



Indbygningsovn

[da] BRUGSANVISNING

B58VT68.0



Indholdsfortegnelse

 Brugsbetingelser	4	 Tidsfunktioner	20
 Vigtige sikkerhedsanvisninger	5	Vise / skjule tidsfunktioner	20
Generelt	5	Indstille minutur	20
Damp	6	Indstille varighed	20
Stegetermometer	6	Tidsforskudt drift - "Færdig om"	20
Rengøringsfunktion	6	Kontrollere, ændre eller slette indstillinger	20
 Årsager til skader	7	 Børnesikring	21
Generelt	7	Automatisk børnesikring	21
Damp	7	Engangs-børnesikring	21
 Miljøbeskyttelse	8	 Grundindstillinger	22
Energibesparelse	8	Ændre MyProfile	22
Miljøvenlig bortskaffelse	8	Liste over Grundindstillinger	22
 Lær apparatet at kende	9	Definere favoritter	22
Betjeningsfelt	9	 Bage- og stegeassistent	23
Betjeningselementer	9	Anvisninger om indstillinger	23
Hovedmenu	10	Valg af retter og indstilling	23
Menuen ovnfunktioner	10	 Programmer	24
Funktioner i ovnrummet	11	Anvisninger til programmerne	24
Vandbeholder	11	Vælge og indstille program	24
 Tilbehør	12	 Stegetermometer	25
Leveret tilbehør	12	Egnede ovnfunktioner	25
Sætte tilbehør ind	12	Placere stegetermometer i retten	25
Ændre teleskopudtrækkets højde	13	Indstille og starte apparatets drift	25
Kombinere tilbehør	13	Ændre eller afslutte apparatets drift	26
Ekstra tilbehør	13	Kernetemperaturer i forskellige levnedsmidler	26
 Før apparatet tages i brug første gang	14	 Sabbatindstilling	27
Inden den første ibrugtagning	14	Starte Sabbatfunktion	27
Første ibrugtagning	14	Afbryde Sabbatfunktion	27
Rengøre ovnrum	15	 Rengøringsmidler	27
Rengøring af tilbehør	15	Egnede rengøringsmidler	27
 Betjening af maskinen	15	Renholdning af apparatet	28
Tænde og slukke for apparatet	15	 Rengøringsfunktion	29
Indstille og starte apparatets drift	15	Selvrens	29
Ændre eller afslutte apparatets drift	16	EasyClean	30
Hurtig opvarmning af apparatet	16	Afkalkning	30
 Damp	17	 Ribberammer	31
VarioSteam - tilberedning med dampunderstøttelse ..	17	Afmontere/montere ribberammer	31
Hævetrin	17	 Apparatets dør	32
Genopvarmning	18	Afmontere/montere ovndør	32
Fyld vandbeholderen	18	Afmontere/montere glasruder i ovndør	33
Efter drift med damp	19	Ovnbelysning	37
 Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	36		
Fejltabel	36		
Maksimal driftstid overskredet	37		

 Kundeservice	38
E-nummer og FD-nummer	38
 Testet i vores prøvekokken	38
Silikoneforme	38
Kager og småkager	38
Brød og rundstykker	42
Pizza, quiche og krydret bagværk	44
Tærte og soufflé	46
Fjerkræ	47
Kød	49
Fisk	52
Grøntsager og tilbehør	53
Yoghurt	54
Energibesparelse med Eco-ovnfunktionerne	55
Acrylamid i fødevarer	56
Langtidsstegning	57
Tørring	58
Henkogning	59
Lad dejen hæve på hævetrin	60
Optøning	60
Genopvarmning	61
Varmholdning	62
Prøveretter	62

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 opsig, 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 opsig 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 opsig.

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

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt

Advarsel **Brandfare!**

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- 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.
- Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

Advarsel **Fare for skoldning!**

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

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

Advarsel **Fare for tilskadekomst!**

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

Advarsel **Fare for elektrisk stød!**

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

Advarsel **Fare pga. af magnetfelt!**

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

Damp

Advarsel

Fare for forbrænding!

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

Advarsel

Fare for tilskadecomst og brand!

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

Stegetermometer

Advarsel

Fare for elektrisk stød!

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

Rengøringsfunktion

Advarsel

Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesoft 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 ovnsens 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 levedsmidler 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.

Damp

Pas på!

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

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 færdigtillberedningen.

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.

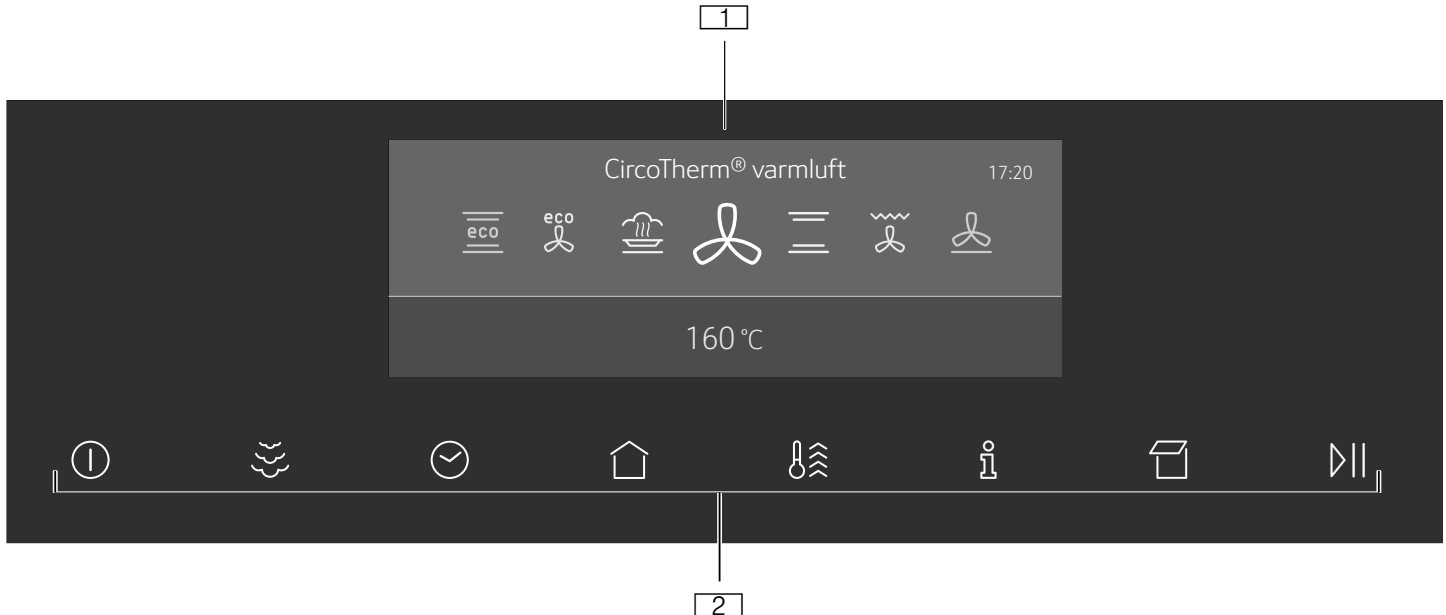
Lær apparatet at kende

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
 til/fra	Tænde og slukke for apparatet → "Tænde og slukke for apparatet" på side 15
 Dampunderstøttelse	Aktivering af dampunderstøttelse → "VarioSteam - tilberedning med dampunderstøttelse" på side 17
 Tidsfunktioner	Indstilling af minutur, varighed eller den tidsforskudte drift "Færdig om" → "Tidsfunktioner" på side 20
 Børnesikring	Aktivering eller deaktivering af børnesikring → "Børnesikring" på side 21
 Hovedmenu	Valg af driftstyper og indstillinger → "Indstille og starte apparatets drift" på side 15

 Lynopvarmning	Aktivere eller deaktivere Lynopvarmning → "Hurtig opvarmning af apparatet" på side 16 Aktivere eller deaktivere PowerBoost → "Hurtig opvarmning af apparatet" på side 16
 Informationer	Vise flere oplysninger Vise aktuel temperatur → "Indstille og starte apparatets drift" på side 15
 Åbne panel	Fylde eller tømme vandbeholder → "Fyld vandbeholderen" på side 18
 Start/stop	Start af drift eller pause i drift → "Indstille og starte apparatets drift" på side 15


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 15
	Bage- og stegeassistent Anbefalede indstillinger til bagning og stegning → "Bage- og stegeassistent" på side 23
	Dampprogrammer Tilberedning af retter med damp → "Programmer" på side 24

	MyProfile Individuel tilpasning af apparatets indstillinger → "Grundindstillinger" på side 22
	Afkalkning
	Tørring Tør ovnrummet af efter drift med damp → "Betjening af maskinen" på side 15
	EasyClean Rengøring af let tilsmudsning i ovnrummet → "Rengøringsfunktion" på side 29
	Pyrolytisk selvrens Rengøring af ovnrum. → "Rengøringsfunktion" på side 29

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.
 Termogrillning *	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 **	2 trin	Til hævnning 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.
 Holde varm *	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.
	Genopvarmning **	80 - 180 °C	Til skånsom genopvarmning af retter eller færdigbagning af bagværk.
* Denne ovnfunktion kan bruges med dampunderstøttelse (kun ved fyldt vandbeholder)			
** Ovnfunktion med damp (kun ved fyldt vandbeholder)			

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 22

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.

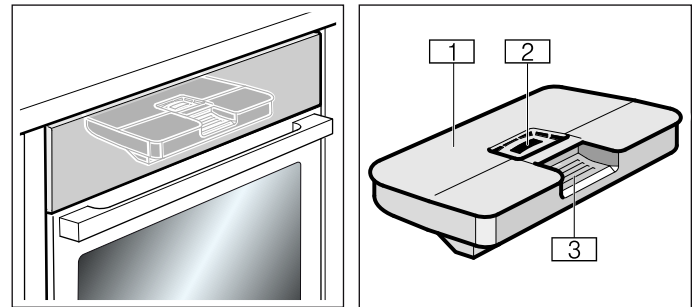
Bemærk: Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatorens drift skal fortsætte.

→ "Grundindstillinger" på side 22

Vandbeholder

Apparatet er udstyret med en vandbeholder. Vandbeholderen er placeret bag panelet. Ved drift med damp skal vandbeholderen fyldes med vand.

→ "Damp" på side 17



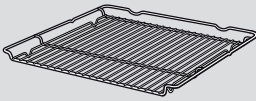
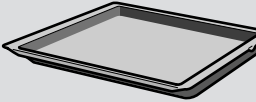
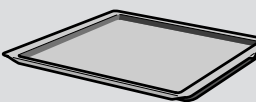
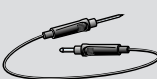
- 1 Vandbeholderdæksel
- 2 Påfyldningsåbning
- 3 Håndgreb til udtagning og isætning af vandbeholder

Tilbehør

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

Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:

	<p>Rist Til fade og beholdere, kage- og gratin-forme. Til stege og grillstykker.</p>
	<p>Universalbradepande Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.</p>
	<p>Bageplade Til kager på bageplade og småkager.</p>
	<p>Stegetermometer Til helt perfekt stegning. Anvendelsen af stegetermometeret er beskrevet i det pågældende kapitel. → "Stegetermometer" på side 25</p>

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.

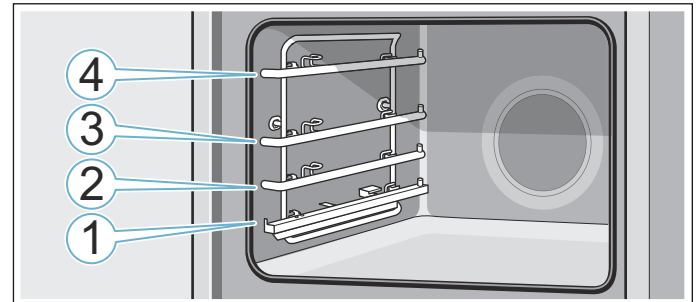
Sætte tilbehør ind

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

⚠ Advarsel

Fare for forbrænding!

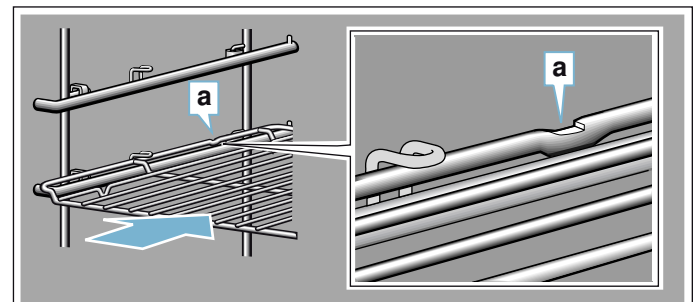
Teleskopudtrækkene bliver varme under brug af apparatet. Pas på ikke at blive forbrændt i udtrukket tilstand.



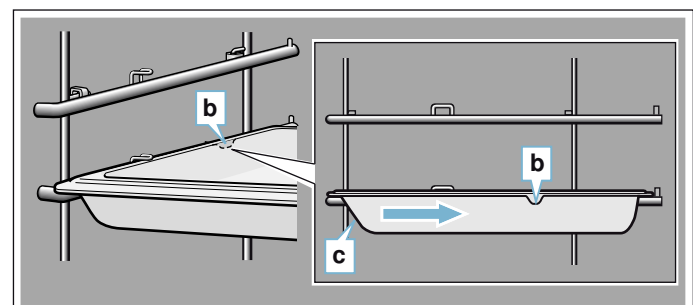
Indgrebsfunktion

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.

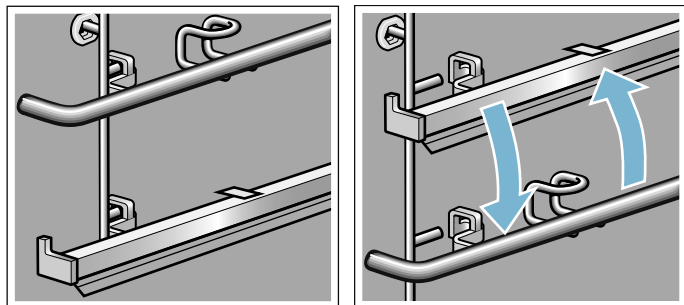


Sørg for, at indgrebshakket **b** vender bagud og nedad, når der sættes bageplader ind. Den skrå side på tilbehøret **c** skal vende ud mod apparatets dør.



Ændre teleskopudtrækkets højde

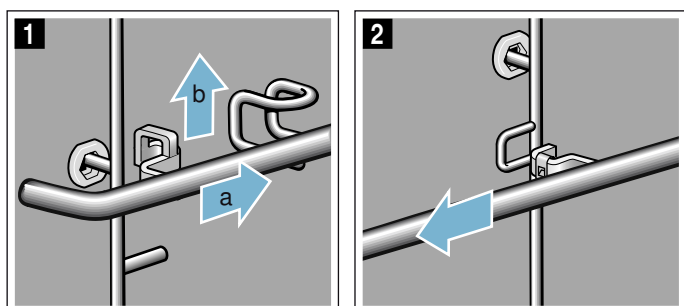
Stave og teleskopudtræk kan placeres i ønsket rækkefølge. Teleskopudtrækket kan f.eks. placeres i den isætningshøjde, der oftest benyttes.



Tag stavene ud

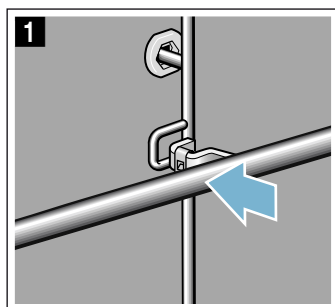
Teleskopudtrækkene kan tages ud og sættes ind på samme måde som stavene.

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

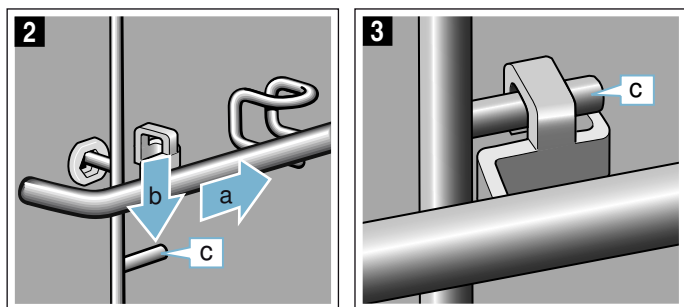


Sætte stave ind

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



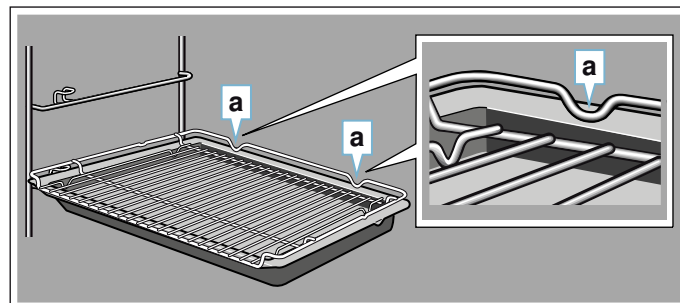
2. Skyd staven bagud **a** og derefter nedad **b**, til den kan hænges på tappen **c** (figur **2**).
3. Sørg for, at staven bliver placeret korrekt på tappen **c** (figur **3**).



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 38

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.

Inden den første ibrugtagning

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

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

Pas på!

Beskedigelse af apparatet på grund af uegnede væsker.

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

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

Anvisninger

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

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

Første ibrugtagning

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

Indstille sprog

1. Tryk let på den underste 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 underste 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 underste 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.

Indstille vandhårdhed

1. Tryk let på "Vandhårdhed".
2. Tryk let på den underste linje.
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den korrekte vandhårdhed.
4. 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 22
- 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. Fyld vandbeholderen. → "Fyld vandbeholderen" på side 18
6. Indstil den angivne ovnfunktion, temperatur og dampunderstøttelse, og start apparatets drift. → "VarioSteam - tilberedning med dampunderstøttelse" på side 17

Indstillinger	
Ovnfunktion	Over-/undervarme  med dampunderstøttelse  (intensitet "lav")
Temperatur	240 °C
Varighed	1 time

7. Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.
8. Sluk for apparatet efter den angivne varighed med touch-tasten ①.
9. Vent, til ovnrummet er kølet af.
10. Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskesvamp.
11. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet af. → "Efter drift med damp" på side 19

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.

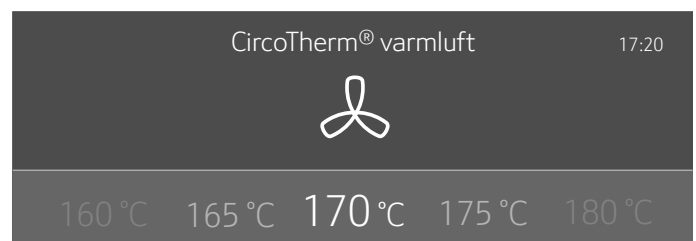
Indstille og starte apparatets drift


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. Opvarmingsbjælken 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 .

Damp

Ved nogle ovnfunktioner kan retterne tilberedes med understøttelse af damp. Derudover kan ovnfunktionerne Hævetrin og Genopvarmning anvendes.

Advarsel

Fare for skoldning!

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

VarioSteam - tilberedning med dampunderstøttelse

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

De tilberedte retter

- får en sprød skorpe
- får en blank overflade
- bliver saftige og møre indvendig
- mister kun minimalt volumen

Den ønskede kombination af ovnfunktion og dampintensitet kan indstilles. Vælg egnet ovnfunktion og dampintensitet ved hjælp af angivelserne i tabellerne. Eller vælg et program i dampprogrammerne. → "Testet i vores prøvekøkken" på side 38 → "Programmer" på side 24






Dampintensitet

Der kan vælges mellem tre forskellige dampintensiteter:




- lav
- mellem
- høj

Egnede ovnfunktioner

Ved disse ovnfunktioner kan der også aktiveres damp:



- CircoTherm varmluft 
- Over-/undervarme 
- Termogrillning 
- Brødbagningstrin 
- Holde varm 

Starte

1. Tryk let på touch-tasten ①.
2. Fyld vandbeholderen.
3. Indstil ovnfunktion og temperatur.
4. Tryk let på touch-tasten  for at aktivere dampunderstøttelsen.
5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre på displayet for at vælge dampintensiteten.
6. Tryk let på symbolet  for at aktivere indstillingen.
7. Tryk let på touch-tasten . Apparatet starter driften.


Bemærk: Hvis vandbeholderen løber tør under drift med dampunderstøttelse, vises en opfordring til at fylde vandbeholderen i displayet.

Afbryde ekstra tilførsel af damp

1. Tryk let på touch-tasten  for at afbryde tilførslen af damp før tiden.
2. Tryk let på den indstillede damptilførsel i den underste linje.
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre på touch-displayet for at vælge "Fra".
4. Tryk let på symbolet  for at aktivere indstillingen.

Bemærk: Driften fortsætter uden tilførsel af damp.


Afbryde apparatets drift

Tryk let på touch-tasten  for at afbryde driften.

Afslutte

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

Hævetrin




Med ovnfunktionen "Hævetrin 


 hæver gærdej betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur, og den tørrer ikke ud.

Hævetrinet har to trin. Vælg det egnede trin ved hjælp af angivelserne i tabellerne. → "Testet i vores prøvekøkken" på side 38

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

Starte

1. Tryk let på touch-tasten ①.
2. Fyld vandbeholderen.
 - Bemærk:** Vælg kun Hævetrinet, når ovnrummet er helt afkølet (stuetemperatur).
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Hævetrin".
4. Tryk let på "1" i den underste linje.
5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge det ønskede trin.
6. Tryk let på symbolet  for at aktivere indstillingen.
7. Tryk let på "1-2" i den underste linje.
8. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede varighed.
9. Tryk let på symbolet  for at aktivere indstillingen.
10. Tryk let på touch-tasten . Apparatet starter driften.

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.


Afbryde

Tryk let på touch-tasten  for at afbryde driften.

Afslutte






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


Genopvarmning

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


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

Starte

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

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.

Afbryde

Tryk let på touch-tasten  for at afbryde driften.

Afslutte

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

Fyld vandbeholderen

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

Kontroller, at der er indstillet korrekt vandhårdhed.
→ "Grundindstillinger" på side 22

Advarsel

Fare for tilskadekomst og brand!

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

Advarsel

Fare for forbrænding!

Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm. Vent til vandbeholderen er kølet af, når apparatet har været i drift. Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.


Pas på!

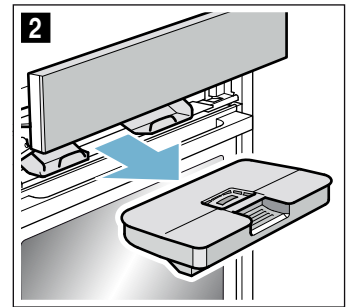
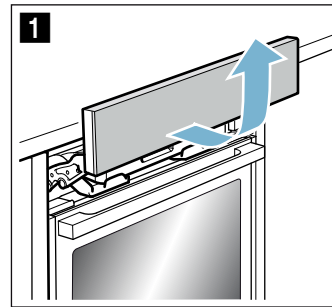
Apparatets kan bliver beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

Anvend ikke destilleret vand, meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker. Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

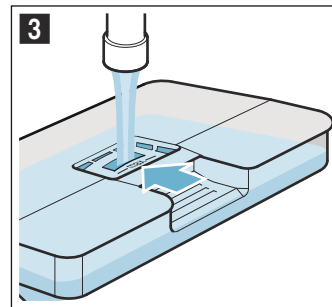
Anvisninger

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

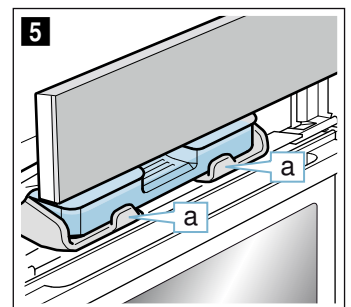
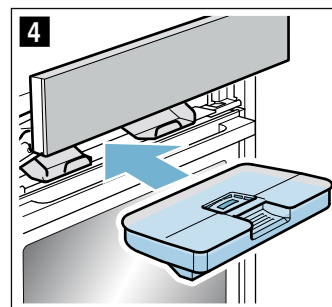
1. Tryk let på touch-tasten . Panelet skydes automatisk fremad.
2. Træk panelet fremad med begge hænder, og skyd det derefter opad, til det går i indgreb (figur 1).
3. Løft vandbeholderen, og tag den ud vandbeholderrummet (figur 2).



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



5. Sæt den fyldte vandbeholder på plads (figur 4). Sørg for, at vandbeholderen går i indgreb bag de to holdere a (figur 5).



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

Efterfyldning af vandbeholder

Hvis vandbeholderen løber tør under drift med damp, vises en opfordring til at fylde vandbeholderen i displayet.

Anvisninger

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

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

Efter drift med damp

Advarsel

Fare for skoldning!

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

Pas på!

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

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

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

Tømme vandbeholder

Pas på!

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




Pas på!

Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine. Vandbeholderen bliver i givet fald beskadiget.

1. Luk panelet op.
2. Tag vandbeholderen ud.
3. Tag forsigtigt vandbeholderens dæksel af.
4. Tøm vandbeholderen, og skyl den.
5. Tør alle dele af med en blød klud.
6. Sæt dækslet på vandbeholderen, og tryk det til.
7. Sæt vandbeholderen ind, og luk panelet.

Start Tørring

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




1. Fjern grove tilsmudsninger i ovnrummet med det samme, og tør fugt af ovnbunden.
2. Tryk om nødvendigt let på touch-tasten  for at tænde for apparatet.
3. Tryk let på feltet  for at vise ovnfunktionerne.
4. Bevæg fingeren mod venstre eller højre på touch-displayet for at vælge "Tørring☺☺☺".
5. Tryk let på den understen linje. Varigheden vises. Den kan ikke ændres.
6. Tryk let på den understen linje.
7. Tryk let på feltet . Tørringen starter og afsluttes automatisk efter 10 minutter.
8. Luk apparatets dør op, og lad den stå åben i 1 til 2 minutter, så fugtigheden i ovnrummet kan undslippe.

Tørre ovnrum af indvendig

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


Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

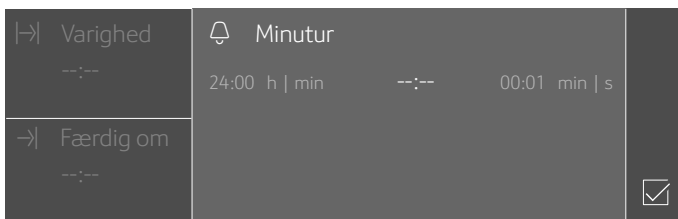
Tidsfunktion	Anvendelse
 Minutur	Minuturet fungerer som et æggeur. Apparatet tændes og slukkes ikke automatisk.
 Varighed	Når den indstillede varighed er udløbet, slukkes apparatet automatisk.
 Færdig om	Apparatets tændes automatisk og slukkes automatisk, når den indstillede varighed og sluttid er udløbet.

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.



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 . Tidsfunktionerne vises på displayet.
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 . Tidsfunktionerne vises på displayet.
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 . Tidsfunktionerne vises på displayet.
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 22
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
Vandhårdhed	0 (blødgjort)
	1 (blødt)
	2 (mellem)
	3 (hårdt)
	4 (meget hårdt)
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
	Dampprogrammer
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 (dobbelt eller tredobbelt 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 førsteklasses 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 lydssignal 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  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 lydssignalet 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  for at afbryde den igangværende drift.

Slukke for apparatet

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

Programmer

Det er let og enkelt at tilberede retter med programmerne. Vælg programmet, og angiv rettens vægt. Programmet sørger for den optimale indstilling.

Anvisninger til programmerne

- Resultatet afhænger af fødevarernes kvalitet og fadets eller beholderens art. Anvend altid førsteklases levedsmidler, og kun kød, der har køleskabstemperatur. Dybfrostretter skal tages direkte ud af fryseren og anvendes.
- Ved nogle retter skal vægten angives. Her foretager apparatet selv indstillingen af tid og temperatur. Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor de angivne vægtområder.
- Ved stegeprogrammer, hvor apparatet selv vælger temperatur, kan der forekomme temperaturer helt op til 300 °C. Vær derfor opmærksom på, at der skal anvendes varmebestandige fade og beholdere.
- Apparatet viser meddelelser, f.eks. om fade og beholdere, rillehøjde eller tilsætning af væde ved kød. Ved mange retter er det nødvendigt f.eks. at vende retten eller at røre rundt under tilberedningen. Alt dette vises i displayet kort efter starten. Et lydssignal gør opmærksom på det rigtige tidspunkt for den pågældende handling.
- Der findes anvisninger om egnede fade og beholdere samt tips og tricks om tilberedningen i slutningen af denne brugsvejledning.

Damp

Der findes programmer til brug med dampfunktionen, som gør det let og enkelt at tilberede perfekte retter. Apparatet meddeler, når vandbeholderen skal fyldes.

Der findes anvisninger om dampfunktionen i de pågældende kapitler. → "Damp" på side 17




Advarsel


Fare for skoldning!

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

Vælg og indstil program

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

1. Tryk let på touch-tasten  for at tænde for apparatet.
2. Tryk let på touch-tasten .
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Dampprogrammer".
4. Tryk let på den underste linje.
5. Tryk let på den ønskede kategori.
6. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge det ønskede Dampprogram.
7. Tryk let på det ønskede dampprogram.
8. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at indstille vægten.
9. Tryk let på den underste linje.
Der vises en anvisning om, hvilken rillehøjde og hvilket fad eller beholder, der skal anvendes.
10. 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 lydssignalet med det samme.

Ved nogle af programmerne 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  for at afbryde den igangværende drift.

Slukke for apparatet

Tryk let på touch-tasten  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
	Termogrilning
	Pizzatrin
	Brødbagningstrin
	Over-/undervarme eco
	CircoTherm eco
	Genopvarmning

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.

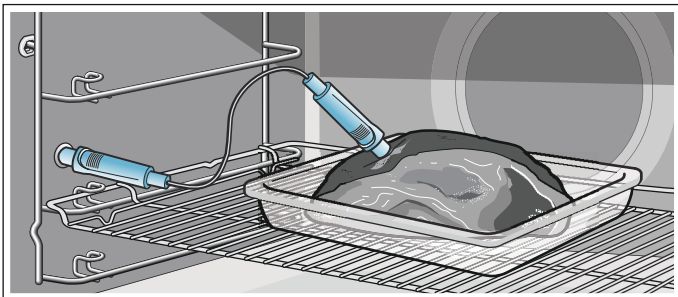
Placere stegetermometer i retten

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.

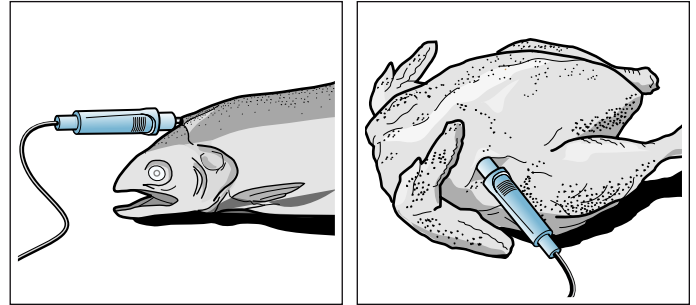
Stik det ind fra siden på det tykkeste sted ved mindre stykker kød.



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.



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

Pas på!

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

3. Tryk let på touch-tasten .
4. Indstil ovnfunktionen.


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

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

Ændre eller afslutte apparatets drift



Ændre apparatets drift

Ovntemperaturen og kerntemperaturen kan ændres under driften.

1. Tryk to gange let på ovn- eller kerntemperatur.
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 kerntemperatur 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.

Kerntemperaturer i forskellige levnedsmidler

Anvend ikke dybfrosne levnedsmidler. Angivelserne i tabellen er vejledende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed. → "Testet i vores prøvekokken" på side 38

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

Levnedsmiddel	Kerntemperatur i °C
Fjerkræ	
Kyllingebryst	75-80
Andebryst, rosa	55-60
Kalkun	80-85
Kalkunbryst	80-85
Svinekød	
Svinenakke	85-90
Svinefilet, rosa	62-70
Svineryg, gennemstegt	72-80
Oksekød	
Oksefilet eller roastbeef, engelsk	45-52
Oksefilet eller roastbeef, rosa	55-62
Oksefilet eller roastbeef, gennemstegt	65-75
Kalvekød	
Kalvesteg eller -skulder, mager	75-80
Kalvesteg, bov	75-80
Kalveskank	85-90

Levnedsmiddel	Kerntemperatur i °C
Lammekød	
Lammekølle, rosa	60-65
Lammekølle, gennemstegt	70-80
Lammeryg, rosa	55-60
Andet	
Opvarme retter, genopvarme	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 rengøringsvampe,
- højtryksrensere eller damprensere
- specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Vask nye rengøringsvampe 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	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.</p> <p>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.</p>
Kunststof	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.</p>
Lakerede flader	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.</p>
Betjeningsfelt	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.</p>

Glasruder i ovndør	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Brug ikke glasskrabere eller rengøringssvampe af rustfrit stål.</p>
Håndtag	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.</p>
Apparatet indvendigt	
Emaljerede overflader	<p>Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>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.</p> <p>Det bedste er at anvende Rengøringsfunktionen. → "Rengøringsfunktion" på side 29</p>
Glasafdækning over ovnbelysning	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.</p>
Dørafdækning af rustfrit stål	<p>Rengøringsmiddel til rustfrit stål: Overhold producentens anvisninger.</p> <p>Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.</p> <p>Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres.</p>
Ribberammer	<p>Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.</p>
Udtrækssystem	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.</p> <p>Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinnerne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.</p>
Tilbehør	<p>Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.</p> <p>Anvend en fin svamp af rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning.</p>
Vandbeholder	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og skyl beholderen grundigt med rent vand for at fjerne eventuelle rester af opvaskemiddel.</p> <p>Tør efter med en blød klud. Lad beholderen tørre med åbent dæksel. Gnid dækslets tætning tørt.</p> <p>Må ikke rengøres i opvaskemaskine.</p>
Stegetermometer	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.</p> <p>Må ikke rengøres i opvaskemaskine.</p>

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 fugtig 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, EasyClean og Afkalkning. Med Selvrens kan ovnrummet rengøres. Anvend rengøringshjælpen EasyClean som mellemrengøring af ovnrummet. Med EasyClean bliver smudset først blødt op. Så er det lettere at fjerne bagefter. Med Afkalkning fjernes kalken fra fordampningsenheden.


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 rengøringstrin.


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 rengøringstrinnet 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 er 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

Pas på!

Tag vandbeholderen ud af apparatet, inden rengøringen af startes. → "Damp" på side 17

Tilbehør, som f.eks. universalbradepanden eller bagepladen, kan rengøres sammen med rengøringsfunktionen. 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 emaljerede 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 12

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.

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 underste linje.
 5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge rengøringstrinnet.
- Bemærk:** Efter starten kan rengøringstrinnet ikke længere ændres.
6. Tryk let på den underste 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 ovenbunden.
 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 understen 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 ovenbelysningen 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.

Slut rengøring

1. Luk ovenlågen op, og fjern det resterende vand med en sugende svamp.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en blød opvaskesvamp eller -børste. Hårdnakkede rester kan fjernes med en fin svamp af rustfrit stål.
3. Kalkrende 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 ovenlågen 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 ovenlågen.

Fjerne grove tilsmudsninger

Der findes flere muligheder for at fjerne særligt hårdnakkede 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.

Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalkes regelmæssigt.

Afkalkningen består af flere trin. Af hygiejniske grunde skal afkalkningen altid være helt afsluttet, før apparatet er driftsklart igen. Afkalkningen varer i alt ca. 70 - 90 minutter.

- Afkalkning (ca. 55 - 70 minutter), tøm efterfølgende vandbeholderen, og fyld den igen
- Første skylning (ca. 6 - 9 minutter), tøm efterfølgende vandbeholderen, og fyld den igen
- Anden skylning (ca. 6 - 9 minutter), tøm efterfølgende vandbeholderen, og tør den

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

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

Starte

Pas på!

Beskadigelse af apparat: Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os. Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet. Afkalkningsmiddel, bestillings-nr. 311 680

Pas på!

Afkalkningsvæske: Der må ikke komme afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader. Overfladerne tager skade. Hvis det alligevel skulle ske, skal afkalkningsvæsken straks fjernes med vand.

Afkalkningen kan kun startes, når ovnrummet er helt afkølet. Hvis temperaturen i ovnrummet er for høj, vises der en meddelelse i displayet. Vent i så fald, til ovnrummet er kølet af. Start derefter afkalkningen igen.

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

1. Bland 500 ml vand og 150 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
2. Tryk let på touch-tasten ①.
3. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med afkalkningsvæske.
4. Sæt vandbeholderen fyldt med afkalkningsvæske helt ind på plads.
5. Luk panelet.
6. Tryk let på touch-tasten ⏏.
7. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Afkalkning ⚡".
8. Tryk let på den underste linje. Afkalkningens varighed vises. Den kan ikke ændres.
9. Tryk let på den underste linje.
10. Tryk let på touch-tasten ⏏. Apparatet bliver afkalket. Den resterende varighed tælles ned i displayet. Når afkalkningen er afsluttet, lyder der et signal.

Første skylning

1. Luk panelet op.
2. Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med vand, og sæt den ind igen.
3. Luk panelet.
4. Tryk let på touch-tasten ⏏. Apparatet skyller. Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal.

Anden skylning

1. Luk panelet op.
2. Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med vand, og sæt den ind igen.
3. Luk panelet.
4. Tryk let på touch-tasten ⏏. Apparatet skyller. Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal.

Slutrensning

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

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

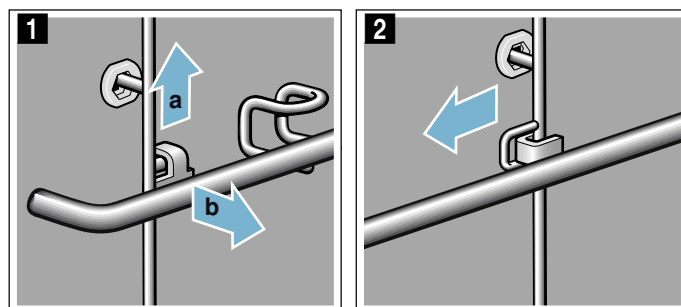
⚠ Advarsel

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**).

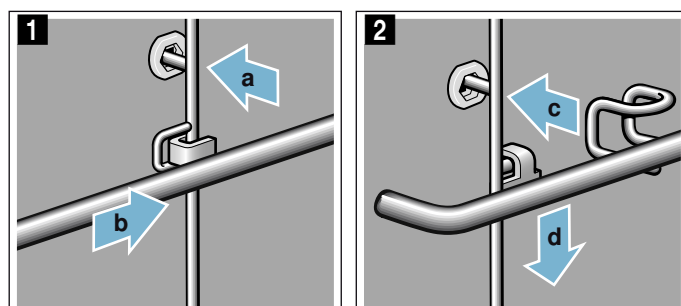


Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

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.

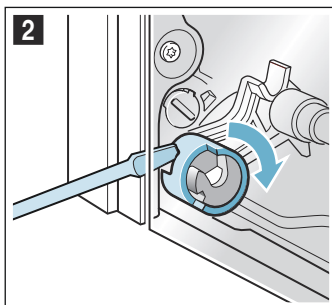
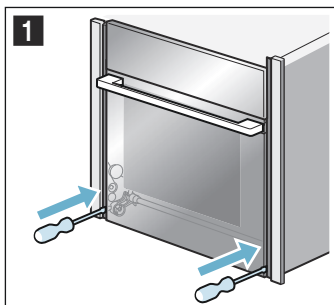
⚠ Advarsel

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.

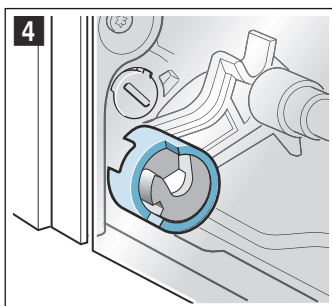
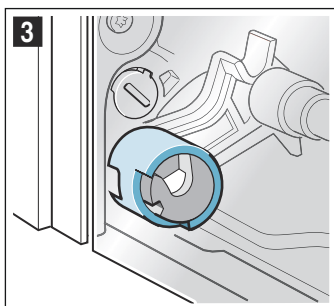
Afmontere ovndør

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.

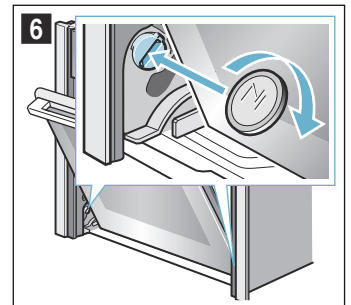
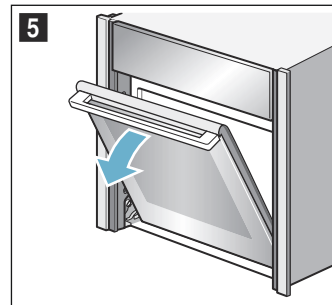


Lukket hængselslås (figur 3)

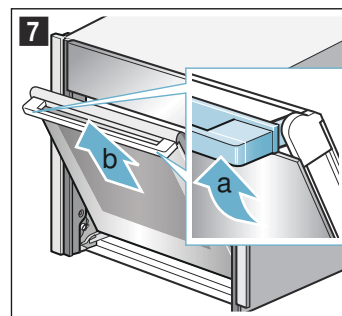
Åben hængselslås (figur 4)



2. Luk ovndøren lidt op (figur 5).
3. Drej ved hjælp 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



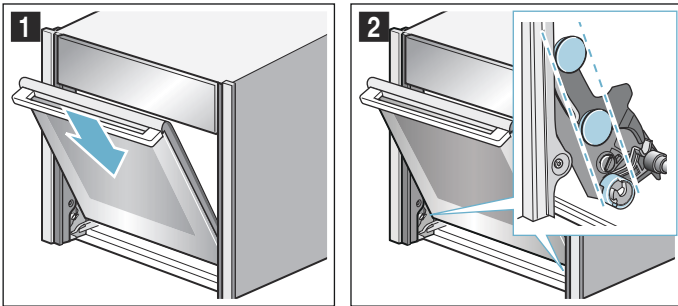
4. Luk ovndøren lidt, indtil låsene går mærkbart i indgreb.
Døren må ikke mere kunne lukkes helt.
5. Løft håndtaget i venstre og højre side lidt op med tommelfingrene **a**, og træk ovndøren opad og af **b** (figur 7).



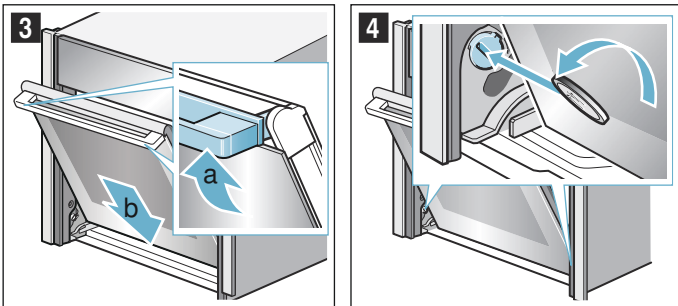
6. Læg ovndøren på et plant, blødt og rent underlag.

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.

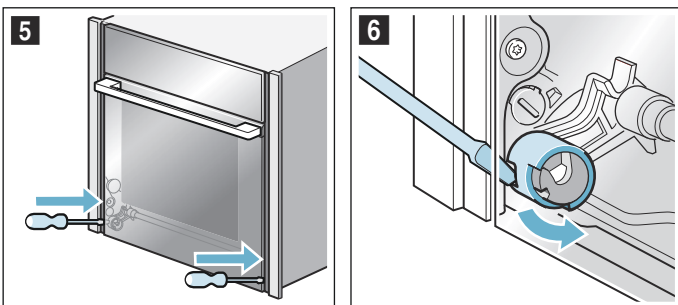
⚠ Advarsel

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 glasruder i ovndør

For at lette rengøringen kan glasruderne 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 glasruder og ovndør er monteret korrekt igen.

⚠ Advarsel

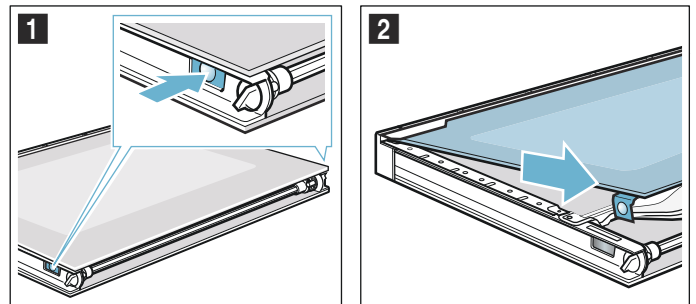
Fare for tilskadekomst!

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

Afmontage

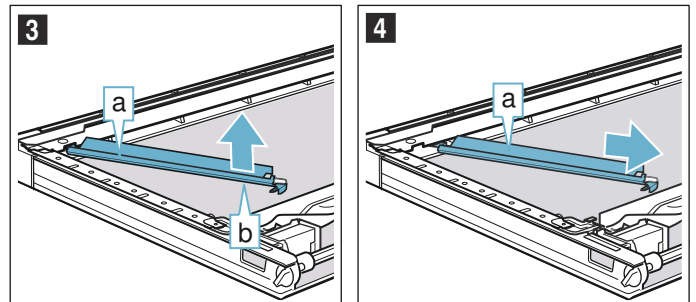
Bemærk: Læg de afmonterede glasruder på et plant, blødt og rent underlag.

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 glasrude går ud af indgreb i begge sider (figur 1).
4. Løft forsigtigt den indvendige glasrude lidt op, og tag den ud i pilens retning (figur 2).



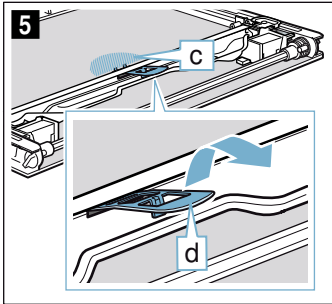
5. Hold reflektoren **a** i området **b** i højre og venstre side, og frigør den forsigtigt opad (figur 3).

6. Løft reflektoren **a** lidt, og træk den ud (figur 4).

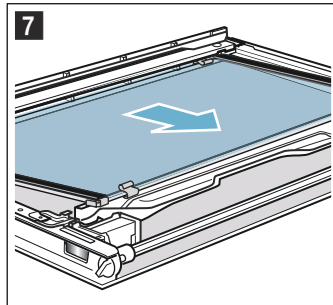
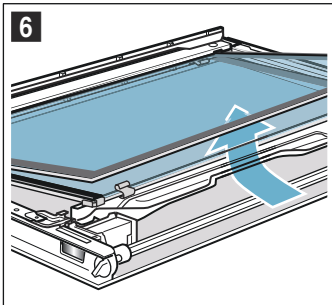


7. Tag den anden reflektor ud på samme måde som den første.

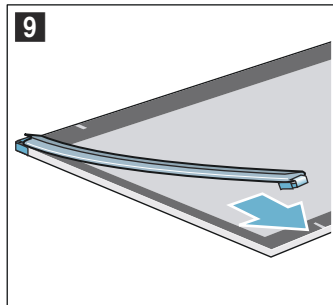
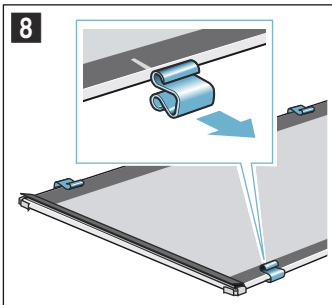
8. Tryk mellemruden ned i området **c**, løft forsigtigt i holderen **d**, til den kan trækkes ud (figur 5).



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 glasruderne og reflektoren på begge sider med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

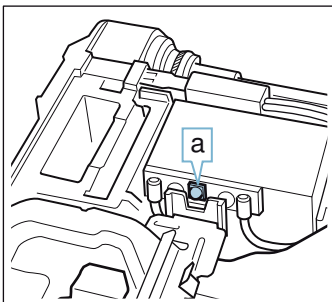
⚠ Advarsel

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.

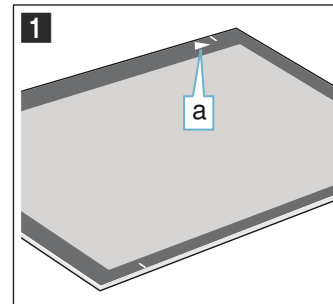


12. Tør glasruderne, og monter dem igen.

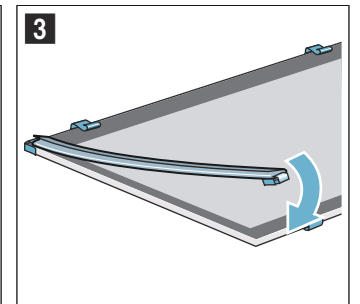
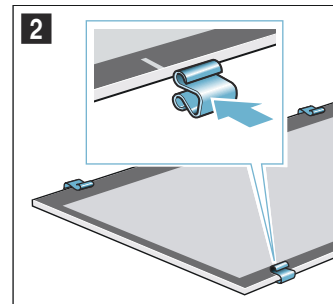
Montage

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

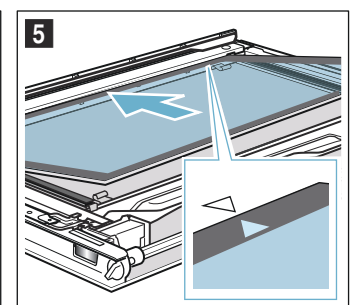
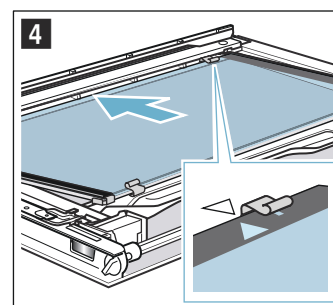
1. Læg mellemruden, så pilen **a** er placeret foroven og peger mod højre (figur 1).



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).

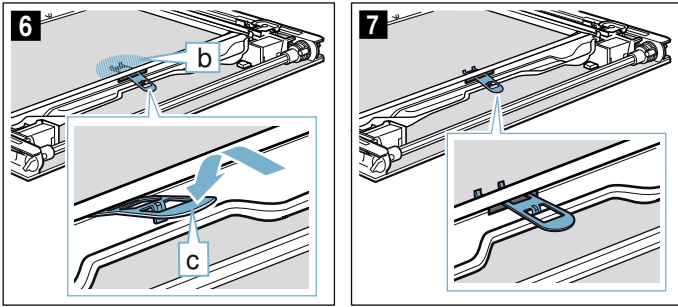


3. Sæt mellemruden på plads med tætninger og afstandsholdere. Pilen på mellemruden skal være placeret ved pilen på rammen (figur 4).
4. Sæt den anden mellemrude ind uden tætninger og afstandsstykker, og skyd den i pilens retning, til den er placeret korrekt i rammen. Pilen på mellemruden skal være placeret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

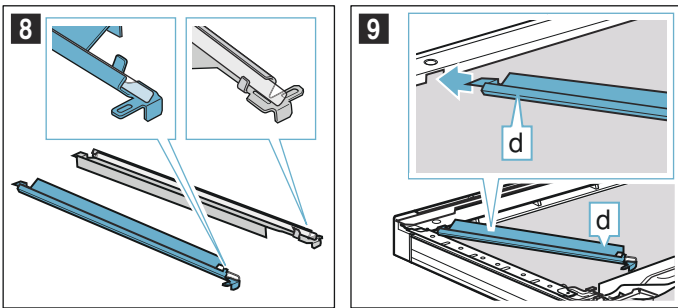
Korrekt placeret holder (figur **7**).



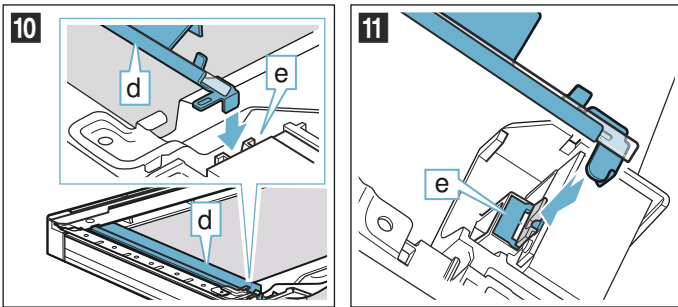
Pas på!

Rør ikke ved glasstaven med fingrene. Hudfedtet vil i givet fald reducere gennemsigtigheden. 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**).



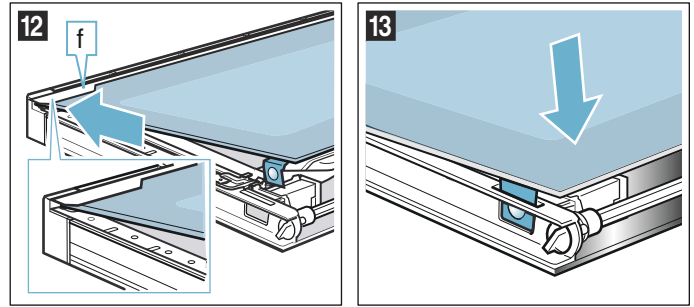
8. Sæt reflektoren **d** ind (figur **10**).
9. Lad reflektoren **d** gå i indgreb i spalten **e** (figur **11**).



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 glasrude skråt bagud ind i holdeskinen **f** (figur **12**).

13. Tryk på den indvendige glasrude 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 sikringskabet, 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 sikringskab.

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 sikringskabet er i orden
Drift med damp eller afkalkning starter ikke eller fortsætter ikke	Vandbeholderen er tom	Fyld vandbeholderen
	Panelet er åbent	Luk panelet
	Afkalkning spærrer for drift med damp	Udfør afkalkning
	Sensor defekt	Kontakt kundeservice
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 opfordrer til udførelse af afkalkning	Strømtilførslen har været afbrudt, eller apparatet har været slukket under afkalkningen	Når apparatet er blevet tændt igen, fortsætter afkalkningsprocessen
Apparatet opfordrer til udførelse af afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden	Det indstillede vandhårdhedsområde er for lavt	Udfør afkalkning Kontroller det indstillede vandhårdhedsområde, og korriger evt.
Tasterne blinker	Dette er normalt og skyldes kondensvand bag betjeningspanelet	Så snart kondensvandet er fordampet, blinker tasterne ikke mere
Resultatet af tilberedning med anvendelse af damp er for fugtigt eller for tørt	Der er valgt en forkert dampintensitet	Vælg en højere eller lavere dampintensitet
Meddelelsen "Vandbeholder tom" vises, selvom vandbeholderen er fyldt	Panelet er åbent	Luk panelet
	Sensor defekt	Kontakt kundeservice
Der kommer damp ud af ventilationsåbningerne under tilberedning	Dette er normalt	Ikke muligt
Panelet åbnes ikke, så vandbeholderen kan ikke tages ud	Stikket er ikke sat i kontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringskabet er i orden
	Touch-tastens  sensor defekt	Kontakt kundeservice Tøm om nødvendigt vandbeholderen: Luk apparatets dør op, tag fat i panelet i højre og venstre side med fingrene, og træk panelet ud

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 deaktivér 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 korrigerer indstillingen af børnesikringen
Der lyder en "ploppende" lyd under tilberedning	Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp	Ikke mulig
I displayet vises "EXXX", f.eks. "E0111"	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.

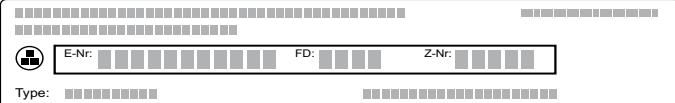
Kontakt kundeservice, hvis glasafdækningen eller pæren alligevel skulle blive defekt. Lampeafdækningen må ikke fjernes.

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 apparatets fuldstændige modelnummer (E-nr.) og fabriksnummer (FD-nr.) ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Typeskiltet med numrene er placeret i højre side, når panelet åbnes. Tryk let på touch-tasten . → "Damp" på side 17



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr. (a long grid), FD (a shorter grid), Z-Nr. (a shorter grid), and Type (a long grid). There is a small icon of a person with a plus sign in a circle to the left of the E-Nr. field.

Noter apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde, 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.

Ved brug med damp er det ønskeligt, at der dannes vanddamp i ovnrummet. Tør ovnrummet af efter stegning, når det er kølet af.

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.

Silikoneforme egner sig ikke til tilberedning med damp.

Kager og småkager

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævning af dej.

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

Bagning med damp

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

Bagning med damp er kun muligt i et lag.

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

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- 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 saftige 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.

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

Bagepapir

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

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige 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 brunning. 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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Kager i form						
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		140-160	-	50-70
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		150-160	1	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		150-170	-	20-30
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	2		150-160	1	20-30
* forvarmning						

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2	≡	170-190	-	60-80
Wähe (schweizisk kage)	Pizzaplade	3	≡	220-240	-	35-45
Tærte	Tærteform, hvidblik	3	⌘	190-210	-	30-45
Tærte	Tærteform, hvidblik	3	⌘	210-220	1	30-40
Gærkage til randform	Rillet randform	2	⌘	150-160	-	50-70
Gærkage til randform	Rillet randform	2	⌘	150-160	1	60-70
Gærkage	Springform Ø 28 cm	2	⌘	150-160	-	20-30
Gærkage	Springform Ø 28 cm	2	⌘	150-160	2	25-35
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	3	⌘	160-180*	-	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	2	⌘	150-160	1	20-35
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2	⌘	160-170*	-	25-35
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2	⌘	150-160	1	10
					-	20-25
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2	⌘	150-170*	-	30-50
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2	⌘	150-160	1	10
					-	30-35
Kager på plade						
Rørekage med fyld	Bageplade	3	⌘	150-170	-	25-40
Rørekage med fyld	Bageplade	3	⌘	160-170	1	30-40
Rørekage, 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	⌘	150-170	-	25-35
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	3	⌘	150-160	1	20-30
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
Gærpletbrød, gærkrans	Bageplade	2	⌘	150-160	-	30-40
Gærpletbrød, gærkrans	Bageplade	1	⌘	150-160	2	25-35
Roulade	Bageplade	3	⌘	180-200*	-	8-15
Roulade	Bageplade	3	⌘	180-190*	1	10-15
Julekage (Stollen), 500 g mel	Bageplade	3	⌘	150-170	-	55-65
Julekage (Stollen), 500 g mel	Universalbradepande	3	⌘	140-150	2	80-90
Strudel, sød	Universalbradepande	2	≡	190-210	-	55-65
Strudel, sød	Universalbradepande	3	⌘	180-190	2	50-60
Strudel, frossen	Universalbradepande	3	☐	200-220	-	35-45
Strudel, frossen	Universalbradepande	3	⌘	180-200	1	35-45
Småt bagværk						
Småkager	Bageplade	3	≡	150*	-	25-35
Småkager	Bageplade	3	⌘	150*	-	25-35

* forvarmning

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
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		150-160	1	25-30
Muffins, 2 niveauer	Muffinform	3+1		160-180*	-	15-40
Gærsmåkager	Bageplade	3		150-170	-	25-35
Gærsmåkager	Bageplade	3		160-170	2	20-30
Gærsmåkager, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3		150-170	-	25-40
Bagværk, butterdej	Bageplade	3		170-190*	-	20-35
Bagværk, butterdej	Bageplade	3		200-220*	1	15-25
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		190-210	-	30-40
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3		200-220*	1	25-35
Vandbakkelsesdej, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3		190-210	-	35-45
Wienerbrød	Bageplade	3		160-180	-	20-30
Wienerbrød	Bageplade	3		160-170	1	20-30
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		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 tilberedningshenvísninger 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 gen-nembagt indvendigt.	Bag kagen lidt længere ved en lavere temperatur, og brug eventuelt lidt mindre væske. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på.
Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen.	Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen. Hvis den stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt løsnes med en kniv. Vend kagen, og læg et vådt, koldt klæde over formen et par gange. Smør formen næste gang, og drys med rasp.

Brød og rundstykker

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

Bagning med damp

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

Bagning med damp er kun muligt i et lag.

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- 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 egnet.

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.

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

Bagepapir

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

Dybfrostprodukter

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige brød og rundstykker. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. 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 længe det er varmt, og stil aldrig fæde 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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Brød						
Franskbrød, 750 g	Universalpande eller firkantet form	2		180-200*	-	25-40
Franskbrød, 750 g	Universalpande eller firkantet form	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
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	Universalpande eller firkantet form	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Fuldkornsbrød, 1 kg	Universalbradepande	2		220*	-	10
				180	-	35-40
Fuldkornsbrød, 1 kg	Universalbradepande	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Fladbrød	Universalbradepande	3		220-240	-	25-35
Fladbrød	Universalbradepande	3		220-230	3	25-35
Rundstykker, boller						
Forbagt. rundstk. eller -baguette	Universalbradepande	3		180-200	-	10-15
Forbagt. rundstk. eller -baguette	Bageplade	3		200-220	2	10-15
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	3		150-170*	-	15-25
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	3		150-160	2	25-35
Rundstykker, boller, søde, frisklavede, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	1+3		150-170*	-	20-30
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	3		170-190	-	20-30
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	3		200-220	2	20-25
Baguette, forbagt, koldt	Universalbradepande	3		180-200	-	20-30
Baguette, forbagt, koldt	Bageplade	3		200-220	1	10-20
Rundstykker, boller, frosne						
Forbagt. rundstk. eller -baguette	Universalbradepande	3		180-200	-	10-15
Forbagt. rundstk. eller -baguette	Bageplade	3		180-200	1	15-25
Saltet bagværk, dejstykker	Universalbradepande	3		180-200	-	20-25

* forvarmning

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Saltet bagværk, dejstykker	Bageplade	3	≡	210-230	1	18-25
Croissant, dejstykker	Universalbradepande	3	⌘	170-190	-	30-35
Croissant, dejstykker	Bageplade	3	⌘	180-200	1	20-25
Toast						
Gratineret af toast, 4 stk.	Rist	3	⌘	190-210	-	10-15
Gratineret 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.

Bagning med damp

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

Bagning med damp er kun muligt i et lag.

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- 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.

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

Bagepapir

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

Dybfrostprodukter

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige retter. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. 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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	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
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
Krydret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70
Quiche	Tærteform, hvidblik	3		190-210	-	35-45
Flammkuchen	Universalbradepande	3		190-210*	-	15-25
Flammkuchen	Universalbradepande	2		200-210*	2	15-25
Pirog	Gratinform	2		190-200	-	30-45
Pirog	Gratinform	2		170-190	-	50-70
Tortellini med tunfyld	Universalbradepande	3		180-190	-	30-45
Tortellini med tunfyld	Universalbradepande	2		170-180	2	30-40
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

Brug damp til souffléer. De kræver ikke vandbad.

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.

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

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 bruning. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.






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

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

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












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

Anvendte ovnfunktioner:

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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Tærter/gratiner & souffléer	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	2		170-190	-	35-50
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	2		150-170	2	40-45
Tærte, sød	Gratinform	2		160-180	-	40-50
Tærte, sød	Gratinform	2		170-190	-	40-60
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	2		170-180	2	35-45
Lasagne, frossen, 400 g	Rist	2		190-210	-	30-35
Lasagne, frossen, 400 g	Åbent fad	2		180-190	2	40-50
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		160-190	-	50-70
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		160-170	3	50-60
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj, 2 niveauer	Gratinform	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Gratinform	2		170-190	-	35-45
Soufflé	Gratinform	2		170-180	2	30-40
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 12

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

Stegning i fad

Brug kun fad, 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 stegegylder 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 glaslæg, og indstil en højere temperatur.

Stegning med damp

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

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

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

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 12

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 25

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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






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

Tips

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





























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

Anvendte ovnfunktioner:

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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Kylling						
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	60-70
Kylling, 1 kg	Rist	2		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles)	Rist	4		275*	-	15-20
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	3		220-230	-	30-35
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	3		200-220	1	30-45
Kyllingesticks, nuggets, frosne	Universalbradepande	3		190-210	-	20-25
Poulard, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	70-90
Poulard, 1,5 kg	Rist	2		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
And & gås						
And, 2 kg	Rist	1		180-200	-	90-110
And, 2 kg	Rist	2		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Andebryst, hver 300 g	Rist	3		230-250	-	17-20
Andebryst, hver 300 g	Rist	4		210-230	2	15-20
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	-	120-150
Gås, 3 kg	Rist	2		140-150	1	110-120
				170-180	1	20-30
				170-180	-	30-40
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Gåselår, hver 350 g	Rist	3		190-200	1	45-55
Kalkun						
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		180-200	-	70-90
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		140-150	1	110-140
				170-180	1	20-30
				170-180	-	10-20
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	2		180-200	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	2		170-180	1	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 12

Stegning og grydestegning i fad

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

Brug kun fad, 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 fad af glas.

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

Skinnende stegegryder af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl og egner sig derfor kun i begrænset omfang. Kødets 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. Kødets 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 fordampes under stegningen. Tilsæt om nødvendigt med forsigtighed lidt mere væske.

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

Stegning og grydestegning med damp

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

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

Det er ikke nødvendigt at vende stege.

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

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 12

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.

Stegermometer

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

→ "Stegermometer" på side 25

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. 1/2 til 2/3 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:

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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:













- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Svinekød						
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	-	110-130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	1	130-150
Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg	Rist	2		190-200	-	130-140
Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg	Åbent fad	2		120	3	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	70-80
Svinemørbrad, 1,5 kg	Åbent fad	2		220-230	-	70-80
Svinemørbrad, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-180	1	80-90
Svinefilet, 400 g	Rist	3		220-230	-	20-25
Svinefilet, 400 g	Åbent fad	3		210-220*	1	25-30
Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand)	Fad med låg	2		210-230	-	70-90
Hamburgerryg med ben, 1 kg	Åbent fad	2		160-170	1	70-80
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
Oksefilet, medium, 1 kg	Åbent fad	2		190-200	1	50-60
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	-	130-160
Oksegrydesteg, 1,5 kg**	Åbent fad	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Åbent fad	2		190-200	1	65-80
Steak, 3 cm tyk, medium	Rist	4		290	-	15-20
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4		290	-	25-30

* forvarmning

** Først hældes ca. 200 ml væske i fadet; vandtanken skal fyldes op løbende.

*** Sæt universalpanden ind i rille 2

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Kalvekød						
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		160-170	-	100-120
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-180	1	90-110
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	2		200-210	-	100-120
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-180	1	100-120
Lammekød						
Lammekølle uden ben, medium	Åbent fad	2		170-190	-	50-80
Lammekølle uden ben, medium	Åbent fad	2		170-180	1	80-90
Lammeryg med ben (sener fjernes, skæres langs med benet, uden at vende)	Rist	2		180-190	-	40-50
Lammeryg med ben	Åbent fad	3		200-210*	1	25-30
Lammekotelet***	Rist	4		290	-	14-18
Pølser						
Grillpølser	Rist	4		290	-	10-15
Køddretter						
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	2		170-180	-	60-70
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	2		190-200	1	70-80
* forvarmning						
** Først hældes ca. 200 ml væske i fadet; vandtanken skal fyldes op løbende.						
*** 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.	Stefad og låg skal passe sammen og lukke tæt. Reducér temperaturen, og tilføj om nødvendigt mere væske under grydestegningen.
Grillvarerne bliver for tørre.	Kød skal først saltes efter grillningen. Salt trækker væsken ud af kødet. Stik ikke i grillvarerne, når de skal vendes. Brug en grilltang.

Fisk

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

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

Fisken er færdig, når rygfinnen nemt løsner sig.

Stegning og grillning på risten

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

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

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

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

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

Stegning med damp

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

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

Det er ikke nødvendigt at vende fisken.

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

Stegertermometer

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

→ "Stegertermometer" på side 25

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:

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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Fisk						
Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller	Rist	2		170-190	-	20-30
Fisk, stegt, hel 300 g, f.eks. foreller	Universalbradepande	2		170-180 160-170	1 -	15-20 5-10
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
Fiskefilet, gratineret	Åbent fad	2		200-220	1	35-45
Fiskepinde (vend af og til)	Universalbradepande	3		200-220	-	20-30
* forvarmning						
** Sæt universalbradepanden 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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Grøntsagsretter						
Grillede grøntsager*	Universalbradepande	4	☰	290	-	10-15
Kartofler						
Bagte kartofler, halveret	Universalbradepande	3	☰	160-180	-	45-60
Bagte kartofler, halveret	Universalbradepande	3	☰	180-190	1	40-50
Kartoffelprodukter, frosne						
Kartoffelrøsti	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 kopper 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	Hævetrin	Tilberedningstid i timer
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund	☰	-	1	5-6

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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 skærefladerne 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 tilskadecomst!

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

Glas

Anvend kun rene henkogningsglas uden skader. Brug kun varmebestandige, rene og uskadede 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 ovnrømmet 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
				-	Eftervarme: 30
Stenfrugt, f.eks. kirsebær, svesker	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler:30-40
				-	Eftervarme:35
				-	Eftervarme: 25
Kernefrugt, f.eks. æbler, jordbær	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler:30-40
				-	Eftervarme: 25
				-	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

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

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

Efterhævning

Stil bagværket i rillen anført i tabellen.

Tør fugtigheden op i ovnrummet før bagning.

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

- ☰ Hævetrin

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Trin	Hævetrin	Varighed i min.
Gærdej, sød						
F.eks. små gærdele	Skål	2	☰	Hævning	1	30-45
	Universalbradepande	2	☰	Efterhævning	1	10-20
Fedtholdig dej, f.eks. panettone	Skål	2	☰	Hævning	2	40-90
	Form på rist	2	☰	Efterhævning	2	30-60
Gærdej, pikant						
F.eks. pizza	Skål	2	☰	Hævning	1	20-30
	Universalbradepande	2	☰	Efterhævning	1	10-15
Brøddej						
Franskbrød	Skål	2	☰	Hævning	1	30-40
	Universalbradepande	2	☰	Efterhævning	1	15-25
Blandingsbrød	Skål	2	☰	Hævning	1	25-40
	Universalbradepande	2	☰	Efterhævning	1	10-20
Rundstykker, boller	Skål	2	☰	Hævning	1	30-40
	Universalbradepande	2	☰	Efterhævning	1	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.

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

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Brød, rundstykker					
Brød & rundstykker generelt	Bageplade	2	☼	50	40-70

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kager					
Kage, fugtigt fyld	Bageplade	2	☼	50	70-90
Tørkager	Bageplade	2	☼	60	60-75

Genopvarmning

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

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

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

Dæk ikke retten til under genopvarmningen.

Stil retten i et fad på risten, eller læg den direkte på risten i rille 2.

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

Anvendt ovnfunktion:

- ☼ Genopvarmning

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grøntsager, kolde					
1 kg	Åbent fad	2	☼	120-130	15-25
250 g	Åbent fad	2	☼	120-130	5-15
Retter, kolde					
Tallerkenret, 1 portion	Åbent fad	2	☼	120-130	15-25
Suppe, sammenkogt ret, 400 ml	Åbent fad	2	☼	120-130	10-25
Tilbehør, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris	Åbent fad	2	☼	120-130	8-25
Tærter/gratiner, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Åbent fad	2	☼	120-140	10-25
Pizza, bagt	Rist	2	☼	170-180*	5-15
Bagværk					
Rundstykker, baguette, bagt	Rist	2	☼	150-160	10-20
Postejer (vol - au - vents)	Rist	2	☼	180*	4-10
Bagværk, frossent					
Pizza, bagt	Rist	2	☼	170-180*	5-15
Rundstykker, baguette, bagt	Rist	2	☼	160-170*	10-20
* forvarmning					

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

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					
Sprøjtede småkager (Forvarm i 5 minutter)	Bageplade	3		140-150*	25-40
Sprøjtede småkager (Forvarm i 5 minutter)	Bageplade	3		140-150*	25-40
Sprøjtede småkager, 2 niveauer (Forvarm i 5 minutter)	Bageplade + universalbradepande	1+3		140-150*	30-40
Sprøjtede 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 (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	20-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit), 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



9001046213

941007