bagning i to lag:

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

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

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et egnet fad.

Retterne vendes eller røres rundt en til to gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange. Skær retterne ud i mindre stykker under optøningen, og tag optøede stykker ud af ovnrummet.

Lad de optøede retter hvile 10 til 30 minutter i den slukkede ovn, så temperaturen udlignes.

Anvendt ovnfunktion:

- ⌘ Optøningstrin

Rillehøjder ved bagning i tre lag:

- Bageplade: Rille 4
- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

Æblekage med låg

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

Æbletærte med låg i to lag: Placér mørke springforme forskudt over hinanden.

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

Lagkagebunde (vandbiskuit)

Lagkagebunde i to lag: Placér springforme forskudt over hinanden på ristene.

Anvisninger

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Bagning					
Sprøjtete småkager (Forvarm i 5 minutter)	Bageplade	3	≡	140-150*	25-40
Sprøjtete småkager (Forvarm i 5 minutter)	Bageplade	3	⌂	140-150*	25-40
Sprøjtete småkager, 2 niveauer (Forvarm i 5 minutter)	Bageplade + universalbradepande	1+3	⌂	140-150*	30-40
Sprøjtete småkager, 3 niveauer (Forvarm i 5 minutter)	Bageplader + universalbageplade	4+3+1	⌂	130-140*	35-55
Småkager (Forvarm i 5 minutter)	Bageplade	3	≡	150*	25-35
Småkager (Forvarm i 5 minutter)	Bageplade	3	⌂	150*	25-35
Småkager, 2 niveauer (Forvarm i 5 minutter)	Bageplade + universalbradepande	1+3	⌂	150*	30-40
Småkager, 3 niveauer (Forvarm i 5 minutter)	Bageplader + universalbageplade	4+3+1	⌂	140*	35-55
Lagkagebunde (vadbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2	≡	160-170*	20-35
Lagkagebunde (vadbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2	⌂	160-170*	25-35
Lagkagebunde (vadbiskuit), 2 niveauer	Springform Ø 26 cm	3+1	⌂	150-170*	30-50
Æblekage med låg	2x sortblikforme Ø 20 cm	2	⌂	170-180	60-80
Æblekage med låg	2x sortblikforme Ø 20 cm	2	≡	180-200	60-80
Æblekage med låg, 2 niveauer	2x sortblikforme Ø 20 cm	3+1	⌂	170-190	70-90
* forvarmning					

Grillning:

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

Anvendt ovnfunktion:

■ ≡ Grill stor flade

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grillning:					
Bruning af toast*	Rist	4	≡	290	4-6
Oksekødsburger, 12 stk.*	Rist	4	≡	290	25-30
* Uden forvarmning					
** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid					



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

Register your product online

www.neff-international.com



9000885283

941007