



INDBYGNINGSOVN


[da] BRUGSANVISNING

**C17FS42H0**



# Indholdsfortegnelse

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
|  <b>Brugsbetingelser</b> .....                         | 4  | Indstille varighed. ....   | 20 |
|  <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....            | 5  | Tidsforskudt drift - "Færdig om" .....   | 20 |
| Generelt .....   | 5  | Kontrollere, ændre eller slette indstillinger .....  | 20 |
| Damp .....   | 5  |  <b>Børnesikring</b> .....                                | 20 |
|  <b>Årsager til skader</b> .....                       | 6  | Automatisk børnesikring .....  | 20 |
| Generelt .....   | 6  | Engangs-børnesikring .....   | 21 |
| Damp .....   | 6  |  <b>Grundindstillinger</b> .....                          | 21 |
|  <b>Miljøbeskyttelse</b> .....                         | 7  | Ændre MyProfile .....  | 21 |
| Energibesparelse .....   | 7  | Liste over Grundindstillinger .....  | 21 |
| Miljøvenlig bortskaffelse .....  | 7  | Definere favoritter .....  | 21 |
|  <b>Lær apparatet at kende</b> .....                   | 8  |  <b>Bage- og stegeassistent</b> .....                     | 22 |
| Betjeningsfelt .....   | 8  | Anvisninger om indstillinger .....   | 22 |
| Betjeningselementer .....  | 8  | Vælge en ret .....   | 22 |
| Hovedmenu .....  | 9  | Indstilling af retter .....  | 22 |
| Menuen ovnfunktioner .....   | 9  |  <b>Programmer</b> .....                                  | 23 |
| Funktioner i ovnrummet .....   | 10 | Anvisninger om indstillinger .....   | 23 |
| Vandbeholder .....   | 10 | Vælge en ret .....   | 23 |
|  <b>Tilbehør</b> .....                                | 11 | Indstille program .....  | 23 |
| Leveret tilbehør .....   | 11 |  <b>Sabbatindstilling</b> .....                         | 24 |
| Sætte tilbehør ind .....   | 11 | Starte Sabbatfunktion .....  | 24 |
| Kombinere tilbehør .....   | 12 | Afbryde Sabbatfunktion .....   | 24 |
| Ekstra tilbehør .....  | 12 |  <b>Home Connect</b> .....                              | 25 |
|  <b>Før apparatet tages i brug første gang</b> ..... | 12 | Opsætning .....  | 25 |
| Første ibrugtagning .....  | 12 | Fjernstart .....   | 25 |
| Kalibrere apparat og rengøre ovnrum .....  | 13 | Home Connect indstillinger .....   | 25 |
| Rengøring af tilbehør .....  | 13 | Fjerndiagnostik .....  | 26 |
|  <b>Betjening af maskinen</b> .....                  | 13 | Oplysning om datasikkerhed .....   | 26 |
| Tænde og slukke for apparatet .....  | 13 | Overensstemmelseserklæring .....   | 26 |
| Indstille og starte apparatets drift .....   | 14 |  <b>Rengøringsmidler</b> .....                          | 26 |
| Ændre eller afbryde apparatets drift .....   | 14 | Egnede rengøringsmidler .....  | 26 |
| Hurtig opvarmning af apparatet .....   | 14 | Ovnrummets overflader .....  | 27 |
|  <b>Damp</b> .....                                   | 15 | Renholdning af apparatet .....   | 28 |
| Lyde .....   | 15 |  <b>Rengøringsfunktion</b> .....                        | 28 |
| FullSteam - tilberedning med damp .....  | 15 | EasyClean .....  | 28 |
| VarioSteam - tilberedning med dampunderstøttelse ..  | 15 | Afkalkning .....   | 29 |
| Hævetrin .....   | 16 |  <b>Ribberammer</b> .....                               | 30 |
| Sous-vide .....  | 16 | Afmontere/montere ribberammer .....  | 30 |
| Optøningstrin .....  | 16 |  <b>Apparatets dør</b> .....                            | 30 |
| Genopvarmning .....  | 17 | Afmontere/montere glasruder i ovndør .....   | 30 |
| Fyld vandbeholderen .....  | 17 |  <b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?</b> .. | 32 |
| Efter drift med damp .....   | 18 | Fejltabel .....  | 32 |
|  <b>Tidsfunktioner</b> .....                         | 19 |  |    |
| Vise / skjule tidsfunktioner .....   | 19 |  |    |
| Indstille minuter .....  | 19 |  |    |

|  |           |
|--|-----------|
| Maksimal driftstid overskredet . . . . .   | 33        |
| Ovnbelysning . . . . .   | 33        |
|  <b>Kundeservice</b> . . . . .               | <b>33</b> |
| E-nummer og FD-nummer . . . . .  | 33        |
|  <b>Testet i vores prøvekøkken</b> . . . . . | <b>34</b> |
| Silikonforme . . . . .   | 34        |
| Kager og småkager . . . . .  | 34        |
| Brød og rundstykker . . . . .  | 37        |
| Pizza, quiche og krydret bagværk . . . . .   | 39        |
| Tærte og soufflé . . . . .   | 41        |
| Fjerkræ . . . . .  | 42        |
| Kød . . . . .  | 44        |
| Fisk . . . . .   | 47        |
| Grøntsager, tilbehør og æg . . . . .   | 48        |
| Dessert . . . . .  | 51        |
| Menuforberedning . . . . .   | 51        |
| Skånsomme ovnfunktioner . . . . .  | 52        |
| Acrylamid i fødevarer . . . . .  | 53        |
| Langtidsstegning . . . . .   | 54        |
| Tørring . . . . .  | 55        |
| Henkogning og saftpresning . . . . .   | 55        |
| Desinficere sutteflasker og hygiejne . . . . .   | 56        |
| Lad dejen hæve på hævetrin . . . . .   | 57        |
| Sous-vide . . . . .  | 57        |
| Optøning . . . . .   | 60        |
| Genopvarmning . . . . .  | 61        |
| Varmholdning . . . . .   | 62        |
| Prøveretter . . . . .  | 62        |

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) og Online-Shop: [www.neff-eshop.com](http://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 forberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

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

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

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

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes i ovnen. → "Tilbehør" på side 11

## **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.
- Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

#### **Advarsel – Fare for forbrænding!**

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

#### **Advarsel – Fare for skoldning!**

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

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

#### **Advarsel – Fare for tilskadekomst!**

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

#### **Advarsel – Fare for elektrisk stød!**

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i 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 betjeningselementerne. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

### Damp

#### **Advarsel – Fare for forbrænding!**

- Vandet i vandbeholderen kan blive meget varmt under den videre brug af apparatet. Vandbeholderen skal tømmes, hver gang apparatet har 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.

## **Årsager til skader**

### **Generelt**

#### **Pas på!**

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

- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

### **Damp**

#### **Pas på!**

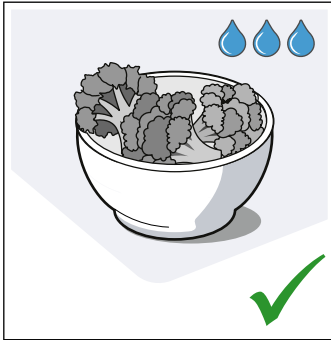
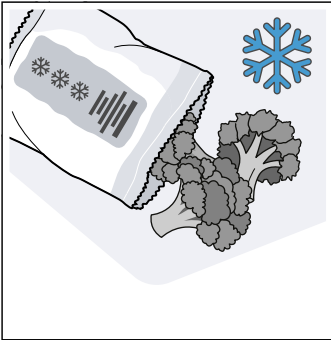
- Bageforme skal være varme- og dampbestandige. Silikonebageforme egner sig ikke til brug ved kombineret drift med damp.
- Beholdere med rustpletter: Anvend ikke fade eller forme, der har rustpletter. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Dryp af væske: Ved dampning med en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

## Miljøbeskyttelse

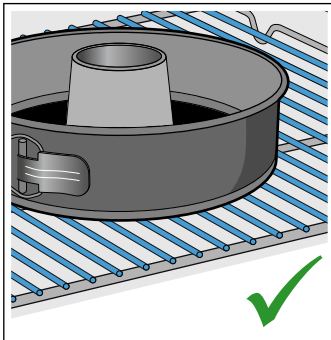
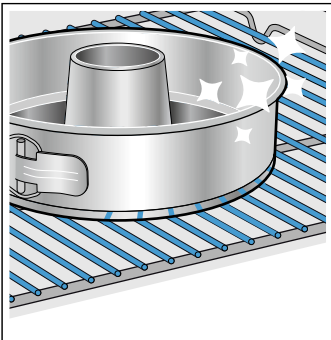
Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

### Energibesparelse

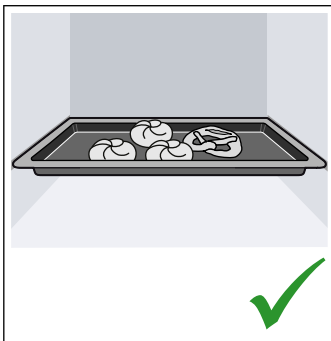
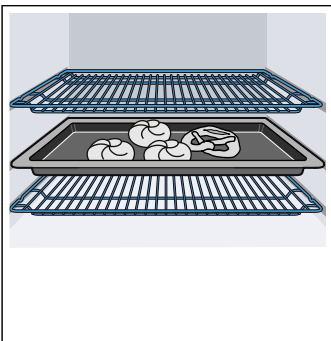
- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Lad frosne madvarer tø op, inden de sættes i ovnen.



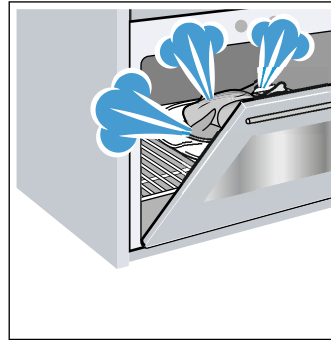
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.



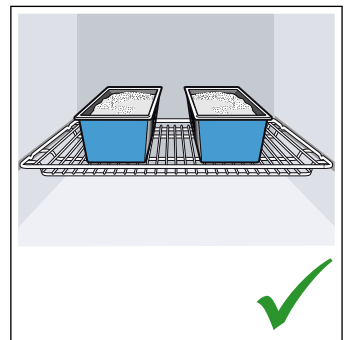
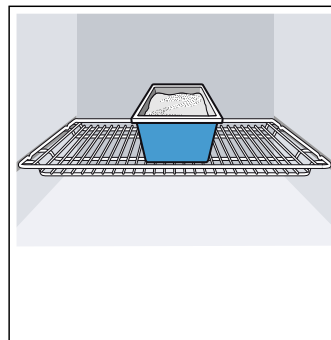
- Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrummet.



- Luk så vidt muligt ikke døren op under driften.



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



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

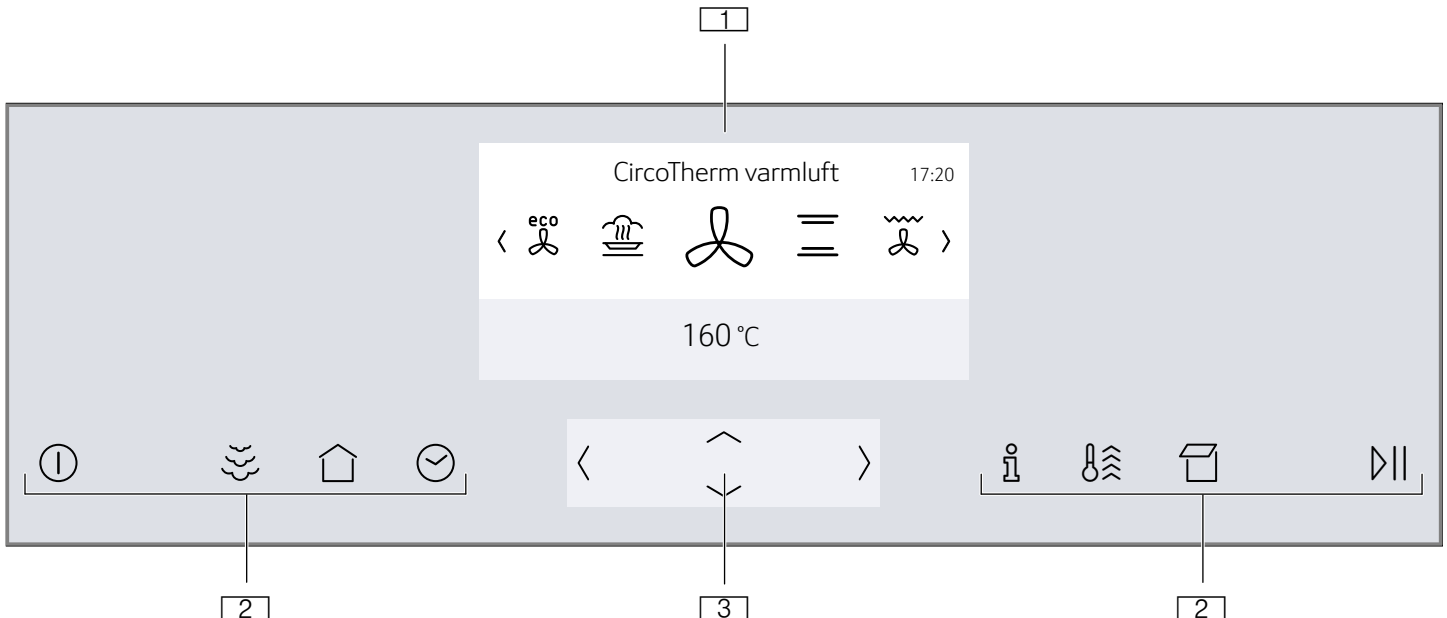
## Lær apparatet at kende

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

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

### Betjeningsfelt

De forskellige funktioner i apparatet indstilles via betjeningsfeltet. På displayet vises de aktuelle indstillinger.








- 1 Display
- 2 Touch-taster
- 3 ShiftControl betjenings-element

### Betjenings-elementer

Apparatet kan indstilles direkte med betjenings-elementerne.

#### 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<br>Tænde og slukke for apparatet → "Tænde og slukke for apparatet" på side 13                                      |
|  | Dampunderstøttelse<br>Aktivering af dampunderstøttelse → "VarioSteam - tilberedning med dampunderstøttelse" på side 15     |
|  | Hovedmenu<br>Valg af driftstyper og indstillinger → "Indstille og starte apparatets drift" på side 14                      |
|  | Tidsfunktioner<br>Indstilling af minutur, varighed eller den tidsforskudte drift "Færdig om" → "Tidsfunktioner" på side 19 |
|  | Børnesikring<br>Aktivering eller deaktivering af børnesikring → "Børnesikring" på side 20                                  |
|  | Informationer<br>Vise flere oplysninger<br>Vise aktuell temperatur → "Indstille og starte apparatets drift" på side 14     |

|   |               |   |
|---|---------------|---|
|  | Lynopvarmning | Aktivere eller deaktivere Lynopvarmning → "Hurtig opvarmning af apparatet" på side 14<br>Aktivere eller deaktivere PowerBoost → "Hurtig opvarmning af apparatet" på side 14 |
|  | Åbne panel    | Fylde eller tømme vandbeholder → "Fyld vandbeholderen" på side 17   |
|  | Start/stop    | Start af drift eller pause i drift → "Indstille og starte apparatets drift" på side 14  |

### ShiftControl betjenings-element





ShiftControl betjenings-elementet bruges til navigering gennem linjerne i displayet og til valg af indstillinger. Indstillinger, der kan ændres, lyser kraftigere.






| Tast | Anvendelse                                  |
|------|---|
| <    | Venstre<br>Navigering mod venstre i display |
| >    | Højre<br>Navigering mod højre i display     |
| ^    | Op<br>Navigering opad i display             |
| v    | Ned<br>Navigering nedad i display           |

**Bemærk:** Hvis der trykkes vedvarende på en tast, vises indstillingsværdierne i hurtigt gennemløb. Så snart tasten slippes igen, standser det hurtige gennemløb.

## Hovedmenu

Berør touch-tasten  for at åbne hovedmenuen.




| Menu   | Anvendelse   |
|--|--|
|  | Ovnfunktioner<br>Vælg den ønskede ovnfunktion og temperatur til retten. → "Tænde og slukke for apparatet" på side 13 |
|  | Dampning<br>Tilberedning med damp → "FullSteam - tilberedning med damp" på side 15                                   |
|  | Bage- og stegeassistent<br>Anbefalede indstillinger til bagning og stegning → "Bage- og stegeassistent" på side 22   |
|  | Dampprogrammer<br>Tilberedning af retter med damp → "Programmer" på side 23  |

|   |   |
|---|---|
|  | MyProfile<br>Individuel tilpasning af apparatets indstillinger<br>→ "Grundindstillinger" på side 21 |
|  | Home Connect Assistent<br>Forbinde apparat med mobil enhed<br>→ "Grundindstillinger" på side 21     |
|  | Afkalkning  |
|  | Tørring<br>Tør ovnrummet af efter drift med damp → "Efter drift med damp" på side 18                |
|  | EasyClean<br>Rengøring af let tilsmudsning i ovnrummet<br>→ "Rengøringsfunktion" på side 28         |

## Menuen ovnfunktioner

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

| Ovnfunktion  | Temperatur                           | Anvendelse   |
|--|--------------------------------------|--|
|    | CircoTherm varmluft *<br>40 - 200 °C | Til bagning og tilberedning i et eller flere lag.<br>Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.  |
|  | Over-/undervarme *<br>50 - 250 °C    | Til traditionel bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtig belægning.<br>Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.   |
|  | Termogrillning *<br>50 - 250 °C      | Til stegning af fjerkræ, hel fisk og større stykker kød.<br>Grill-varmelegemet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.  |
|  | Pizzatrin<br>50 - 250 °C             | Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra.<br>Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.   |
|  | Brødbagningstrin *<br>180 - 240 °C   | Til bagning af brød, rundstykker og bagværk, som kræver høje temperaturer.   |
|  | Grill, stor flade<br>50 - 275 °C     | Til grillning af flade grillstykker, som steaks, pølser eller toast og til gratinering.<br>Hele fladen under grill-varmelegemet opvarmes.  |
|  | Grill, lille flade<br>50 - 275 °C    | Til grillning af mindre mængder, som steaks, pølser eller toast og til gratinering.<br>Fladen i midten under grill-varmelegemet bliver varm.   |
|  | Undervarme<br>30 - 250 °C            | Til tilberedning i vandbad og til efterbagning.<br>Varmen kommer nedefra.  |
|  | Langtidsstegning<br>70 - 120 °C      | Til skånsom og langsom tilberedning af forbrunet skært kød i et fad uden låg.<br>Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.   |
|  | Hævetrin **<br>2 trin                | Til hævnning af gærdej og surdej samt til fremstilling af yoghurt.<br>Dejen hæver hurtigere end ved stuetemperatur. Dejens overflade bliver ikke udtørret.   |
|  | Sous-vide **<br>50 - 95 °C           | Tilberedning „med vakuum“ ved lave temperaturer mellem 50 - 95 °C og 100 % damp: Velegnet til kød, fisk, grøntsager og desserter.<br>Retterne bliver svejset lufttæt ind i specielle varmebestandige kogeposer ved hjælp af en kammer-vakuumeringsmaskine. Takket være denne beskyttende indpakning bevares alle nærings- og aromastoffer. |
|  | Optøningstrin **<br>30 - 60 °C       | Til skånsom optøning af frosne madvarer.   |
|  | Holde varm *<br>60 - 100 °C          | Til varmholdning af tilberedte retter.   |

|  |                      |             |   |
|--|----------------------|-------------|---|
|  | Over-/undervarme Eco | 50 - 250 °C | Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter. Varmen kommer oppe- og nedefra. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 150-250 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.   |
|  | CircoTherm Eco       | 40 - 200 °C | Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen i ovnrummet. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 125-200 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved cirkulationsdrift og af energieffektklassen. |
|  | 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.

**Bemærk:** Ved nogle ovnfunktioner fortsætter driften, også når apparatets dør er åben.

### 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 21

### 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.

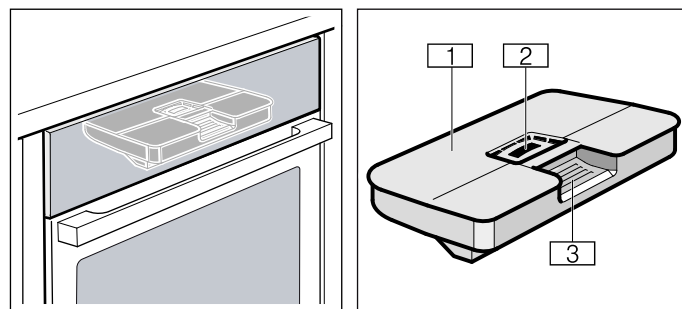
**Bemærk:** Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatorens drift skal fortsætte.

→ "Grundindstillinger" på side 21

## Vandbeholder

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

→ "Damp" på side 15



- 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><b>Rist</b><br/>Til fade og beholdere, kage- og gratin-forme.<br/>Til stege, grillmad og dybfrosne retter.</p>   |
|    | <p><b>Universalbradepande</b><br/>Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege.<br/>Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.<br/>Ved drift med damp kan den også bruges som opsamlingsbeholder for neddryppende vand.</p> |
|    | <p><b>Dampbeholder, med huller, størrelse S</b><br/>Til dampning af grøntsager, til afsaftning af bær og til optøning.</p>  |
|  | <p><b>Dampbeholder, uden huller, størrelse S</b><br/>Til tilberedning af ris, bælgfrugter og kornprodukter.</p>   |
|  | <p><b>Dampbeholder, med huller, størrelse XL</b><br/>Til dampning af store mængder.</p>   |

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

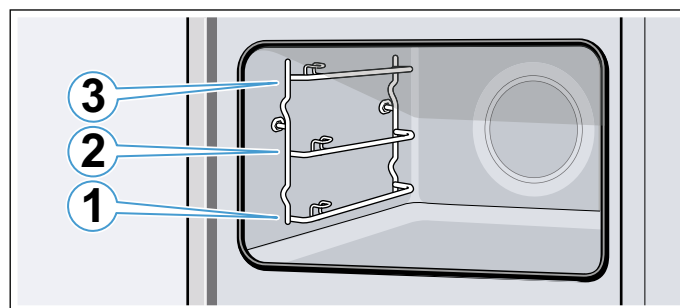
De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

**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.

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

### Sætte tilbehør ind

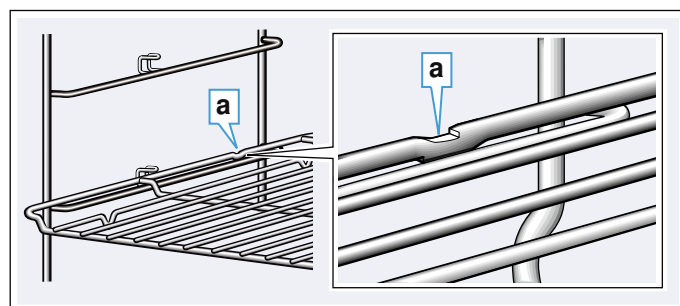
Der er 3 rillehøjder i ovnrummet. Rillehøjderne angives med tal nedefra og op.



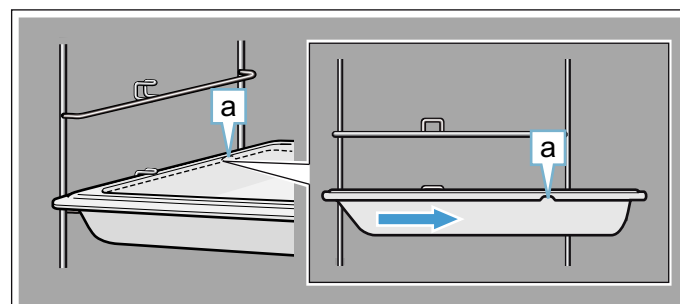
### Indgrebsfunktion

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 bagud og nedad, når risten sættes ind. Den åbne side skal vende mod apparatets dør, og krumningen skal vende nedad .



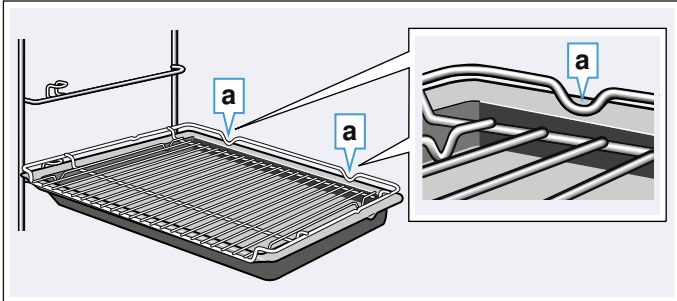
Sørg for, at indgrebshakket **b** vender bagud og nedad, når bagepladen eller universalbradepanden sættes ind. Den skrå side på tilbehøret **c** skal vende ud mod apparatets dør.



## 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.



Små dampbeholdere kan sættes i ovnen kun på risten.

## Ekstra tilbehør

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

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

**Bemærk:** Det ekstra tilbehør passer ikke til alle apparater. Ved køb af ekstra tilbehør skal den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet angives.  
→ "Kundeservice" på side 33

| Ekstra tilbehør                             |
|---|
| Bage- og stegerist, tåler damp              |
| Bageplade                                   |
| Universalbradepande                         |
| Bageplade, med slip-let belægning           |
| Universalbradepande, med slip-let belægning |
| Gratin-bradepande                           |
| Dampbeholder, med huller, størrelse XL      |
| Dampbeholder, med huller, størrelse S       |
| Dampbeholder, uden huller, størrelse S      |
| Porcelænsbeholder, uden huller, størrelse S |
| Porcelænsbeholder, uden huller, størrelse L |
| Professionel bradepande                     |
| Låg til professionel bradepande             |
| Pizzaplade                                  |
| Grillplade                                  |
| Keramikbagesten                             |
| Glasstegegryde, 5,1 liter                   |
| Glasbradepande                              |
| Afdækningsliste                             |
| ComfortFlex udtræk (1 niveau) + ramme*      |

ComfortFlex udtræk (1 niveau), tåler damp\*

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

## Før apparatet tages i brug første gang

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

### Første ibrugtagning

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

#### Indstille sprog

1. Naviger videre til den underste linje med tasten  $\vee$ .
2. Vælg sprog med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Naviger tilbage til "Sprog" med tasten  $\wedge$ .
4. Vælg den næste indstilling med tasten  $\rangle$ .

#### Indstil med Home Connect

1. Naviger videre til den nederste linje "Indstil med assistent" med tasten  $\vee$ .
2. Der er flere anvisninger i kapitlet → "Home Connect" på side 25

#### Indstilling af klokkeslæt

1. Naviger videre til den underste linje med tasten  $\vee$ .
2. Vælg den aktuelle time med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Naviger videre til den næste linje med tasten  $\vee$ .
4. Vælg det aktuelle minut med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Tryk gentagne gange på tasten  $\wedge$ , til "Klokkeslæt" vises.
6. Vælg den næste indstilling med tasten  $\rangle$ .

#### Indstille dato

1. Naviger videre til den underste linje med tasten  $\vee$ .
2. Vælg den aktuelle dag med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Naviger videre til den næste linje med tasten  $\vee$ .
4. Vælg den aktuelle måned med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Naviger videre til den næste linje med tasten  $\vee$ .
6. Vælg det aktuelle år med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
7. Tryk gentagne gange på tasten  $\wedge$ , til "Dato" vises.
8. Vælg den næste indstilling med tasten  $\rangle$ .

#### Indstille vandhårdhed

1. Naviger videre til den underste linje med tasten  $\vee$ .
2. Vælg vandhårdhed med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Naviger tilbage til "Vandhårdhed" med tasten  $\wedge$ .
4. Aktiver indstillingerne med tasten  $\rangle$ .  
Den første ibrugtagning er afsluttet.

#### Anvisninger

- Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 21

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

## Kalibrere apparat og rengøre ovnrum

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

### Forberede kalibrering

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

## Kalibrere apparat og rengøre ovnrum

### Anvisninger

- Kalibreringen kan kun startes, når ovnrummet er køldt (stuetemperatur).
  - Åbn ikke apparatets dør under kalibreringen. Kalibreringen bliver i givet fald afbrudt.
1. Tænd for apparatet med touch-tasten ①.
  2. Fyld vandbeholderen. → "Fyld vandbeholderen" på side 17
  3. Indstil den angivne ovnfunktion, temperatur og varighed for kalibreringen, og start apparatets drift. → "FullSteam - tilberedning med damp" på side 15

| Kalibrering |             |
|-------------|-------------|
| Ovnfunktion | Dampning ☁  |
| Temperatur  | 100 °C      |
| Varighed    | 30 minutter |

4. Udfør opvarmningen efter kalibreringen.
 

**Pas på!  
Emaljeskader**

Start aldrig apparatets drift, hvis der ligger vand på ovnbunden. Tør vand på ovnbunden væk, inden driften startes.
5. Tør ovnbunden.
6. Indstil den angivne ovnfunktion og temperatur for opvarmningen, og start apparatets drift. → "Indstille og starte apparatets drift" på side 14

| Opvarmning  |                       |
|-------------|-----------------------|
| Ovnfunktion | CircoTherm varmluft 🔥 |
| Temperatur  | Maksimum              |
| Varighed    | 30 minutter           |

7. Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.
8. Afslut apparatets drift efter den angivne varighed. Sluk for apparatet med 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 18

### Anvisninger

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

## Rengøring af tilbehør

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



## Betjening af maskinen

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

## Tænde og slukke for apparatet

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 |

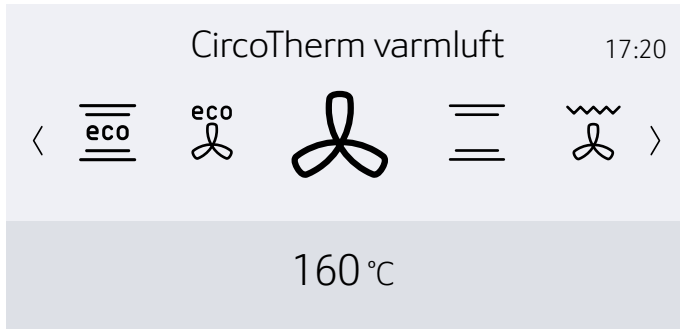
### Anvisninger






- 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  for at tænde for apparatet. Menuen for ovnfunktioner  åbnes direkte.




2. Vælg en ovnfunktion med tasten  eller .
3. Naviger videre til den næste linje med tasten .
4. Vælg temperaturen med tasten  eller .



**Bemærk:** Afhængigt af driftstypen er der mulighed for at foretage yderligere indstillinger. Naviger videre til den næste linje med tasten  for hver ny indstilling. Vælg indstilling med tasten  eller .

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

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

### Foreslåede værdier

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


### Opvarmningsbjælke

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

### Driftstid



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

### Vise aktuel temperatur

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







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

## Flere oplysninger

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

## Ændre eller afbryde apparatets drift


### Ændre apparatets drift

1. Sæt driften på pause med touch-tasten .
2. Naviger hen til den linje, hvor indstillingen skal ændres med tasten  eller .
3. Korrigér indstillingen med tasten  eller .
4. Start driften med de ændrede indstillinger med touch-tasten .

### Anvisninger

- Når driften er blevet afbrudt, fortsætter køleventilatoren i mange tilfælde med at køre.
- Hvis temperaturen er blevet ændret, fortsættes driftstiden efter pausen. Hvis ovnfunktionen er ændret, begynder driftstiden forfra fra nul.




### Afbryde apparatets drift

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

**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 <br>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

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

## Lyde

### Pumpe

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

### Panel






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








## FullSteam - tilberedning med damp


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

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

### Starte

1. Tryk let på touch-tasten .
2. Fyld vandbeholderen.  
**Bemærk:** Vælg kun Dampning, når ovnrummet er helt afkølet (stuetemperatur).
3. Tryk let på touch-tasten .
4. Vælg "Dampning  med tasten  eller .

5. Naviger videre til den næste linje med tasten .
6. Vælg temperaturen med tasten  eller .
7. Naviger videre til den næste linje med tasten .
8. Vælg varigheden med tasten  eller .
9. 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 afslutte signalet med det samme.

### Afbryde

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

### Afslutte

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

### Menuforberedning

Der kan tilberedes komplette menuer med damp, uden at smagen overføres mellem retterne. → "Testet i vores prøvekøkken" på side 34

## 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 34 → "Programmer" på side 23


### Dampintensitet

Der kan vælges mellem forskellige dampintensiteter:



- lav
- mellem
- snavset






### 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 .
2. Fyld vandbeholderen.
3. Indstil ovnfunktion og temperatur.
4. Tryk let på touch-tasten  for at aktivere dampunderstøttelsen.

5. Naviger til linjen dampintensitet  med tasten .
6. Vælg dampintensitet med tasten  eller .
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. Driften fortsætter uden ekstra tilførsel af damp.

### Afbryde ekstra tilførsel af damp

Tryk let på touch-tasten  for at afbryde tilførslen af damp.

**Bemærk:** Driften fortsætter uden ekstra tilførsel af damp.


### Afbryde apparatets drift

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

### Afslutte

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

### Hævetrin











Med ovnfunktionen "Hævetrin 


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

Hævetrinnet har to trin. Vælg det egnede trin ved hjælp af angivelserne i tabellerne. → "Testet i vores prøvekøkken" på side 34


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

### Starte

1. Tryk let på touch-tasten .
2. Fyld vandbeholderen.  
**Bemærk:** Vælg kun Hævetrinnet, når ovnrummet er helt afkølet (stuetemperatur).
3. Vælg "Hævetrin  med tasten .
4. Naviger videre til den næste linje med tasten .
5. Vælg trinnet med tasten  eller .
6. Naviger videre til den næste linje med tasten .
7. Vælg varigheden med tasten  eller .
8. 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 afslutte signalet med det samme.

### Afbryde

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

### Afslutte

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

### Sous-vide

Sous-vide er en tilberedningsmåde, hvor vakuumerede madvarer bliver tilberedt ved lave temperaturer mellem

50 - 95 °C og ved 100 % damp. Sous-vide tilberedning er velegnet til kød, fisk, grøntsager og desserter.

Retterne bliver svejset lufttæt ind i specielle varmebestandige kogeposer ved hjælp af en kammer-vakuumeringsmaskine. Takket være denne beskyttende indpakning bevares alle nærings- og aromastoffer.

### Anvisninger












- Hvis vandbeholderen løber tør under sous-vide tilberedning, afbrydes driften.
- Under sous-vide tilberedning dannes der mere kondensvand på ovnrummets bund end ved andre ovnfunktioner.

### Starte

#### Pas på!


#### Fare for beskadigelse af køkkenskabe

Anvend kun én vandbeholderfyldning til sous-vide tilberedning. Fyld ikke vandbeholderen op igen, fordi der ellers ansamles for meget vand på ovnbunden. Vandet kan løbe ud af ovnrummet.


1. Tryk let på touch-tasten .
2. Fyld vandbeholderen.  
**Bemærk:** Aktiver kun Sous-vide, når ovnrummet er helt afkølet (stuetemperatur).
3. Vælg med tasten  eller  "Sous-vide ".
4. Naviger videre til den næste linje med tasten .
5. Vælg temperaturen med tasten  eller .
6. Naviger videre til den næste linje med tasten .
7. Vælg varigheden med tasten  eller .
8. Tryk let på touch-tasten . Apparatet starter driften.

#### Advarsel – Fare for skoldning!

Der samler sig varmt vand på vakuumposen under tilberedningen. Løft forsigtigt vakuumposen med en grydelap, så det varme vand kan løbe ned i universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen. Tag derefter forsigtigt vakuumposen ud ved hjælp af en grydelap.

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.

### Afbryde

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

### Afslutte

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


### Optøningstrin

Anvend ovnfunktionen "Optøningstrin 

 til optøning af dybfrostprodukter.

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

### Starte

1. Tryk let på touch-tasten .
2. Fyld vandbeholderen.

3. Vælg "Optøningstrin ☼" med tasten < eller >.
4. Naviger videre til den næste linje med tasten ∨.
5. Vælg temperaturen med tasten < eller >.
6. Naviger videre til den næste linje med tasten ∨.
7. Vælg varigheden med tasten < eller >.
8. 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 afslutte signalet med det samme.

### Afbryde

Tryk vedvarende på touch-tasten ▷||, til apparatets drift afbrydes.

### Afslutte

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

## Genopvarmning

Med ovnfunktionen "Genopvarmning ☼" kan færdigtillberedte retter genopvarmes skånsomt, eller bagværk fra dagen før kan varmes op igen. Aktivering 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. Vælg "Genopvarmning ☼" med tasten < eller >.
4. Naviger videre til den næste linje med tasten ∨.
5. Vælg temperaturen med tasten < eller >.
6. Naviger videre til den næste linje med tasten ∨.
7. Vælg varigheden med tasten < eller >.
8. 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 afslutte signalet med det samme.

### Afbryde

Tryk vedvarende på touch-tasten ▷||, til apparatets drift afbrydes.

### 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 21

### ⚠ Advarsel – Fare for tilskadecomst og brand!

Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med det afkalkningsmiddel, som vi anbefaler. Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i

vandbeholderen. Dampe fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrummet (eksplosion). Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp ud og stikflammer.

### ⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

### Pas på!

Apparatets kan bliver beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

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

### Pas på!

Funktionsfejl ved anvendelse af filtreret eller demineraliseret vand.

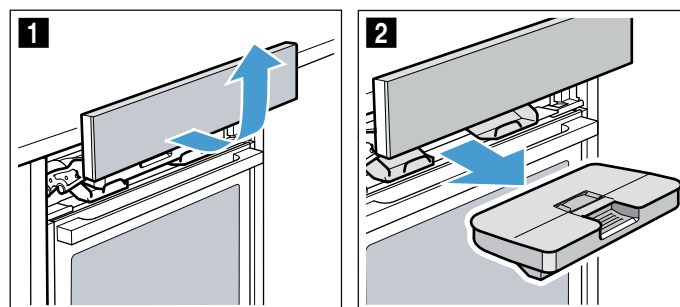
Trods fyldt vandbeholder opfordrer apparatet til at fylde vandbeholderen, eller driften med damp bliver afbrudt efter ca. 2 minutter.

Bland eventuelt filtreret eller demineraliseret vand med afmålt mineralvand i forholdet 1 til 1.

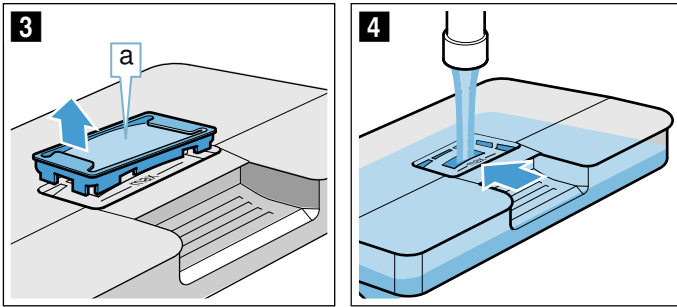
### Anvisninger

- 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.

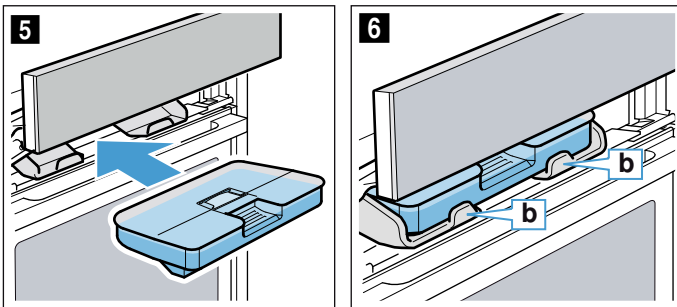
1. Tryk let på touch-tasten ☒. Panelet skydes automatisk fremad.
2. Træk panelet fremad med begge hænder, og skyd det derefter opad, til det går i indgreb (figur 1).
3. Løft vandbeholderen, og tag den ud af vandbeholderrummet (figur 2).



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



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



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

### Efterfyldning af vandbeholder

#### Anvisninger

- Ovnfunktioner med dampunderstøttelse fortsætter også uden tilførsel af damp.
- Hvis vandbeholderen løber tør under Damptilberedning, Hævetrin, Optøningstrin 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.

#### ⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!


Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

#### Pas på!

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

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

#### Anvisninger

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

#### Tømme vandbeholder

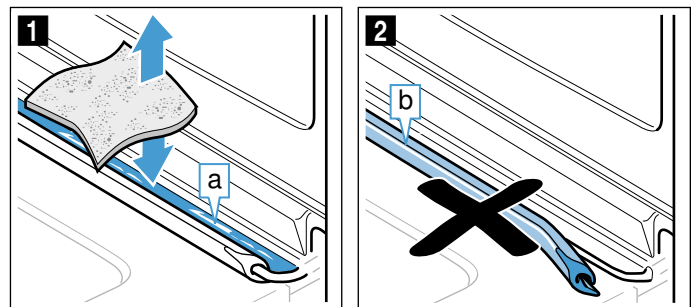
#### Pas på!

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

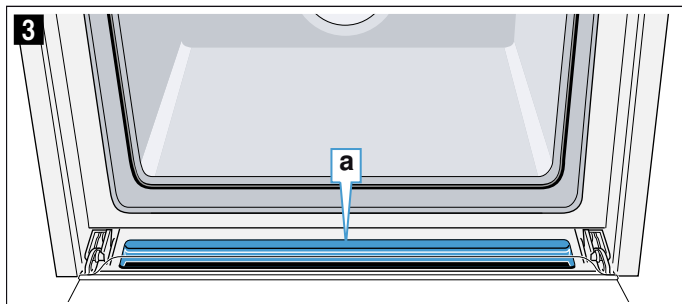
1. Luk panelet op.
2. Tag vandbeholderen ud.
3. Tag forsigtigt vandbeholderens dæksel af.
4. Tøm vandbeholderen, rengør den med opvaskemiddel, og skyl den grundigt med rent vand.
5. Tør alle dele med en blød klud.
6. Gnid dækslets tætning tørt.
7. Lad beholderen tørre med åbent dæksel.
8. Sæt dækslet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

#### Tørre dryprende af

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



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



**Bemærk:** Hvis tætningen har løsnet sig, skal den sættes på dryprenden igen. → "Apparatets dør" på side 30

### Start Tørring

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

### Pas på!

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

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern grove tilsmudsninger i ovnrummet med det samme, og tør fugt af ovnbunden.
3. Tryk om nødvendigt let på touch-tasten ① for at tænde for apparatet.
4. Tryk let på touch-tasten ☰ for at vise ovnfunktionerne.
5. Vælg "Tørring {{{}" med tasten < eller >.
6. Naviger videre til den næste linje med tasten ∨ . Varigheden vises. Den kan ikke ændres.
7. Naviger videre til den næste linje med tasten ∨ .
8. Tryk let på touch-tasten ▶||. Tørringen starter og afsluttes automatisk efter 10 minutter.
9. Luk apparatets dør op, og lad den stå åben i 1 til 2 minutter, så fugtigheden i ovnrummet kan undslippe.

### Tørre ovnrum af indvendig

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

## Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

| Tidsfunktion | Anvendelse  |
|--------------|---|
| ☰ Minutur    | Minutret 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.

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| ☰ Minutur     | --:-- min   s > |
| ↳  Varighed   | --:-- h   min   |
| →  Færdig kl. | 17:20           |

### Indstille minutur








Minutret kan indstilles både ved tændt og ved slukket apparatet.


1. Tryk let på touch-tasten ☰. Tidsfunktionerne vises på displayet.
2. Vælg en varighed med tasten > .  
**Bemærk:** Naviger ved tændt apparat hen til linjen ☰ minutur med tasten ^, og vælg derefter varigheden med tasten > .
3. Tryk let på touch-tasten ☰ for at starte minutret. I displayet vises symbolet ☰. Tiden på minutret tæller ned.

**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. Indstil varigheden med tasten  eller .  
– Foreslået værdi med tasten  = 10 minutter  
– Foreslået værdi med tasten  = 30 minutter
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. Vælg en varighed med tasten .
6. Naviger videre til linjen "→| Færdig om" med tasten .
7. Vælg et sluttidspunkt med tasten .
8. Tryk let på touch-tasten .  
Apparatet venter med at starte driften til det rigtige tidspunkt.

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 touch-tasten .  
Tidsfunktionerne vises på displayet.
2. Naviger videre til den næste linje med tasten  eller tasten .
3. Korrigér om ønsket indstillingen med tasten  eller .  
Indstil "00:00" for at slette en urfunktion.  
Indstillingen bliver automatisk aktiveret.

## 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<br>→ "Grundindstillinger" på side 21  |
| 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

1. Tryk let på touch-tasten .
2. Tryk let på touch-tasten .
3. Vælg "MyProfile" med tasten .
4. Naviger videre til den næste linje med tasten .
5. Vælg "Automatisk børnesikring" med tasten .
6. Naviger videre til den nederste linje med tasten .
7. Vælg "Aktiveret" med tasten .
8. Tryk let på touch-tasten .
9. Naviger videre til den næste linje med tasten  for at gemme indstillingen.  
Den "Automatiske børnesikring" er aktiveret. Når der slukkes for apparatet, vises symbolet  i displayet.

### Afbryde

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



### Deaktivere

1. Tryk vedvarende på touch-tasten , til "Børnesikring deaktiveret" vises i displayet.
2. Tryk let på touch-tasten .
3. Tryk let på touch-tasten .
4. Vælg "MyProfile" med tasten .
5. Naviger videre til den næste linje med tasten .
6. Vælg "Automatisk børnesikring" med tasten .
7. Naviger videre til den nederste linje med tasten .
8. Vælg "Deaktiveret" med tasten .
9. Tryk let på touch-tasten .
10. Naviger videre til den næste linje med tasten  for at gemme indstillingen.  
Den "Automatiske børnesikring" er deaktiveret.
11. Tryk let på touch-tasten .

## Engangs-børnesikring


Betjeningsfeltet bliver låst, så apparatet ikke kan tændes. Engangs-børnesikringen skal deaktiveres, før apparatet kan tændes. Når apparatet er blevet slukket, er betjeningsfeltet ikke længere låst.

### Aktivere og deaktivere













1. Tryk vedvarende på touch-tasten , til "Børnesikring aktiveret" vises i displayet. Børnesikringen er aktiveret.
2. 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. Vælg "MyProfile 
 med tasten  eller .
4. Naviger videre til den næste linje med tasten .
5. Vælg indstilling med tasten .
6. Naviger videre til valget med tasten .
7. Vælg indstilling med tasten .
8. Tryk let på touch-tasten .
9. Tryk let på tasten  "Gemme" for at gemme indstillingen.  
Tryk let på tasten  "Annullere" for at annullere indstillingen.

### 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  |
| 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  |
|                             | Dampning   |
|                             | 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 (ribberamme)  |
|                             | Eftermonteret (enkelt udtræk)  |
| Home Connect                | Aktivere eller deaktivere WiFi → "Home Connect" på side 25<br>Indstille forbindelse via Home Connect |
| 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. Vælg "MyProfile 
 med tasten  eller .
4. Naviger videre til den næste linje med tasten .
5. Vælg "Favoritter" med tasten .
6. Vælg "Definere favoritter" med tasten .
7. Vælg en ovnfunktion med tasten .
8. Naviger videre til den næste linje med tasten .
9. Vælg "Aktiveret" eller "Deaktiveret" med tasten  eller .

**Bemærk:** Ved valget "Aktiveret" bliver ovnfunktionen vist i menuen Ovnfunktioner. Ved valget "Deaktiveret" bliver ovnfunktionen ikke vist i menuen Ovnfunktioner.

10. Tryk let på touch-tasten .
11. Tryk let på tasten  "Gemme" for at gemme indstillingen.  
Tryk let på tasten  "Annullere" for at annullere indstillingen.

## Bage- og stegeassistent

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

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

### Anvisninger om indstillinger

- Tilberedningsresultatet afhænger af fødevarernes kvalitet og af fadets eller beholderens art. For at opnå et optimalt tilberedningsresultat skal der altid anvendes førsteklases levedsmidler 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.

### Vælge en ret




















I tabellen herunder er de tilhørende indstillingsværdier angivet for hver ret.


| Retter                                     |
|--|
| Røredej, springform/firkantet form         |
| Lagkagebund (6 æg)                         |
| Roulade                                    |
| Kage af gærdej med tørt fyld, på bageplade |
| Gærkringle/-fletbrød                       |
| Småt bagværk, butterdej                    |
| Muffins, 1 niveau                          |
| Franskbrød, i firkantet form               |
| Forbagte rundstykker, baguettes            |
| Pizza med tynd bund, dybfrost, 1 stk.      |
| Pommes frites, dybfrost, 1 niveau          |
| Kartoffelgratin af rå kartofler            |
| Bagekartofler                              |
| Lasagne, fersk                             |
| Flæskesteg, fedtmarmoreret, uden svær      |
| Forloren hare (1 kg)                       |
| Oksegrydesteg                              |
| Lammekølle uden ben                        |

| Retter            |
|-------------------|
| Kylling, hel      |
| Kyllingelår       |
| Gås, hel (3-4 kg) |


### Indstilling af retter

Der vises 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. Vælg "Bage- og stegeassistent" med tasten  eller .
4. Naviger videre til den næste linje med tasten .
5. Vælg den ønskede kategori med tasten  eller .
6. Naviger videre til den næste linje med tasten .
7. Vælg den ønskede ret med tasten  eller .
8. Naviger videre til den næste linje med tasten . I displayet vises de anbefalede indstillinger.  
**Bemærk:** Ved nogle retter kan der vises yderligere anvisninger, f.eks. om rillehøjde eller om fade og beholdere. Tryk let på tasten . Tryk på tasten  for at vende tilbage til de anbefalede indstillinger.
9. De anbefalede indstillinger kan om ønsket ændres. Tryk let på tasten . Naviger hen til den ønskede indstilling med tasten  eller . Tilpas indstillingen med tasten  eller .
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 afslutte signalet med det samme.

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


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

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

### Eftertilberedning

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

### Afbryde

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

### 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.

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

### Anvisninger om indstillinger

- Resultatet afhænger af fødevarernes kvalitet og fadets eller beholderens art. Anvend altid førsteklases levnedsmidler, og kun kød, der har køleskabstemperatur. Dybfrostrætter 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 lydsignal gør opmærksom på det rigtige tidspunkt for den pågældende handling.
- Der findes anvisninger om egnede fade og beholdere samt tips og tricks om tilberedningen i slutningen af denne brugsvejledning.

### Damp

Der findes programmer til brug med dampfunktionen, som gør det let og enkelt at tilberede perfekte retter.

Der findes anvisninger om dampfunktionen i de pågældende kapitler. → "Damp" på side 15

### ⚠ 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 en ret












I tabellen herunder er de tilhørende indstillingsværdier angivet for hver ret.



| Retter                                     |
|--|
| Franskbrød, uden form                      |
| Franskbrød, grahambrød, uden form          |
| Franskbrød, grahambrød, firkantet form     |
| Rugblandingsbrød med gær, i firkantet form |
| Fladbrød                                   |
| Gærfiletbrød, uden fyld / gærkringle       |

| Retter                            |
|-----------------------------------|
| Lagkage                           |
| Flæskesteg med svær               |
| Nakkekam uden ben                 |
| Hamburgerryg uden ben / rullesteg |
| Oksefilet, fersk, medium          |
| Roastbeef, fersk, medium          |
| Roastbeef, fersk, engelsk         |
| Kylling, hel, fersk               |
| Kyllingestykker, ferske           |
| Kyllingebryst, dampet             |
| And, gås, uden fyld, fersk        |
| Fiskefilet, gratineret            |
| Fiskefilet, dampet                |
| Fiskefilet, hel                   |
| Fiskefilet, hel, dampet           |
| Blomkålsbuketter, dampede         |
| Broccolibuketter, dampede         |
| Grønne bønner, dampede            |
| Gulerødder i skiver, dampede      |
| Grøntsager, frosne                |
| Pillekartofler, mellem            |
| Basmati-ris                       |
| Naturris                          |
| Couscous                          |
| Linser                            |
| Genopvarme tilberedt tilbehør     |
| Yoghurt i glas                    |
| Mælkeris                          |
| Frugtkompot                       |
| Æg, blødkogte                     |
| Æg, hårdkogte                     |
| Desinficering af sutteflasker     |

### Indstille program

Der vises en komplet vejledning om indstillingsproceduren for den valgte ret.

- Tryk let på touch-tasten  for at tænde for apparatet.
- Tryk let på touch-tasten .
- Vælg "Dampprogrammer" med tasten  eller .
- Naviger videre til den næste linje med tasten .
- Vælg den ønskede kategori af retter med tasten  eller .
- Naviger videre til den næste linje med tasten .
- Vælg det ønskede dampprogram med tasten  eller .
- Naviger videre til den næste linje med tasten . I displayet vises indstillingerne.

**Bemærk:** Ved nogle retter kan der vises yderligere anvisninger, f.eks. om rillehøjde eller om fade og beholdere. Tryk let på tasten . Tryk på tasten  for at vende tilbage til indstillingerne.

9. Ved nogle af retterne kan vægten om ønsket tilpasses. Tryk hertil let på tasten  $\vee$ .  
Indstil vægten med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
10. Tryk let på touch-tasten  $\triangleright$  for at starte apparatets drift.  
Den forventede varighed vises.

**Bemærk:** Ved nogle programmer kan den viste tilberedningstid ændre sig i løbet af de første minutter, fordi opvarmningstiden bl.a. afhænger af fødevarernes og vandets temperatur.

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

Ved nogle programmer er der også mulighed for eftertilberedning af retten.

Tryk på tasten  $\wedge$  "Afslut", hvis tilberedningen er som ønsket.

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

### Eftertilberedning

1. Vælg "Eftertilberedning" med tasten  $\vee$ .
2. Tilpas om ønsket den foreslåede indstilling med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Tryk let på touch-tasten  $\triangleright$  for at starte "Eftertilberedning".

### Afbryde

Tryk vedvarende på touch-tasten  $\triangleright$ , til apparatets drift afbrydes.

### Slukke for apparatet

Tryk let på touch-tasten  $\ominus$  for at slukke for apparatet.



## 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  $\ominus$ .
2. Vælg "Sabbatfunktion" med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Naviger videre til den næste linje med tasten  $\vee$ .
4. Vælg temperaturen med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Naviger videre til den næste linje med tasten  $\vee$ .
6. Vælg en varighed med tasten  $\langle$  eller  $\rangle$ .
7. Tryk let på touch-tasten  $\triangleright$ .  
Apparatet starter driften.

### Anvisninger

- Så snart Sabbatfunktionen er startet, er det ikke længere muligt at ændre indstillingerne eller at afbryde driften med touch-tasten  $\triangleright$ .
- 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  $\ominus$ .

### Afbryde Sabbatfunktion

Tryk let på touch-tasten  $\ominus$  for at afbryde Sabbatfunktionen.

# Home Connect

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

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

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

## Anvisninger

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

## Opsætning

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

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

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

## Fjernstart

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








**Bemærk:** Nogle driftstyper kan kun startes på selve ovnen.

Fjernstart bliver automatisk deaktiveret:

- Når ovndøren åbnes 15 minutter efter, at fjernstart er aktiveret.
- Når ovndøren åbnes 15 minutter efter driftens afslutning.

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


## Aktivere fjernstart

1. Tryk let på touch-tasten  for at tænde for apparatet.
2. Tryk let på touch-tasten . Hovedmenuen åbnes.
3. Vælg med tasten  eller  "Fjernstart ".
4. Start Fjernstart med tasten . I displayet vises .

## Home Connect indstillinger

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

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

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

## Fjerndiagnostik

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

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

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

## Oplysning om datasikkerhed

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

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

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

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

## Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer Constructa-Neff Vertriebs-GmbH, at dette apparat med trådløs funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU.

Der findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på internettet på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.

5 GHz bånd: 100 mW maks.

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

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

## Rengøringsmidler

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

### Egnede rengøringsmidler

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

#### Pas på!

#### Beskadigelse af overflader

Anvend ikke

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

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

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

#### Advarsel – Fare for forbrænding!

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

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

|   |  |
|---|--|
| Betjeningsfelt                          | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.<br>Hvis der kommer afkalkningsmiddel på betjeningsfeltet, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.   |
| Glasruder i ovndør                      | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Brug ikke glasskrabere eller rengøringsvampe af rustfrit stål.  |
| Håndtag                                 | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.  |
| <b>Apparatet indvendigt</b>             |  |
| Emaljerede flader og selvrensede flader | Se også anvisningerne om ovnrummets overflader efter denne tabel.  |
| Glasafdækning over ovnbelysning         | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.  |
| Dørtætning<br>Må ikke tages af!         | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringsvamp.<br>Skur ikke på tætningen.  |
| Dørafdækning                            | af rustfrit stål:<br>Anvend et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Overhold producentens anvisninger. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.<br>af kunststof:<br>Brug varmt opvaskevand og en rengøringsvamp til rengøring. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.<br>Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres. |
| Ribberammer                             | Varmt opvaskevand:<br>Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskevamp eller -børste.  |
| Udtrækssystem                           | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød opvaskevamp eller -børste.<br>Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinnerne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.   |
| Tilbehør                                | Varmt opvaskevand:<br>Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskevamp eller -børste.<br>Brug eddikevand til rengøring af tilsmudsninger med stivelsesholdige levnedsmidler (f.eks. ris) på beholdere af rustfrit stål.  |

|              |  |
|--------------|--|
| Vandbeholder | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringsvamp, og skyl beholderen grundigt med rent vand for at fjerne eventuelle rester af opvaskemiddel.<br>Tør efter med en blød klud. Lad beholderen tørre med åbent dæksel. Gnid dækslets tætning tørt.<br>Må ikke rengøres i opvaskemaskine. |
|--------------|--|

### Anvisninger

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

### Ovnrummets overflader

Bagvæggen i ovnrummet er selvrensende. Dette kan ses på den ru overflade.

Bund, loft og sider er emaljeret og har en glat overflade.

### Rengøring af emaljerede overflader

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

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

### Pas på!

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

Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.

**Tip:** Det bedste er at anvende Rengøringshjælpen.  
→ "Rengøringsfunktion" på side 28

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

### Rengøre selvrensede flader

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

Når de selvrensede flader ikke længere er i stand til selv at rense tilstrækkeligt godt, og der opstår mørke pletter, kan de renses med en særlig opvarmningsmåde.

### Indstilling

Tag forinden ribberammer, udtræk, tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet. Rengør de glatte

emaljerede flader i ovnrummet, ovndøren indvendigt og glasafdækningen over ovnbelysningen grundigt.

1. Indstil ovnfunktionen Brødbagningstrin.
2. Indstil den maksimale temperatur.
3. Start driften, og lad ovnen varme i mindst 1 time. Derved bliver det keramiske lag regenereret.

Fjern de brune eller hvide rester med vand og en blød svamp, når ovnrummet er kølet af.

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

### Pas på!

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

## Renholdning af apparatet

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

### Advarsel – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

### Tips

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

## Rengøringsfunktion

Apparatet har EasyClean og Afkalkning. Anvend rengøringshjælpen EasyClean til rengøring af ovnrummet. Med EasyClean bliver smudset først blødt op. Så er det lettere at fjerne bagefter. Med Afkalkning fjernes kalken fra fordampningsenheden.

### EasyClean










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

### Advarsel – Fare for skoldning!

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

### Starte

#### Anvisninger


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

### Afslutte

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


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

### Slutrengøre

1. Luk ovndøren op, og fjern det resterende vand med en sugende svamp.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en blød opvaskesvamp eller -børste. Hårdnakkede rester kan fjernes med en fin svamp af rustfrit stål.
3. Kalkrande fjernes med en klud dyppet i eddike. Vask af med rent vand, og tør efter med en blød klud (også under dørtætningen).
4. Sluk for apparatet med touch-tasten .

- Lad ovndøren stå åben i ca. 1 time i holdt position (ca. 30°) efter rengøring, så de emaljerede overflader i ovnrummet kan tørre. Alternativt kan der udføres en lyntørring.

### Lyntørring af ovnrummet

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

### Fjerne grove tilsmudsninger

Der findes flere muligheder for at fjerne særligt hårdnakket smuds.

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

### Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalkes regelmæssigt.

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

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

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









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

### Start


#### Pas på!

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


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

- Bland 400 ml vand og 200 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
- Tryk let på touch-tasten .
- Tag vandbeholderen ud, og fyld den med afkalkningsvæske.
- Sæt vandbeholderen fyldt med afkalkningsvæske helt ind på plads.
- Luk panelet.
- Tryk let på touch-tasten .
- Vælg "Afkalkning 
 med tasten  eller .
- Naviger videre til den næste linje med tasten . Afkalkningens varighed vises. Den kan ikke ændres.
- Naviger videre til den næste linje med tasten .
- Tryk let på touch-tasten . Apparatet bliver afkalket. Varigheden tælles ned i displayet. Når afkalkningen er afsluttet, lyder der et signal.

### Første skylning

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

### Anden skylning

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

### Slutrensning

- Luk panelet op.
- Tøm vandbeholderen, og tør den.
- 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.

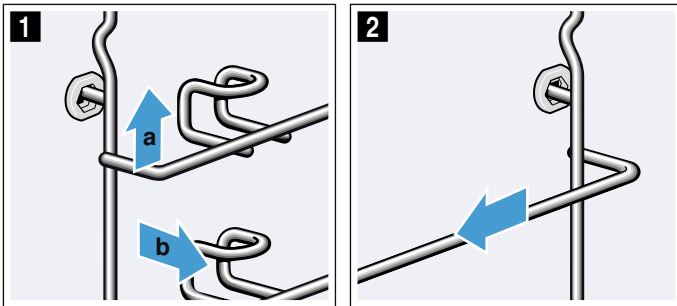
### Afmontere/montere ribberammer

#### 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**, og træk den ud af bøsningen **b** (figur **1**).
2. Træk derefter hele ribberammen fremad, og tag den ud (figur **2**).

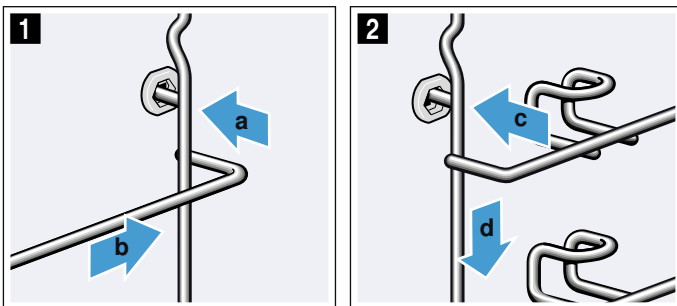


Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

#### Montere ribberammer

Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side. Vær opmærksom på ved begge ribberammer, at holdebjølen skal vende 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 rengøres.

### Afmontere/montere glasruder i ovndør

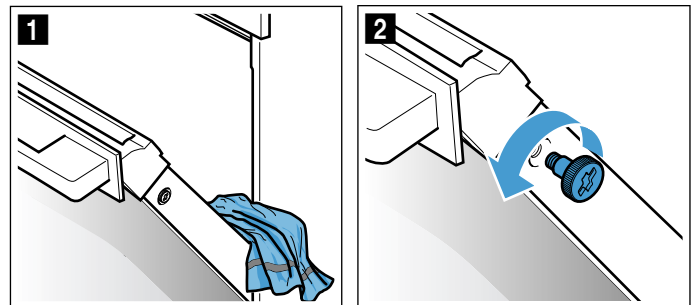
For at lette rengøringen kan glasruderne i ovndøren afmonteres.

#### Afmontage

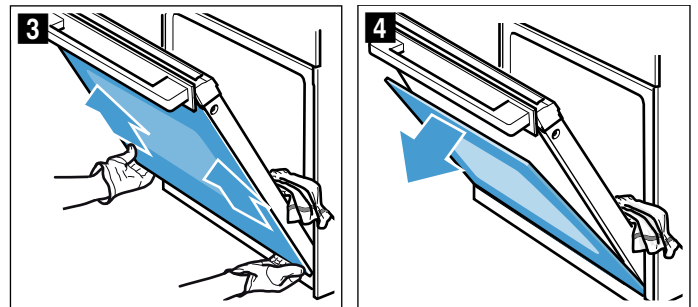
#### Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

1. Luk ovndøren ca. 45° op, og sæt et viskestykke i klemme, så den forbliver åben (figur **1**).
2. Skru skruerne i højre og venstre side ud af ovndøren (figur **2**).



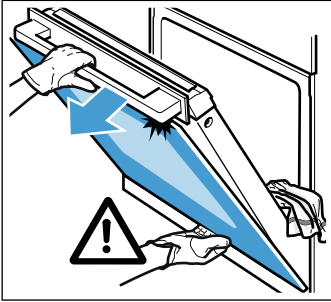
3. Hold forneden i den forreste rude i højre og venstre side (figur **3**), og tryk den opad, til den frigøres (figur **4**).



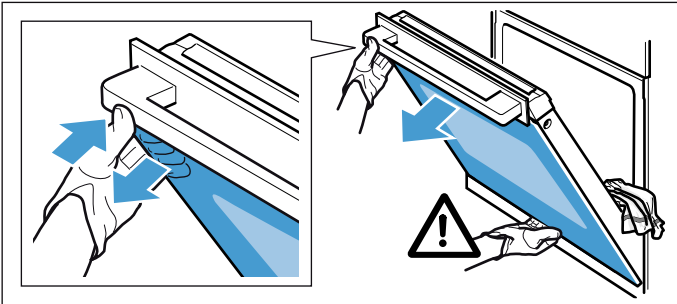
**⚠ Advarsel****Fare for tilskadekomst!**

Afstanden mellem den forreste rudes underkant og indbygningsskabet ændres, når døren åbnes, så fingrene kan komme i klemme. Luk døren op med forsigtighed.

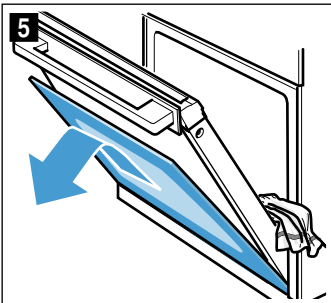
**Bemærk:** Kontroller, om den forreste rude støder mod håndtaget, hvis den forreste rude ikke frigøres. Hvis dette er tilfældet, skal ovndøren åbnes lidt mere med den ene hånd, indtil den forreste rude frigøres.



**Bemærk:** Hvis den forreste rude ikke frigøres: Tag fat i den forreste rudes overkant med den ene hånd, og træk i pilens retning, indtil ruden frigøres.



4. Tag den forreste rude af (figur 5).



5. Læg den forreste rude på et blødt og plant underlag.

**⚠ Advarsel****Fare for tilskadekomst!**

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

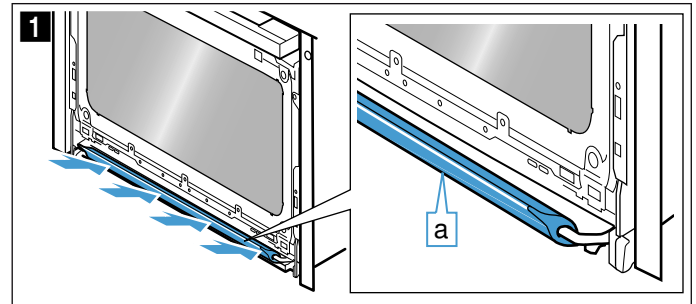
**⚠ Advarsel****Fare for tilskadekomst!**

Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

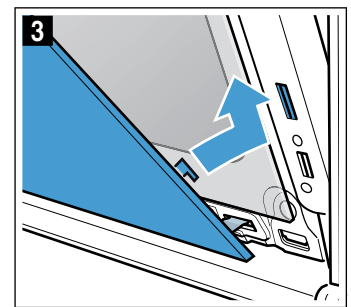
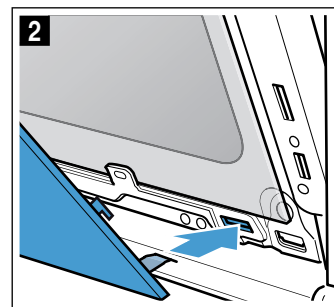
6. Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

**Montage**

1. Fjern viskestykket fra ovndøren.
2. Luk apparatets dør.
3. Tryk tætningen **a** fast langs dryprenden (figur 1), fordi tætningen **a** kan løsne sig under rengøring.



4. Luk ovndøren ca. 45° op, og sæt et viskestykke i klemme, så den forbliver åben.
5. Hægt den forreste rude ind på plads i højre og venstre side (figur 2).
6. Tryk den forreste glasrude ind, og skyd den opad, til den går i indgreb. Sørg for, at krogene i højre og venstre side går i indgreb (figur 3).



**Tip:** Kontroller, om den forreste rude støder mod håndtaget, hvis den forreste rude ikke går i indgreb. Luk ovndøren lidt mere op, hvis den forreste rude ikke kan gå i indgreb.

7. Skru de to skruer i højre og venstre side af ovndøren i igen.
8. Fjern viskestykket fra ovndøren.
9. Luk apparatets dør.

**Pas på!**

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

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

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

**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 tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Kontakt kundeservice, hvis apparatet er defekt.


### 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 sikringssskab.

| 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  |
| 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 skylning  | Strømtilførslen har været afbrudt, eller apparatet har været slukket under afkalkningen  | Udfør skylning to gange, når der igen er tændt for apparatet  |
| Apparatet opfordrer til udførelse af afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden  | Det indstillede vandhårdhedsområde er for lavt   | Udfør afkalkning<br>Kontroller det indstillede vandhårdhedsområde, og korriger evt.   |
| Tasterne blinker   | Dette er normalt og skyldes kondensvand bag betjeningspanelet  | Så snart kondensvandet er fordampet, blinker tasterne ikke mere   |
| Resultatet af tilberedning med anvendelse af damp er for fugtigt eller for tørt            | Der er valgt en forkert dampintensitet   | Vælg en højere eller lavere dampintensitet  |
| Meddelelsen "Fyld vandbeholder" vises, selv om beholderen er fyldt                         | Panelet er åbent   | Luk panelet   |
|  | Vandbeholderen er ikke gået i indgreb  | Tryk vandbeholderen i indgreb<br>→ "Damp" på side 15  |
|  | Sensor defekt  | Kontakt kundeservice  |
|  | Vandbeholderen er faldet på gulvet. Stødet har medført, at komponenter inde i vandbeholderen har løsnet sig, vandbeholderen er utæt. | Bestil en ny vandbeholder   |
| Panelet åbnes ikke, så vandbeholderen kan ikke tages ud                                    | Stikket er ikke sat i 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<br>Tøm om nødvendigt vandbeholderen: Luk apparatets dør op, tag fat i panelet i højre og venstre side med fingrene, og træk panelet ud |
| Der kommer damp ud af ventilationsåbningerne under tilberedning                            | Dette er normalt   | Ikke mulig  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Ved dampning opstår der ekstremt meget damp  | Apparatet bliver automatisk kalibreret                                | Dette er normalt  |
| Ved dampning dannes der gentagne gange ekstremt meget damp   | Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved korte tilberedningstider | Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne, og udfør kalibreringen igen   |
| 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 strømforsyningen til apparatet i ca. 10 sekunder (deaktiver sikringen i sikringsskabet), og deaktiver derefter indenfor 3 minutter demo-modus i Grundindstillingerne<br>→ "Grundindstillinger" på side 21              |
| Der lyder en "ploppende" lyd under tilberedning  | Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp            | Ikke mulig  |
| I displayet vises "D" eller "E", f.eks. D0111 eller E0111  | Teknisk problem   | Sluk for apparatet, og tænd igen<br>Kontakt kundeservice, hvis meddelelsen vises igen. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse   |
| Home Connect fungerer ikke korrekt.  |   | Gå ind på <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>  |

## 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.

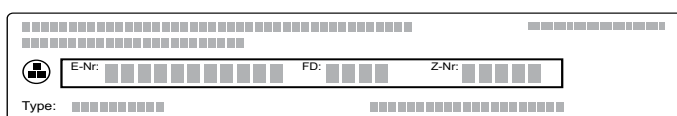
Kontakt kundeservice, hvis glasafdækningen eller pæren alligevel skulle blive defekt. Lampeafdækningen må ikke fjernes.

## 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 fabrikationsnummer (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 15



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

### 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 og ved dampning.

### Kager og småkager

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

### Bagning med damp

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

Bagning med damp er kun muligt i et lag.

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

### Riller

Brug de anførte riller.

### Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- Rille 1

### Bagning i to lag

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. Stil altid fade og forme på risten.

### Universalbradepande eller bageplade

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

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

### Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

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

### Bagepapir

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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




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

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

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovenrummet. 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. |
|---|---------------------------------|------------|--|-----------------|----------------|-----------------|
| <b>Kager i form</b>                                       |                                 |            |  |                 |                |                 |
| Rørekage  | Randform/firkantet form         | 1          |    | 150-170         | -              | 55-70           |
| Rørekage  | Randform/firkantet form         | 1          |    | 150-160         | 1              | 50-70           |
| Rørekage, fin   | Randform/firkantet form         | 1          |    | 150-170         | -              | 60-80           |
| Frugtkage af rørt kagedej, fin                            | Rillet randform/springform      | 1          |    | 160-180         | -              | 45-60           |
| Frugtkage af rørt kagedej, fin                            | Rillet randform/springform      | 1          |    | 150-170         | -              | 45-60           |
| Tærtebund af rørt kagedej                                 | Tærteform                       | 1          |    | 150-170         | -              | 20-40           |
| Tærtebund af rørt kagedej                                 | Tærteform                       | 2          |    | 160-170         | 1              | 25-35           |
| Frugt- eller kvarkekage med bund af mørdej                | Springform Ø 26 cm              | 1          |    | 170-180         | -              | 60-80           |
| Wähe, schweizisk kage                                     | Pizzaplate                      | 1          |    | 190-210         | -              | 40-55           |
| Wähe, schweizisk kage                                     | Pizzaplate                      | 1          |    | 180-200         | -              | 40-50           |
| Tærte   | Tærteform, sortplade            | 1          |    | 190-210         | -              | 25-40           |
| Tærte   | Tærteform, sortplade            | 1          |   | 210-220         | 1              | 30-40           |
| Gærkage til randform                                      | Rillet randform                 | 1          |  | 150-160         | -              | 65-75           |
| Gærkage til randform                                      | Rillet randform                 | 1          |  | 150-160         | 1              | 60-70           |
| Gærkage i springform                                      | Springform Ø 28 cm              | 1          |  | 150-160         | -              | 25-35           |
| Gærkage i springform                                      | Springform Ø 28 cm              | 1          |  | 160-170         | 2              | 25-35           |
| Lagkagebund, 2 æg   | Tærteform                       | 1          |  | 170-180         | -              | 20-30           |
| Lagkagebund, 2 æg   | Tærteform                       | 1          |  | 150-160         | 1              | 25-35           |
| Lagkagebund, 3 æg   | Springform Ø 26 cm              | 1          |  | 160-170*        | -              | 25-35           |
| Lagkagebunde, 3 æg  | Springform Ø 26 cm              | 1          |  | 150-160         | 1              | 10              |
|   |                                 |            |  |                 | -              | 20-30           |
| Lagkagebunde, 6 æg  | Springform Ø 28 cm              | 1          |  | 150-170*        | -              | 30-50           |
| Lagkagebunde, 6 æg  | Springform Ø 28 cm              | 1          |  | 150-160         | 1              | 10              |
|   |                                 |            |  |                 | -              | 25-35           |
| <b>Kager på plade</b>                                     |                                 |            |  |                 |                |                 |
| Rørekage med fyld   | Bageplade                       | 1          |  | 160-180         | -              | 20-40           |
| Rørekage med fyld   | Bageplade                       | 1          |  | 160-170         | 1              | 30-40           |
| Rørekage, 2 lag   | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |  | 150-170         | -              | 35-50           |
| Mørdejskage med tørt fyld                                 | Bageplade                       | 1          |  | 170-190         | -              | 25-40           |
| Mørdejskage med tørt fyld, 2 lag                          | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |  | 150-170         | -              | 40-55           |
| Mørdejskage med fugtigt fyld                              | Universalbradepande             | 1          |  | 160-180         | -              | 60-80           |
| Wähe, schweizisk kage                                     | Universalbradepande             | 1          |  | 180-200         | -              | 40-50           |
| Wähe, schweizisk kage                                     | Universalbradepande             | 1          |  | 190-210         | -              | 40-50           |
| Gærkage med tørt fyld                                     | Bageplade                       | 1          |  | 160-180         | -              | 15-25           |
| * Forvarmning   |                                 |            |  |                 |                |                 |
| ** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen |                                 |            |  |                 |                |                 |

| Ret   | Tilbehør / service              | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|---------------------------------|------------|-------------|-----------------|----------------|-----------------|
| Gærkage med tørt fyld                                     | Bageplade                       | 1          |             | 150-160         | 1              | 25-35           |
| Gærkage med saftigt fyld                                  | Universalbradepande             | 1          |             | 180-200         | -              | 30-45           |
| Gærkage med saftigt fyld                                  | Universalbradepande             | 1          |             | 160-180         | -              | 50-70           |
| Gærkage med tørt fyld, 2 lag                              | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |             | 160-170         | -              | 25-35           |
| Gærkage med fugtigt fyld, 2 lag                           | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |             | 150-160         | -              | 45-60           |
| Gærfiletbrød, gærkringle                                  | Bageplade                       | 1          |             | 150-160         | -              | 35-45           |
| Gærfiletbrød, gærkringle                                  | Bageplade                       | 1          |             | 150-170         | 2              | 30-40           |
| Roulade   | Bageplade                       | 1          |             | 190-210*        | -              | 10-15           |
| Roulade   | Bageplade                       | 1          |             | 190-210*        | 1              | 10-15           |
| Julekage (Stollen), 500 g mel                             | Universalbradepande             | 1          |             | 150-160         | -              | 50-60           |
| Julekage (Stollen), 500 g mel                             | Universalbradepande             | 1          |             | 140-150         | 2              | 80-90           |
| Æblerulle (strudel), sød                                  | Universalbradepande             | 1          |             | 170-180         | -              | 40-60           |
| Æblerulle (strudel), sød                                  | Universalbradepande             | 1          |             | 180-190         | 2              | 50-60           |
| Æblerulle (strudel), frossen                              | Universalbradepande             | 1          |             | 190-210         | -              | 35-50           |
| Æblerulle (strudel), frossen                              | Universalbradepande             | 1          |             | 180-190         | 1              | 35-45           |
| <b>Småkager</b>   |                                 |            |             |                 |                |                 |
| Small Cakes   | Bageplade                       | 1          |             | 160**           | -              | 25-35           |
| Small Cakes   | Bageplade                       | 1          |             | 150**           | -              | 25-35           |
| Småkager, 2 niveauer                                      | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |             | 150**           | -              | 25-35           |
| Muffins   | Muffinplade                     | 1          |             | 170-190         | -              | 15-30           |
| Muffins   | Muffinplade                     | 1          |             | 150-160         | 1              | 25-30           |
| Muffins, 2 lag  | Muffinplader                    | 3+1        |             | 150-170*        | -              | 20-30           |
| Gærsmåkager   | Bageplade                       | 1          |             | 160-170         | -              | 30-40           |
| Gærsmåkager   | Bageplade                       | 1          |             | 160-180         | 2              | 25-35           |
| Bagværk, butterdej  | Bageplade                       | 2          |             | 170-190*        | -              | 20-45           |
| Bagværk, butterdej  | Bageplade                       | 1          |             | 200-220*        | 1              | 15-25           |
| Bagværk, butterdej, 2 lag                                 | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |             | 170-190*        | -              | 20-45           |
| Vandbakkelsesdej  | Bageplade                       | 1          |             | 200-220         | -              | 30-45           |
| Vandbakkelsesdej  | Bageplade                       | 1          |             | 200-220*        | 1              | 25-35           |
| Wienerbrød  | Bageplade                       | 1          |             | 160-180         | -              | 20-30           |
| Wienerbrød  | Bageplade                       | 1          |             | 160-180         | 2              | 25-35           |
| <b>Småkager</b>   |                                 |            |             |                 |                |                 |
| Sprøjtede småkager  | Bageplade                       | 1          |             | 150-160**       | -              | 25-40           |
| Sprøjtede småkager  | Bageplade                       | 1          |             | 140-150**       | -              | 25-40           |
| Sprøjtede småkager, 2 niveauer                            | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |             | 140-150**       | -              | 30-40           |
| Småkager  | Bageplade                       | 2          |             | 140-160         | -              | 15-30           |
| Småkager, 2 lag   | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |             | 130-150         | -              | 20-35           |
| Marengs   | Bageplade                       | 2          |             | 90-100*         | -              | 100-130         |
| Marengs, 2 lag  | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |             | 90-100*         | -              | 100-150         |
| Makroner  | Bageplade                       | 2          |             | 90-110          | -              | 20-40           |
| Makroner, 2 lag   | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |             | 90-110          | -              | 20-40           |
| * Forvarmning   |                                 |            |             |                 |                |                 |
| ** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen |                                 |            |             |                 |                |                 |

## Tips til kager og småkager

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

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

### Bagning med damp

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

Bagning med damp er kun muligt i et lag.

### Riller

Brug de anførte riller.

### Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- Rille 1

### Bagning i to lag

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. Stil altid fade og forme på risten.

### Universalbradepande eller bageplade

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

### Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

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

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

### Bagepapir

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

### Dybfrostprodukter

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

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. På den måde kan der spares op til 20 procent

energi. Hvis ovnen forvarmes, bliver den anførte bagetid reduceret med nogle minutter.

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

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


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

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

### Pas på!


Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så 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
-  Grill lille 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. |
|--|-------------------------------------|------------|---|-----------------|----------------|-----------------|
| <b>Brød</b>                            |                                     |            |   |                 |                |                 |
| Franskbrød, 750 g                      | Universalpande eller firkantet form | 1          |  | 210-220*        | -              | 10-15           |
|  |                                     |            |   | 180-190         | -              | 25-35           |
| Franskbrød, 750 g                      | Universalpande eller firkantet form | 1          |  | 210-220         | 3              | 10-15           |
|  |                                     |            |   | 180-190         | -              | 25-35           |
| Blandingsbrød, 1,5 kg                  | Universalpande eller firkantet form | 1          |  | 210-220*        | -              | 10-15           |
|  |                                     |            |   | 180-190         | -              | 40-50           |
| Blandingsbrød, 1,5 kg                  | Universalpande eller firkantet form | 1          |  | 210-220         | 3              | 10-15           |
|  |                                     |            |   | 180-190         | -              | 45-55           |
| Fuldkornsbrød, 1 kg                    | Universalbradepande                 | 1          |  | 210-220*        | -              | 10-15           |
|  |                                     |            |   | 180-190         | -              | 40-50           |
| Fuldkornsbrød, 1 kg                    | Universalbradepande                 | 1          |  | 210-220         | 3              | 10-15           |
|  |                                     |            |   | 180-190         | -              | 40-50           |
| Fladbrød                               | Universalbradepande                 | 1          |  | 220-240         | -              | 25-35           |
| Fladbrød                               | Universalbradepande                 | 2          |  | 220-230         | 3              | 20-30           |
| <b>Morgenbrød</b>                      |                                     |            |   |                 |                |                 |
| Forbagt. rundstk. eller -baguette      | Universalbradepande                 | 2          |  | 200-220         | -              | 10-20           |
| Forbagt. rundstk. eller -baguette      | Bageplade                           | 2          |  | 200-220         | 2              | 10-20           |
| Rundstykker, boller, søde, frisklavede | Bageplade                           | 1          |  | 170-180*        | -              | 15-25           |
| * Forvarmning                          |                                     |            |   |                 |                |                 |

| Ret   | Tilbehør                        | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|---------------------------------|------------|-------------|-----------------|----------------|-----------------|
| Rundstykker, boller, søde, frisklavede        | Bageplade                       | 1          | ≡           | 160-170         | 3              | 25-35           |
| Rundstykker, boller, søde, frisklavede, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1        | ☞           | 150-160*        | -              | 20-30           |
| Rundstykker, boller, frisklavede              | Bageplade                       | 1          | ≡           | 180-200         | -              | 25-35           |
| Rundstykker, boller, frisklavede              | Bageplade                       | 1          | ☞           | 200-220         | 2              | 20-30           |
| Baguette, forbagt, koldt                      | Universalbradepande             | 2          | ≡           | 200-220         | -              | 10-20           |
| Baguette, forbagt, koldt                      | Bageplade                       | 2          | ≡           | 200-220         | 2              | 10-20           |
| Rundstykker, baguette genopvarmning           | Rist                            | 1          | ☞           | 150-160*        | -              | 10-20           |
| <b>Rundstykker, boller, frosne</b>            |                                 |            |             |                 |                |                 |
| Forbagt. rundstk. eller -baguette             | Universalbradepande             | 2          | ≡           | 200-220         | -              | 15-25           |
| Forbagt. rundstk. eller -baguette             | Bageplade                       | 2          | ≡           | 180-200         | 1              | 15-25           |
| Saltet bagværk, dejstykker                    | Rist                            | 1          | ≡           | 220-240         | -              | 15-25           |
| Saltet bagværk, dejstykker                    | Bageplade                       | 2          | ≡           | 210-230         | 1              | 18-25           |
| Croissant, dejstykker                         | Bageplade                       | 1          | ☞           | 150-170*        | -              | 20-35           |
| Croissant, dejstykker                         | Bageplade                       | 1          | ☞           | 180-200         | 1              | 20-30           |
| Rundstykker, baguette genopvarmning           | Rist                            | 1          | ☞           | 160-170*        | -              | 10-20           |
| <b>Toast</b>                                  |                                 |            |             |                 |                |                 |
| Gratineret af toast, 4 stk.                   | Rist                            | 2          | ☞           | 275             | -              | 5-15            |
| Gratineret af toast, 12 stk.                  | Rist                            | 2          | ☞           | 250             | -              | 5-15            |
| Bruning af toast                              | Rist                            | 3          | ☞           | 275             | -              | 3-6             |
| * Forvarmning                                 |                                 |            |             |                 |                |                 |

## Pizza, quiche og krydret bagværk

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om 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:

- Rille 1

### 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. Stil altid fade og forme på risten.

### Universalbradepande eller bageplade

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

Brug universalbradepanden ved pizza med meget fyld.

### Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

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

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

### Bagepapir

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

### Dybfrostprodukter

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

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

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





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

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

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

























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

Anvendte ovnfunktioner:

-  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. |
|-------------------------------------|---------------------------------|------------|---|-----------------|----------------|-----------------|
| <b>Pizza</b>                        |                                 |            |   |                 |                |                 |
| Pizza, frisklavet                   | Bageplade                       | 1          |    | 200-220         | -              | 20-30           |
| Pizza, frisklavet                   | Bageplade                       | 1          |    | 220-230         | -              | 25-30           |
| Pizza, frisklavet, 2 lag            | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |    | 180-200         | -              | 35-45           |
| Pizza, frisklavet, tynd bund        | Pizzaplade                      | 1          |   | 210-230         | -              | 20-30           |
| Pizza, kold                         | Rist                            | 1          |  | 210-230         | -              | 10-20           |
| <b>Pizza, frossen</b>               |                                 |            |   |                 |                |                 |
| Pizza, tynd bund, 1 stk.            | Rist                            | 1          |  | 210-230         | -              | 10-20           |
| Pizza, tynd bund, 2 stk.            | Rist + bageplade                | 3+1        |  | 200-220         | -              | 15-25           |
| Pizza, tyk bund, 1 stk.             | Rist                            | 1          |  | 190-210         | -              | 20-35           |
| Pizza, tyk bund, 2 stk.             | Universalbradepande + rist      | 3+1        |  | 160-180         | -              | 25-35           |
| Pizzabaguette                       | Rist                            | 1          |  | 200-220         | -              | 20-30           |
| Mini-pizza                          | Bageplade                       | 1          |  | 210-230         | -              | 10-20           |
| Mini-pizza                          | Rist                            | 1          |  | 210-230         | -              | 10-20           |
| <b>Krydret bagværk &amp; quiche</b> |                                 |            |   |                 |                |                 |
| Krydret bagværk i formen            | Springform Ø 28 cm              | 1          |  | 170-190         | -              | 50-60           |
| Krydret bagværk i formen            | Springform Ø 28 cm              | 1          |  | 180-190         | 1              | 65-75           |
| Quiche                              | Tærteform, sortplade            | 1          |  | 190-210         | -              | 35-55           |
| Quiche                              | Tærteform, sortplade            | 1          |  | 190-210         | -              | 30-45           |
| Flammkuchen                         | Universalbradepande             | 1          |  | 260-280*        | -              | 10-20           |
| Flammkuchen                         | Universalbradepande             | 1          |  | 200-220*        | 2              | 15-25           |
| Pirog                               | Gratinform                      | 1          |  | 190-200         | -              | 40-50           |
| Pirog                               | Gratinform                      | 1          |  | 170-190         | -              | 50-70           |
| Empanada                            | Universalbradepande             | 1          |  | 180-190         | -              | 35-45           |
| Empanada                            | Universalbradepande             | 1          |  | 180-190         | 2              | 30-40           |
| Börek                               | Universalbradepande             | 1          |  | 180-200         | -              | 35-45           |
| Börek                               | Universalbradepande             | 1          |  | 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 1

- Universalbradepande: Rille 1

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

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

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

### Tilbehør

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

### Rist

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

### Universalbradepande

Skub forsigtigt universalbradepanden mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

### Service

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

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

### Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige tærter og 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
-  Dampning

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret  | Tilbehør / service  | Rillehøjde | Ovnfunktion   | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|--|---------------------|------------|---|-----------------|----------------|-----------------|
| Tærte, pikant, kogte ingredienser          | Gratinform          | 1          |  | 200-220         | -              | 35-55           |
| Tærte, pikant, kogte ingredienser          | Gratinform          | 1          |  | 160-170         | 2              | 40-50           |
| Gratin, sød                                | Gratinform          | 1          |  | 170-190         | -              | 45-60           |
| Gratin, sød                                | Gratinform          | 1          |  | 160-180         | -              | 40-50           |
| Lasagne, frisklavet, 1 kg                  | Gratinform          | 1          |  | 160-180         | -              | 50-60           |
| Lasagne, frisklavet, 1 kg                  | Gratinform          | 1          |  | 170-180         | 2              | 35-45           |
| Lasagne, frossen, 400 g                    | Universalbradepande | 1          |  | 190-210         | -              | 30-40           |
| Lasagne, frossen, 400 g                    | Åbent fad           | 1          |  | 180-190         | 2              | 40-50           |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj | Gratinform          | 1          |  | 170-180         | -              | 50-60           |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj | Gratinform          | 1          |  | 170-190         | 2              | 60-70           |
| Soufflé                                    | Gratinform          | 1          |  | 160-170*        | -              | 40-50           |
| Soufflé                                    | Gratinform          | 1          |  | 170-180         | 2              | 30-40           |
| Soufflé                                    | Portionsforme       | 1          |  | 100             | -              | 40-45           |

\* forvarmning

## 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 11

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 stegegyder 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 sluttes tæt. Stil fadet på risten.

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

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

### Stegning med damp

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

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

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

### Dampning

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

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

Det er ikke nødvendigt at vende fjerkræsstykker.

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

### Grillning

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

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

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

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

### Anvisninger

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

### 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
-  Brødbagningstrin
-  Grill stor flade
-  Dampning

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret                                      | Tilbehør / service  | Rillehøjde | Ovnfunktion  | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|--|---------------------|------------|--|-----------------|----------------|-----------------|
| <b>Kylling</b>                           |                     |            |  |                 |                |                 |
| Kylling, 1 kg                            | Rist                | 1          |    | 200-220         | -              | 60-70           |
| Kylling, 1 kg                            | Rist                | 1          |    | 200-220         | 2              | 50-60           |
| Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles) | Rist                | 2          |    | 275*            | -              | 15-20           |
| Kyllingebrystfilet (dampning)            | Dampbeholder        | 2+1        |    | 100             | -              | 15-25           |
| Mindre kyllingestykker, hver 250 g       | Rist                | 2          |    | 220-230         | -              | 30-35           |
| Mindre kyllingestykker, hver 250 g       | Rist                | 2          |    | 200-220         | 2              | 30-45           |
| Kyllingesticks, nuggets, frosne          | Universalbradepande | 2          |    | 200-220         | -              | 10-20           |
| Kyllingesticks, nuggets, frosne          | Universalbradepande | 2          |    | 200-220         | -              | 15-25           |
| Poulard, 1,5 kg                          | Rist                | 1          |    | 200-220         | -              | 70-90           |
| Poulard, 1,5 kg                          | Rist                | 1          |    | 180-200         | 2              | 65-75           |
| <b>And &amp; gås</b>                     |                     |            |  |                 |                |                 |
| And, 2 kg                                | Rist                | 1          |  | 180-200         | -              | 90-110          |
| And, 2 kg                                | Rist                | 1          |  | 150-160         | 2              | 70-90           |
|  |                     |            |  | 180-190         | -              | 30-40           |
| Andebryst, hver 300 g                    | Rist                | 2          |  | 230-250         | -              | 25-30           |
| Andebryst, hver 300 g                    | Rist                | 2          |  | 220-240         | 2              | 25-30           |
| Gås, 3 kg                                | Rist                | 1          |  | 160-180         | -              | 120-150         |
| Gås, 3 kg                                | Rist                | 1          |  | 130-140         | 2              | 110-120         |
|  |                     |            |  | 150-160         | 2              | 20-30           |
|  |                     |            |  | 170-180         | -              | 30-40           |
| Gåselår, hver 350 g                      | Rist                | 2          |  | 210-230         | -              | 40-50           |
| Gåselår, hver 350 g                      | Rist                | 2          |  | 190-200         | 2              | 45-55           |
| <b>Kalkun</b>                            |                     |            |  |                 |                |                 |
| Lille kalkun, 2,5 kg                     | Rist                | 1          |  | 180-190         | -              | 70-90           |
| Lille kalkun, 2,5 kg                     | Rist                | 1          |  | 140-150         | 2              | 70-80           |
|  |                     |            |  | 170-180         | -              | 20-30           |
| Kalkunbryst, uden ben, 1 kg              | Fad med låg         | 1          |  | 240-250         | -              | 80-110          |
| Kalkunoverlår, med ben, 1 kg             | Rist                | 1          |  | 180-200         | -              | 80-100          |
| Kalkunoverlår, med ben, 1 kg             | Rist                | 1          |  | 170-180         | 2              | 80-100          |
| * 5 min. forvarmning                     |                     |            |  |                 |                |                 |

## 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 11

### Stegning og grydestegning i fad

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

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

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

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

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

Væden i fadet 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. Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Følg producentens anvisninger for stegefade.

### Fad uden låg

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

### Fad med låg

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

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

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

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

Væden i fadet 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.

### Dampning

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

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

Kødstykker skal ikke vendes.

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

### Grillning

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

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

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

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

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

### Anvisninger

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

## Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til mange kødretter. Temperatur og tilberedningstid afhænger af fødearens 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
-  Dampning

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret  | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion  | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|--|--------------------|-------------|--|-----------------|----------------|-----------------|
| <b>Svinekød</b>                                  |                    |             |  |                 |                |                 |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Rist               | 1           |    | 180-200         | -              | 120-130         |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Åbent fad          | 1           |  | 180-190         | 1              | 110-130         |
| Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg             | Rist               | 1           |  | 190-200         | -              | 130-140         |
| Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg             | Åbent fad          | 1           |  | 100             | -              | 25-30           |
|  |                    |             |  | 170-180         | 1              | 60-80           |
|  |                    |             |  | 200-210         | -              | 25-30           |
| Svinemørbrad, 1,5 kg                             | Åbent fad          | 1           |  | 220-230         | -              | 70-80           |
| Svinemørbrad, 1,5 kg                             | Åbent fad          | 1           |  | 170-180         | 1              | 80-90           |
| Svinefilet, 400 g                                | Rist               | 2           |  | 220-230         | -              | 20-25           |
| Svinefilet, 400 g                                | Åbent fad          | 1           |  | 210-220*        | 1              | 25-30           |
| Svinefilet, 400 g                                | Dampbeholder       | 2           |  | 100             | -              | 18-20           |
| Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand)       | Fad med låg        | 1           |  | 210-220         | -              | 60-80           |
| Hamburgerryg med ben, 1 kg                       | Åbent fad          | 1           |  | 160-170         | 1              | 70-80           |
| Svinesteaks, 2 cm tykke                          | Rist               | 3           |  | 250             | -              | 16-20           |
| Svinemedaljoner, 3 cm tykke (5 min. forvarmning) | Rist               | 3           |  | 275*            | -              | 8-12            |
| <b>Oksekød</b>                                   |                    |             |  |                 |                |                 |
| Oksefilet, medium, 1 kg                          | Rist               | 1           |  | 210-220         | -              | 40-50           |
| Oksefilet, medium, 1 kg                          | Åbent fad          | 1           |  | 190-200         | 1              | 50-60           |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg                            | Fad med låg        | 1           |  | 200-220         | -              | 130-140         |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg**                          | Åbent fad          | 1           |  | 150             | 3              | 30              |
|  |                    |             |  | 130             | 2              | 120-150         |

\* forvarmning

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

\*\*\* Sæt universalpanden ind i rille 1

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

\*\*\*\*\* Uden at vende

| Ret  | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|--|--------------------|-------------|-------------|-----------------|----------------|-----------------|
| Roastbeef, medium, 1,5 kg                        | Rist               | 1           |             | 220-230         | -              | 60-70           |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg                        | Åbent fad          | 1           |             | 190-200         | 1              | 65-80           |
| Kogt oksekød "Tafelspitz" (østrigsk ret), 1,5 kg | Åbent fad          | 1           |             | 95              | -              | 120-150         |
| Steak, 3 cm tyk, medium                          | Rist               | 2           |             | 275             | -              | 15-20           |
| Burger, 3-4 cm høj****                           | Rist               | 2           |             | 275             | -              | 25-35           |
| <b>Kalvekød</b>                                  |                    |             |             |                 |                |                 |
| Kalvesteg, 1,5 kg                                | Åbent fad          | 1           |             | 160-170         | -              | 100-120         |
| Kalvesteg, 1,5 kg                                | Åbent fad          | 1           |             | 170-180         | 1              | 90-110          |
| Kalveskank, 1,5 kg                               | Åbent fad          | 1           |             | 200-210         | -              | 100-110         |
| Kalveskank, 1,5 kg                               | Åbent fad          | 1           |             | 170-180         | 1              | 100-120         |
| <b>Lammekød</b>                                  |                    |             |             |                 |                |                 |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg              | Rist               | 1           |             | 170-190         | -              | 50-70           |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg              | Åbent fad          | 1           |             | 170-180         | 1              | 80-90           |
| Lammeryg med ben*****                            | Rist               | 1           |             | 180-190         | -              | 40-50           |
| Lammeryg med ben*****                            | Åbent fad          | 1           |             | 200-210*        | 1              | 25-30           |
| Lammekotelet***                                  | Rist               | 2           |             | 275             | -              | 12-18           |
| <b>Pølser</b>                                    |                    |             |             |                 |                |                 |
| Grillpølser                                      | Rist               | 2           |             | 275             | -              | 10-20           |
| Wienerpølser                                     | Dampbeholder       | 2           |             | 80              | -              | 14-18           |
| Hvide pølser kogt "Weißwürste" (bayrisk ret)     | Dampbeholder       | 2           |             | 80              | -              | 12-20           |
| <b>Kødretter</b>                                 |                    |             |             |                 |                |                 |
| Forloren hare, 1 kg                              | Åbent fad          | 1           |             | 170-180         | -              | 70-80           |
| Forloren hare, 1 kg                              | Åbent fad          | 1           |             | 190-200         | 1              | 70-80           |

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

### Tips til stegning, grydestegning og grillning

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

## Fisk

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

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

Fisken er færdig, når rygfinnen nemt løsner sig.

### Stegning og grillning på risten

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

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

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

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

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

### Anvisninger

- Grillvarmelegemet tænder og slukker hele tiden, det er normalt. Hvor ofte dette sker, retter sig efter 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 stegegyder af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl og egner sig derfor kun i begrænset omfang. Fisken bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brun. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Følg producentens anvisninger for stegefade.

### Fad uden låg

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

### Fad med låg

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

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

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

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

### Stegning med damp

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

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

Det er ikke nødvendigt at vende fisken.

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

### Dampning

Med dampning tilberedes fisken mere skånsomt og forbliver særdeles saftig.

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

Det er ikke nødvendigt at vende fisk.

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

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

### 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:

-  Termogrining
-  Pizzatrin
-  Brødbagningstrin
-  Grill stor flade
-  Dampning

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret                                       | Tilbehør / service  | Rille-højde | Ovnfunktion   | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|---------------------|-------------|---|-----------------|----------------|-----------------|
| <b>Fisk</b>                               |                     |             |   |                 |                |                 |
| Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller | Rist                | 1           |    | 170-190         | -              | 20-30           |
| Fisk, stegt, hel 300 g, f.eks. foreller   | Universalbradepande | 1           |    | 170-180         | 2              | 15-20           |
|   |                     |             |   | 160-170         | -              | 5-10            |
| Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller  | Dampbeholder        | 2           |    | 80-90           | -              | 15-25           |
| Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks    | Rist                | 1           |    | 170-190         | -              | 30-40           |
| Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. torsk    | Dampbeholder        | 2           |    | 80-90           | -              | 35-50           |
| <b>Fiskefileter</b>                       |                     |             |   |                 |                |                 |
| Fiskefilet, natural, grillet              | Rist                | 2           |    | 220*            | -              | 15-25           |
| Fiskefilet, natural, dampet               | Dampbeholder        | 2           |    | 80-100          | -              | 10-16           |
| <b>Fiskekoteletter</b>                    |                     |             |   |                 |                |                 |
| Fiskekotelet, 3 cm tyk**                  | Rist                | 2           |    | 275             | -              | 18-22           |
| <b>Fisk, frossen</b>                      |                     |             |   |                 |                |                 |
| Fisk, hel 300 g, f.eks. foreller          | Dampbeholder        | 2           |  | 80-100          | -              | 20-25           |
| Fiskefilet, natural                       | Fad med låg         | 1           |  | 210-230         | -              | 25-40           |
| Fiskefilet, natural                       | Fad med låg         | 1           |  | 210-230         | -              | 30-45           |
| Fiskefilet, gratineret                    | Rist                | 2           |  | 220-240         | -              | 35-45           |
| Fiskefilet, gratineret                    | Åbent fad           | 1           |  | 200-220         | 2              | 35-45           |
| Fiskepinde (vend af og til)               | Bageplade           | 1           |  | 220-240         | -              | 10-20           |
| Fiskepinde (vend af og til)               | Bageplade           | 1           |  | 220-240         | -              | 15-25           |
| <b>Fiskeretter</b>                        |                     |             |   |                 |                |                 |
| Fisketerrine                              | Terrineform         | 1           |  | 70-80           | -              | 45-80           |
| * forvarmning                             |                     |             |   |                 |                |                 |
| ** Sæt universalpanden ind i rille 1      |                     |             |   |                 |                |                 |

## Grøntsager, tilbehør og æg

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

### Dampning

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

### Dampning i et lag

Brug rillerne, der er anført i indstillingstabellerne.

### Dampning i to lag

Dampning i to lag egner sig fremragende til samtidig tilberedning af f.eks. broccoli og kartofler. Ved forskellige tilberedningstider stilles fødevarer med den korteste tilberedningstid ind senere.

- Rist og isat dampbeholder, størrelse S, med huller og/eller uden huller: Rille 3
- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rille 2

### Tilberedning i:

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

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

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

### Tilberedningstid og -mængde

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

Større stykker kræver en længere opvarmningstid og en længere tilberedningstid. Hvis der er flere lige store

stykker, forlænges opvarmningstiden, ikke tilberedningstiden.

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

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

### Ris og korn

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

### Bagning og grillning

Anvend kun originalt tilbehør.

#### Tilberedning i et lag

Brug rillerne, der er anført i indstillingstabellerne.

#### Tilberedning i to lag

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. Stil altid fade og forme på risten.

### Universalbradepande eller bageplade

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

### Bagepapir

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

### Anbefalede indstillingsværdier




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

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

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

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



































Anvendte ovnfunktioner:

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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret                       | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion   | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---------------------------|--------------------|------------|---|-----------------|----------------|-----------------|
| <b>Grøntsager, friske</b> |                    |            |   |                 |                |                 |
| Dampe hele artiskokker    | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 30-35           |
| Dampe hel blomkål         | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 25-35           |
| Dampe broccolibuketter    | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 6-9             |
| Grønne bønner, dampede    | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 18-25           |
| Dampe gulerødder i skiver | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 10-20           |
| Dampe kålrabi i skiver    | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 20-25           |
| Dampe porreringe          | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 6-9             |
| Dampe majskolber          | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 30-40           |
| Dampe hel rødbede         | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 43-50           |
| Dampe hele hvide asparges | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 7-15            |
| Dampe spinat              | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 2-3             |
| Dampe squash i skiver     | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 3-4             |
| <b>Grøntsager, frosne</b> |                    |            |   |                 |                |                 |
| Spinat                    | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 15-25           |
| Blomkål                   | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 5-8             |
| Grønne bønner             | Dampbeholder       | 2          |  | 100             | -              | 6-10            |

| Ret                                      | Tilbehør / service              | Rillehøjde | Ovnfunktion   | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|--|---------------------------------|------------|---|-----------------|----------------|-----------------|
| Broccoli                                 | Dampbeholder                    | 2          |    | 100             | -              | 6-7             |
| Ærter                                    | Dampbeholder                    | 2          |    | 100             | -              | 3-10            |
| Gulerødder                               | Dampbeholder                    | 2          |    | 100             | -              | 4-6             |
| Rosenkål                                 | Dampbeholder                    | 2          |    | 100             | -              | 5-10            |
| Grøntsager, blandede, 1 kg               | Dampbeholder                    | 2          |    | 100             | -              | 10-15           |
| <b>Grøntsagsretter</b>                   |                                 |            |   |                 |                |                 |
| Grillede grøntsager*                     | Universalbradepande             | 3          |    | 275             | -              | 10-15           |
| Dampe grøntsagsflan                      | Portionsforme                   | 1          |    | 100             | -              | 50-70           |
| <b>Kartofler</b>                         |                                 |            |   |                 |                |                 |
| Bagte kartofler, halveret                | Universalbradepande             | 1          |    | 160-180         | -              | 45-60           |
| Bagte kartofler, halveret                | Universalbradepande             | 2          |    | 180-190         | 1              | 40-50           |
| Pillekartofler, hele                     | Dampbeholder                    | 2          |    | 100             | -              | 35-45           |
| Hvide kartofler, i kvarte                | Dampbeholder                    | 2          |    | 100             | -              | 20-25           |
| Klöße (tysk specialitet)                 | Dampbeholder                    | 2          |    | 95              | -              | 20-25           |
| <b>Kartoffelprodukter, frosne</b>        |                                 |            |   |                 |                |                 |
| Kartoffelrøsti (vend af og til)          | Universalbradepande             | 2          |    | 200-220         | -              | 20-30           |
| Kartoffellommer, fyldte (vend af og til) | Universalbradepande             | 2          |    | 190-210         | -              | 15-25           |
| Kartoffellommer, fyldte (vend af og til) | Universalbradepande             | 2          |    | 200-220         | -              | 18-28           |
| Kroketter                                | Bageplade                       | 1          |  | 200-220         | -              | 15-25           |
| Kroketter (vend af og til)               | Bageplade                       | 1          |  | 210-230         | -              | 15-25           |
| Pommes frites (vend af og til)           | Bageplade                       | 1          |  | 190-210         | -              | 20-30           |
| Pommes frites, 2 lag (vend af og til)    | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |  | 200-220         | -              | 30-40           |
| <b>Ris</b>                               |                                 |            |   |                 |                |                 |
| Basmati-ris, 1:1,5                       | Fladt fad                       | 1          |  | 100             | -              | 20-30           |
| Langkornet ris, 1:1,5                    | Fladt fad                       | 1          |  | 100             | -              | 20-30           |
| Naturris, 1:1,5                          | Fladt fad                       | 1          |  | 100             | -              | 35-45           |
| Parboiled ris, 1:1,5                     | Fladt fad                       | 1          |  | 100             | -              | 15-20           |
| Risotto, 1:2                             | Fladt fad                       | 1          |  | 100             | -              | 25-35           |
| <b>Korn</b>                              |                                 |            |   |                 |                |                 |
| Couscous, 1:1                            | Fladt fad                       | 1          |  | 100             | -              | 6-10            |
| Hirse, hel, 1:2,5                        | Fladt fad                       | 1          |  | 100             | -              | 25-35           |
| Polenta/majsgryn, 1:5                    | Fladt fad                       | 1          |  | 100             | -              | 20-45           |
| Byggryn, 1:2,5                           | Fladt fad                       | 1          |  | 80-100          | -              | 35-45           |
| Linser, 1:2                              | Fladt fad                       | 1          |  | 100             | -              | 35-50           |
| Hvide bønner, udblødte, 1:2              | Fladt fad                       | 1          |  | 100             | -              | 65-75           |
| Mannaboller                              | Dampbeholder                    | 2          |  | 95              | -              | 6-10            |
| <b>Æg</b>                                |                                 |            |   |                 |                |                 |
| Æggestand af 2 æg                        | Åbent fad                       | 1          |  | 80              | -              | 14-16           |
| Æg, hårdkogte                            | Dampbeholder                    | 2          |  | 100             | -              | 9-11            |
| Æg, blødkogte                            | Dampbeholder                    | 2          |  | 100             | -              | 6-8             |

## Dessert

Forskellige apparater kan nemt tilberedes med apparatet.

### Tilberedning af yoghurt

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

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

### Tilberedning af mælkeris

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

| Ret             | Tilbehør / service  | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C/<br>hævetrin | Varighed i min. |
|-----------------|---------------------|------------|-------------|------------------------------|-----------------|
| Crème brûlée    | Portionsforme       | 1          | ☹           | 85                           | 20-30           |
| Crème caramel   | Portionsforme       | 1          | ☹           | 85                           | 25-35           |
| Dampnudler      | Universalbradepande | 1          | ☹           | 100                          | 25-30           |
| Yoghurt         | Portionsforme       | Ovnbund    | ☰           | 1                            | 300-360         |
| Mælkeris, 1:2,5 | Universalbradepande | 1          | ☹           | 100                          | 35-45           |
| Frugtkompot     | Universalbradepande | 1          | ☹           | 100                          | 10-20           |

## Menutilberedning

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

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

### Dampning

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

Følg anvisningerne i de forskellige afsnit i dette kapitel:

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

Derved bliver den overskydende mælk hurtigt opsuget.

### Kompot

Vej frugten, og tilsæt ca. 1/3 mængde vand. Tilsæt sukker og krydderier efter ønske. Indstil som anført i tabellen.

### Crème caramel og crème brûlée

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

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

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

### Dampnudler

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

### Anbefalede indstillingsværdier

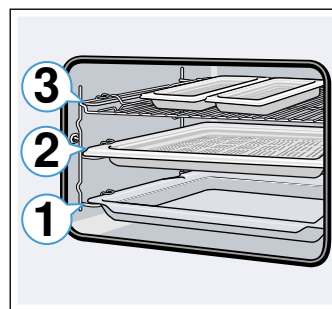
Anvendte ovnfunktioner:

- ☹ Dampning
- ☰ Hævetrin

### Tilbehørets riller

Sæt altid tilbehøret ind i den anførte rækkefølge:




- Rille 3: Rist med dampbeholder, størrelse S
- Rille 2: Dampbeholder, størrelse XL
- Rille 1: Universalbradepande



## Anbefalede indstillingsværdier

-  Dampning

Anvendt ovnfunktion:

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

## Skånsomme ovnfunktioner

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

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

Sæt retterne ind i den tomme og kolde ovn. Vælg en temperatur mellem 125-200 °C ved CircoTherm Eco, og en temperatur mellem 150-250 °C ved Over-/undervarme Eco. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen. Tilbered kun i et lag.

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

## Tilbehør

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

## Rist

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

## Universalbradepande eller bageplade

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

## Bageforme og fade

Bageforme af mørkt metal er bedst 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      | Rille-højde | Ovnfunktion   | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|---------------------------|-------------------------|-------------|---|-----------------|-----------------|
| <b>Kager i form</b>       |                         |             |   |                 |                 |
| Rørkage i form            | Randform/firkantet form | 1           |  | 140-160         | 60-80           |
| Tærtebund af rørt kagedej | Tærteform               | 1           |  | 140-160         | 20-40           |
| Lagkagebund, 2 æg         | Tærteform               | 1           |  | 150-170         | 20-30           |
| Lagkagebunde, 3 æg        | Springform Ø 26 cm      | 1           |  | 160-170         | 25-35           |
| Lagkagebunde, 6 æg        | Springform Ø 28 cm      | 1           |  | 150-160         | 50-60           |
| Gærkage til randform      | Rillet randform         | 1           |  | 150-160         | 65-75           |
| <b>Kager på plade</b>     |                         |             |   |                 |                 |
| Rørkage med tørt fyld     | Bageplade               | 1           |  | 160-180         | 20-40           |
| Mørdejskage med tørt fyld | Bageplade               | 1           |  | 170-180         | 25-35           |
| Gærfløtbrød, gærkrans     | Bageplade               | 1           |  | 150-160         | 35-45           |

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

## Acrylamid i fødevarer

Acrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det

drejer sig f.eks. om kartoffelchips, pommefrites, toast, rundstykker, brød eller fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius (julesmåkager)).

| Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold |  |
|--|--|
| Generelt                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt.</li> <li>■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.</li> <li>■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.</li> </ul> |
| Bagning  | Med over-/undervarme maks. 200 °C.<br>Med varmluft maks. 180 °C.   |
| Småkager                                       | Med over-/undervarme maks. 190 °C.<br>Med varmluft maks. 170 °C.<br>Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.  |
| Pommefrites i ovn                              | Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.   |

## Langtidsstegning

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

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

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

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

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

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

### Service

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

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 1.

Der findes flere oplysninger under tips om langtidsstegning efter indstillingstabellen.

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














Brun kødet tilstrækkeligt længe ved kraftig varme på 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   | Fad/beholder | Rillehøjde | Ovnfunktion  | Stegetid i min. | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|---|--------------|------------|--|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Fjerkræ</b>                                      |              |            |  |                 |                 |                 |
| Andebryster, rosa, 300 g hver                       | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 95*             | 45-60           |
| Kyllingebrystfileter, 200 g hver, gennemstegt       | Fad uden låg | 1          |  | 4               | 120*            | 45-60           |
| Kalkunbryst, uden ben, 1 kg, gennemstegt            | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 120*            | 100-130         |
| <b>Svinekød</b>                                     |              |            |  |                 |                 |                 |
| Svinemørbrad, 5-6 cm tyk, 1,5 kg                    | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 85*             | 130-180         |
| Svinefilet, hel                                     | Fad uden låg | 1          |  | 4-6             | 85*             | 45-70           |
| <b>Oksekød</b>                                      |              |            |  |                 |                 |                 |
| Oksesteg (culotte), 6-7 cm tyk, 1,5 kg, gennemstegt | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 100*            | 150-190         |
| Oksefilet, 1 kg                                     | Fad uden låg | 1          |  | 4-6             | 85*             | 90-120          |
| Roastbeef, 5-6 cm tyk                               | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 85*             | 120-180         |
| Oksemedaljoner/tykstegsfilet, 4 cm tykke            | Fad uden låg | 1          |  | 4               | 85*             | 40-60           |
| <b>Kalvekød</b>                                     |              |            |  |                 |                 |                 |
| Kalvesteg, 4-5 cm tyk, 1,5 kg                       | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 85*             | 100-130         |
| Kalvesteg, 7-10 cm tyk, 1,5 kg                      | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 85*             | 150-210         |
| Kalvefilet, hel, 800 g                              | Fad uden låg | 1          |  | 4-6             | 85*             | 70-120          |
| Kalvemedaljoner, 4 cm tykke                         | Fad uden låg | 1          |  | 4               | 80*             | 40-60           |
| * Forvarmning                                       |              |            |  |                 |                 |                 |

| Ret                                      | Fad/beholder | Rillehøjde | Ovnfunktion   | Stegetid i min. | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|--|--------------|------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Lammekød</b>                          |              |            |   |                 |                 |                 |
| Lammeryg, udbenet, hver 200 g            | Fad uden låg | 1          |  | 4               | 85*             | 30-45           |
| Lammekølle uden ben, medium, 1 kg snøret | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 95*             | 120-180         |
| * Forvarmning                            |              |            |   |                 |                 |                 |

### Tips til langtidsstegning

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

### Tørring

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

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

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

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

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

Brug følgende riller til tørring:

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

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






### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendt ovnfunktion:

-  CircoTherm varmluft

| Ret  | Tilbehør  | Rillehøjde | Ovnfunktion   | Temperatur i °C | Tilberedningstid i timer |
|--|-----------|------------|---|-----------------|--------------------------|
| Kernefrugt (æbleringe, 3 mm tykke, pr. rist 200 g) | Rist      | 2          |  | 80              | 4-7                      |
| Stenfrugt (blommer)                                | Rist      | 2          |  | 80              | 8-10                     |
| Rodgrøntsager (gulerødder), revet, blancheret      | Rist      | 2          |  | 80              | 4-7                      |
| Svampe i skiver                                    | Rist      | 2          |  | 60              | 6-8                      |
| Krydderurter, rengjorte                            | 1-2 riste | -          |  | 60              | 2-6                      |

### Henkogning og saftpresning

Apparatet egner sig også til henkogning og saftpresning.

### Henkogning

Frugt og grøntsager kan nenkoges i apparatet.

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

### Glas

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

**Tip:** Desinficering kan bruges til rengøring af glassene.

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

Henkogningsglassene må ikke røre ved hinanden i ovnrummet under henkogningen.

### Forberedelse af frugter og grøntsager

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

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

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

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

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

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

### Afslutning af henkogning

Luk ovndøren op efter den angivne tilberedningstid. Tag

først henkogningsglassene ud af ovnen, når de er kølet helt af.

Tør ovnrummet af bagefter.

### Afsaftning

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

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

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






Tør ovnrummet af bagefter.

### Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Dampning

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

### Desinficere sutteflasker og hygiejne

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

#### Desinficere sutteflasker

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

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

### Hygiejne

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

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


### Anbefalede indstillingsværdier

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

De anbefalede tider afhænger af de anvendte glas.

Anvendt ovnfunktion:

-  Dampning

| Ret  | Tilbehør        | Rillehøjde | Ovnfunktion   | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|--|-----------------|------------|---|-----------------|-----------------|
| <b>Hygiejne</b>  |                 |            |   |                 |                 |
| Forbered marmelad- eller henkogningsglas                         | Dampbeholder XL | 1          |  | 100             | 10-15           |
| * Denne metode svarer til den normale desinficering ved kogning. |                 |            |   |                 |                 |

| Ret                                 | Tilbehør        | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperaturi °C | Varighed i min. |
|-------------------------------------|-----------------|------------|-------------|----------------|-----------------|
| Behandl marmeladeglas efterfølgende | Dampbeholder XL | 1          | ☁           | 100            | 15-20           |
| Gør ren service steril              | Dampbeholder XL | 1          | ☁           | 100            | 15-20           |

\* Denne metode svarer til den normalt desinficering ved kogning.

## 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 ovnrømmet før bagning.

### Anbefalede indstillingsværdier

Temperatur og hævningstid 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. |
|----------------------------------|---------------------|------------|-------------|--------------|----------|-----------------|
| <b>Gærdej, sød</b>               |                     |            |             |              |          |                 |
| F.eks. små gærdele               | Skål                | 1          | ☁           | Hævning      | 1        | 30-45           |
|                                  | Universalbradepande | 1          | ☁           | Efterhævning | 1        | 10-20           |
| Fedtholdig dej, f.eks. panettone | Skål                | 1          | ☁           | Hævning      | 2        | 40-90           |
|                                  | Form på rist        | 1          | ☁           | Efterhævning | 2        | 30-60           |
| <b>Gærdej, pikant</b>            |                     |            |             |              |          |                 |
| F.eks. pizza                     | Skål                | 1          | ☁           | Hævning      | 1        | 20-30           |
|                                  | Universalbradepande | 1          | ☁           | Efterhævning | 1        | 10-15           |
| <b>Brøddej</b>                   |                     |            |             |              |          |                 |
| Franskbrød                       | Skål                | 1          | ☁           | Hævning      | 1        | 30-40           |
|                                  | Universalbradepande | 1          | ☁           | Efterhævning | 1        | 15-25           |
| Blandingsbrød                    | Skål                | 1          | ☁           | Hævning      | 1        | 25-40           |
|                                  | Universalbradepande | 1          | ☁           | Efterhævning | 1        | 10-20           |
| Rundstykker, boller              | Skål                | 1          | ☁           | Hævning      | 1        | 30-40           |
|                                  | Universalbradepande | 1          | ☁           | Efterhævning | 1        | 15-25           |

## Sous-vide

Sous-vide tilberedning betyder tilberedning „med vakuum“ ved lave temperaturer mellem 50 - 95 °C og 100 % damp.

Sous-vide tilberedning er en skånsom tilberedningsmåde for kød, fisk, grøntsager og desserter. Retterne bliver svejset lufttæt ind i en speciel varmebestandig vakuumpose ved hjælp af en kammer-vakuumeringsmaskine.

Takket være vakuumposens beskyttende indpakning bevares alle nærings- og aromastoffer. De lave temperaturer og den direkte overførsel af varme gør det muligt at tilberede retterne helt præcist til den ønskede tilberedningsgrad. Det er stort set umuligt at tilberede retterne for meget.

## Portioner

Følg angivelserne om mængde og størrelse af de enkelte stykker i indstillingstabellen. Ved større mængder eller stykker skal tilberedningstiden forlænges tilsvarende. Der kan maksimalt tilberedes 2 kg madvarer ved sous-vide tilberedning.

De angivne mængder af fisk, kød og fjerkræ svarer til en til to portioner. For grøntsager og desserter passer den angivne mængde til fire personer.

### Rille-højder

Der kan tilberedes i op til to niveauer. Hertil skal universalbradepanden altid anbringes i rille-højde 1 til opsamling af kondensvand. Placer ristene ovenover.

## Hygiejne

### ⚠ Advarsel – Sundhedsrisiko!

Sous-vide tilberedning sker ved lave tilberedningstemperaturer. Det er derfor absolut nødvendigt at overholde følgende anvisninger om anvendelse og hygiejne:

- Anvend kun helt friske levnedsmidler af bedste og absolut fejlfri kvalitet.
- Vask og desinficer hænderne. Brug engangshandsker eller en madlavnings-/grilltang.
- Vær særligt opmærksom ved tilberedning af hygiejnekritiske levnedsmidler, som f.eks. fjerkræ, æg og fisk.
- Vask altid grøntsager og frugt grundigt, og/eller skræl dem.
- Hold altid bordoverflader og skærebrædder rene. Anvend separate skærebrædder til de forskellige madvaretyper.
- Afbryd ikke kølekæden. Kølekæden må kun afbrydes ganske kortvarigt i forbindelse med forberedelsen af madvarerne, og derefter skal de vakuumerede madvarer igen opbevares i køleskab, indtil tilberedningen begynder. Forberedte madvarer må maksimalt opbevares i 24 timer.
- Retterne skal altid spises med det samme. Retterne skal spises umiddelbart efter tilberedningen og må ikke efterfølgende opbevares, heller ikke i køleskab. Retterne må ikke genopvarmes.

**Tip:** Der findes stort set altid bakterier på overfladen af levnedsmidler. Den bedste måde at dræbe bakterierne på er at dyppe de vakuumerede, men endnu ikke tilberedte madvarer i kogende vand i maksimalt 3 sekunder. Så er der kun få bakterier tilbage på ingredienserne, som dermed er bedst muligt forberedt til sous-vide tilberedning. Læg derefter vakuumposen ind i ovnrummet for at sous-vide tilberede retten.

### Vakuumposer

Til sous-vide tilberedning må der kun anvendes varmebestandige vakuumposer, som er beregnet til dette formål.

Vakuumposerne må kun anvendes én gang. De må ikke anvendes flere gange.

Tilbered ikke madvarerne i de poser, de blev købt i (f.eks. fisk i portionsstørrelse). Disse poser er ikke egnede til sous-vide tilberedning.

### Vakuumering

Til vakuumeringen af madvarerne skal der bruges en kammermaskine, som kan skabe et vakuum på 99 %. Kun på denne måde kan der opnås en jævn varmepåvirkning og dermed et perfekt resultat af tilberedningen.

**Bemærk:** Fold vakuumposens kant 3 - 4 cm ned under fyldningen, og sæt den i en beholder, f.eks. i et målebæger.

Kontroller inden tilberedningen, at vakuummet i posen er intakt. Vær opmærksom på følgende punkter:

- Der må ikke/næsten ikke være luft i vakuumposen.
- Svejsesømmen skal være fuldstændig lukket.
- Der må ikke være huller i vakuumposen. Anvend ikke et stegetermometer.

- Læg ikke kød- eller fiskestykker over hinanden.
- Grøntsager og desserter skal vakuumeres så fladt som muligt.
- For at svejsningen skal kunne udføres korrekt, er det vigtigt, at der ikke er fugt eller levnedsmiddelrester på posen i området omkring svejsesømmen.

Fyld i tvivlstilfælde madvarerne i en ny vakuumpose, og vakuumer igen.

Madvarer må maksimalt vakuumeres én dag, før de skal tilberedes. Kun på den måde kan det undgås, at madvarerne (f.eks. grøntsager) udvikler gas i posen, som kan forhindre varmetilførslen, eller at madvarernes struktur forandres på grund af vakuumpåvirkningen, så de reagerer anderledes under tilberedningen.

### Madvarernes kvalitet

Kvaliteten af madlavningen er 100 % afhængig af råvarenes beskaffenhed. Anvend kun friske madvarer af bedste kvalitet. Kun på den måde kan der opnås et sikkert og optimalt velsmagende resultat af madlavningen.

### Tilberedning

Ved tilberedning med vakuum bevares al aroma i madvarerne. Vær opmærksom på, at de vante mængder af aromastoffer, som f.eks. krydderier, krydderurter og hvidløg kan påvirke eller intensivere smagen væsentligt mere end normalt. Brug derfor kun halvdelen af de sædvanlige mængder til at begynde med.

Ved råvarer af høj kvalitet er det for det meste nok med lidt smør samt salt og peber i vakuumposen. Ofte er intensivering af de naturlige smagsaromaer i sig selv nok til at opnå en fremragende smagsoplevelse.

Disse ingredienser påvirker tilberedningen

- Salt og sukker reducerer tilberedningstiden
- Syreholdige levnedsmidler, som f.eks. citroner eller eddike, gør madvarerne fastere
- Alkohol eller hvidløg giver madvarerne en ubehagelig bismag

Læg ikke de vakuumerede retter ovenpå hinanden eller ikke for tæt sammen på ristene. Af hensyn til en jævn varmefordeling må madvarerne ikke berøre hinanden. Sæt altid universalbradepanden ind i rille-højde 1 for at opsamle dryp af kondensvand.

### Pas på!

#### Fare for beskadigelse af indbygningsskab

Anvend kun én vandbeholderfyldning til sous-vide tilberedning. Fyld ikke vandbeholderen op igen, fordi der ellers kan ansamle sig for meget vand på ovnbunden. Vandet kan eventuelt løbe ud af ovnrummet.

Tilberedningen af madvarerne i indstillingstabellen er afpasset til kapaciteten af én påfyldning af vandbeholderen.

Generelt gælder følgende maksimale tilberedningstid for en helt fyldt vandbeholder afhængigt af temperaturen:

| Temperatur i °C | Maks. varighed i min. |
|-----------------|-----------------------|
| 50              | 270                   |
| 60              | 210                   |
| 70              | 150                   |

| Temperatur i °C | Maks. varighed i min. |
|-----------------|-----------------------|
| 80              | 120                   |
| 90              | 90                    |

### ⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

Der samler sig varmt vand på vakuumposerne under tilberedningen. Løft forsigtigt vakuumposen lidt med en grydelap, så det varme vand kan løbe ned i universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen. Tag derefter forsigtigt vakuumposen ud ved hjælp af en grydelap.

Lad ovnrummet køle af efter tilberedningen, og tør derefter ovnrummets bund af med en svamp.

Tør vakuumposen af udvendigt, læg den i en ren beholder, og luk den op ved hjælp af en saks. Hæld alle de tilberedte madvarer og den indeholdte væde ud i beholderen. Der kan tilberedes en sauce af lagen eller marinaden.

### Efter sous-vide tilberedningen kan retterne færdiggøres på følgende måde:

**Kød:** Brun det i nogle sekunder på hver side på en pande ved meget høj varme. Derved bliver kødets overflade sprød og får den normale stegearoma, uden at det bliver overtilberedt.

Vigtigt: Dup kødet tørt med et viskestykke, inden det lægges i den varme olie for at undgå sprøjt.















**Grøntsager:** Brun dem kort på en pande for at opnå stegearomaen. De kan også uden videre smages til eller blandes med andre ingredienser.

**Fisk:** Drys med salt, og hæld fisken over med smeltet smør.

Forlæng bruningstiden, hvis madvarerne ikke har opnået den ønskede tilberedningsgrad efter sous-vide tilberedningen.

Server retterne på forvarmede tallerkener og om muligt med en meget varm sauce eller smeltet smør, fordi sous-vide tilberedningen finder sted ved relativt lave temperaturer.

| Madvarer  | Tilbehør                   | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Tilberedningstid i min. | Tip/anvisning   |
|---|----------------------------|-------------|-----------------|-------------------------|---|
| <b>Kød</b>  |                            |             |                 |                         |   |
| Kalvesteaks, medium, tykkelse 2 cm                            | Rist + universalbradepande |             | 60              | 80                      | Vakuumer med smør og rosmarin.  |
| Oksesteak (culotte, højreb, etc.), engelsk, tykkelse 2 - 3 cm | Rist + universalbradepande |             | 58              | 90                      |   |
| Oksesteak (culotte, højreb, etc.), medium, tykkelse 2 - 3 cm  | Rist + universalbradepande |             | 62              | 80                      |   |
| Oksefilet, stykke, engelsk, tykkelse 3 - 4 cm                 | Rist + universalbradepande |             | 58              | 100                     |   |
| Oksefilet, stykke, medium, tykkelse 3 - 4 cm                  | Rist + universalbradepande |             | 62              | 90                      |   |
| Svinemedaljoner (à 80 g)                                      | Rist + universalbradepande |             | 63              | 75                      | Vakuumer med smør og frisk basilikum.   |
| Lammeryg uden ben   | Rist + universalbradepande |             | 58              | 50                      | Vakuumer med lidt salt, smør og timian.   |
| <b>Fjerkræ</b>  |                            |             |                 |                         |   |
| Andebryst (à 350 g)   | Rist + universalbradepande |             | 62              | 70                      | Skær ridser i fedtlaget, drys lidt salt og peber på kødsiden, og vakuumer med et lille stykke appelsinskal. |
| Kyllingebryst (à 250 g)                                       | Rist + universalbradepande |             | 65              | 60                      | Vakuumer med smør, lidt salt og timian.   |
| <b>Fisk</b>   |                            |             |                 |                         |   |
| Kabliau (à 140 g)   | Rist + universalbradepande |             | 58              | 25                      | Vakuumer med smør og lidt salt.   |
| Helleflynder / pighvar (à 150 g)                              | Rist + universalbradepande |             | 58              | 30                      |   |
| Sandart (à 140 g)   | Rist + universalbradepande |             | 60              | 20                      |   |
| <b>Grøntsager</b>   |                            |             |                 |                         |   |
| Blomkål (500 g)   | Rist + universalbradepande |             | 85              | 40 - 50                 | Vakuumer med vand, smør, salt og muskat.  |

| Madvarer  | Tilbehør                   | Ovnfunktion   | Temperatur i °C | Tilberedningstid i min. | Tip/anvisning   |
|---|----------------------------|---|-----------------|-------------------------|---|
| Champignoner, kvarte (500 g)                    | Rist + universalbradepande |    | 85              | 20 - 25                 | Vakuumer med smør, rosmarin, lidt hvidløg og salt.  |
| Julesalat, halveret (4 - 6 stk.)                | Rist + universalbradepande |    | 85              | 40 - 45                 | Vakuumer med appelsinsaft, sukker, salt, smør og timian.  |
| Grønne asparges, hele (600 g)                   | Rist + universalbradepande |    | 85              | 20 - 30                 | Hvis de grønne asparges blancheres inden vakuumeringen, bevares den grønne farve.<br>Vakuumer med smør, salt, en smule sukker og peber. |
| Gulerødder, skiver, 0,5 cm (600 g)              | Rist + universalbradepande |    | 90              | 70 - 80                 | Vakuumer med appelsinsaft, karry og smør.   |
| Kartofler, skrællede, kvarte (800 g)            | Rist + universalbradepande |    | 95              | 35 - 45                 | Vakuumer med smør og salt.<br>Velegnede til videre anvendelse, f.eks. til salat.  |
| Cherrytomater, hele eller halve (500 g)         | Rist + universalbradepande |    | 58              | 25 - 35                 | Bland røde og gule cherrytomater.<br>Vakuumer med olivenolie, salt og sukker.   |
| Græskar, 2 x 2 cm terninger (600 g)             | Rist + universalbradepande |    | 90              | 25 - 35                 | Tilberedningstiden kan variere afhængigt af græskarsorten.  |
| Squash i skiver, 1 cm (600 g)                   | Rist + universalbradepande |    | 85              | 25 - 30                 | Vakuumer med olivenolie, salt og timian.  |
| Sukkerærter, hele (500 g)                       | Rist + universalbradepande |    | 85              | 5 - 10                  | Vakuumer med smør og salt.  |
| <b>Dessert</b>                                  |                            |   |                 |                         |   |
| Ananas i skiver, 1,5 cm (400 g)                 | Rist + universalbradepande |  | 85              | 70 - 80                 | Vakuumer med smør, honning og vanilje.  |
| Æbler, skrællede, i skiver, 0,5 cm (2 - 4 stk.) | Rist + universalbradepande |  | 85              | 15 - 25                 | Vakuumer med karamelsauce.<br>Tilberedningstiden kan variere afhængigt af æblesorten.   |
| Bananer, hele (2 - 4 stk.)                      | Rist + universalbradepande |  | 65              | 20 - 25                 | Vakuumer med smør, honning og en vaniljestang.  |
| Pære, skrællet, i både (2 - 4 stk.)             | Rist + universalbradepande |  | 85              | 25 - 35                 | Tilsæt honning eller sukker.  |
| Kumquats, halve (12 - 16 stk.)                  | Rist + universalbradepande |  | 85              | 75 - 80                 | Vask i varmt vand, halver dem, og fjern kernerne.<br>Vakuumer med smør, en vaniljestang, honning og abrikosmarmelade.                   |
| Vaniljesauce (0,5 l)                            | Rist + universalbradepande |  | 80              | 15 - 25                 | Bland 0,5 l mælk, 1 æg, 3 æggeblommer, 80 g sukker og marven af en stang vanilje, og vakuumer.  |

## Optøning

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

Tag altid frosne fødevarer ud af emballagen inden optøningen.

Læg dybfrossent frugt og grøntsager i dampbeholderen med huller, størrelse XL, og skub universalpanden ind under. På den måde forbliver fødevarerne ikke i optøningsvandet, og overskydende væde opsamles. Ved dybfrosne fødevarer, hvor væsken skal bibeholdes


i fødevarer, f.eks. dybfrossen spinat med fløde, bruges universalpanden eller et fad på risten.

Læg bagværk på risten.






### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendte ovnfunktioner:  
 ■  CircoTherm varmluft

■  Optøningstrin

| Ret                      | Tilbehør     | Rillehøjde | Ovnfunktion   | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|--------------------------|--------------|------------|---|-----------------|-----------------|
| <b>Brød, rundstykker</b> |              |            |   |                 |                 |
| Generelt                 | Bageplade    | 1          |  | 50              | 40-70           |
| <b>Kager</b>             |              |            |   |                 |                 |
| Kage, fugtigt fyld       | Bageplade    | 1          |  | 50              | 70-90           |
| Tørkager                 | Bageplade    | 1          |  | 60              | 60-75           |
| <b>Frukt, grøntsager</b> |              |            |   |                 |                 |
| Bærfrugter               | Dampbeholder | 2          |  | 30-40           | 10-15           |
| Grøntsager               | Dampbeholder | 2          |  | 40-50           | 15-50           |

## Genopvarmning

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

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

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

Dæk ikke retten til under genopvarmningen.

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

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

## Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

Anvendt ovnfunktion:

■  Genopvarmning

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

\* forvarmning

## Varmholdning

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

Dæk ikke retterne til.

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

De forskellige damptrin egner sig til at holde følgende varmt:

- Trin 1: Kødstykker og korttidsstegt kød
- Trin 2: Tærter og tilbehør
- Trin 3: Sammenkogte retter og supper

## Prøveretter

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

Iht. EN 60350-1.

## Bagning

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

Rillehøjder ved bagning i to lag:

- Universalbradepande: Rille 3  
Bageplade: Rille 1

## Æblekage med låg




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

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

## Anvisninger












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

Anvendte ovnfunktioner:

-  CircoTherm varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

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. |
|---|---------------------------------|------------|--|-----------------|----------------|-----------------|
| <b>Bagning</b>  |                                 |            |  |                 |                |                 |
| Sprøjtede småkager  | Bageplade                       | 1          |  | 150-160*        | -              | 25-40           |
| Sprøjtede småkager  | Bageplade                       | 1          |  | 140-150*        | -              | 25-35           |
| Sprøjtede småkager, 2 niveauer                            | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |  | 140-150*        | -              | 30-40           |
| Small Cakes   | Bageplade                       | 1          |  | 160*            | -              | 25-35           |
| Small Cakes   | Bageplade                       | 1          |  | 150*            | -              | 25-35           |
| Småkager, 2 niveauer                                      | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |  | 150*            | -              | 25-35           |
| Lagkagebunde (vandbiskuit)                                | Springform Ø 26 cm              | 1          |  | 160-170**       | -              | 25-35           |
| Lagkagebunde (vandbiskuit)                                | Springform Ø 26 cm              | 1          |  | 160-170**       | -              | 25-35           |
| Lagkagebunde (vandbiskuit)                                | Springform Ø 26 cm              | 1          |  | 150-160         | 1              | 10              |
|   |                                 |            |  |                 | -              | 20-30           |
| Æblekage med låg  | 2x sortpladeforme Ø 20 cm       | 1          |  | 180-200         | -              | 60-70           |
| Æblekage med låg  | 2x sortpladeforme Ø 20 cm       | 1          |  | 170-180         | -              | 60-80           |
| ** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen |                                 |            |  |                 |                |                 |
| ** forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen        |                                 |            |  |                 |                |                 |

## Dampning

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

Rillehøjde ved dampning i et lag (anvend maks. 2,5 kg):




- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 2

Rillehøjde ved dampning i to lag (anvend maks. 1,8 kg pr. lag):

- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 3
- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 2

Anvendt ovnfunktion:

■  Dampning

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

**Grillning:**

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

Anvendt ovnfunktion:

■  Grill stor flade

| Ret  | Tilbehør | Rillehøjde | Ovnfunktion   | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|--|----------|------------|---|-----------------|-----------------|
| <b>Grillning</b>                                 |          |            |   |                 |                 |
| Bruning af toast                                 | Rist     | 3          |  | 275             | 3-6             |
| Oksekødsburger, 12 stk.*                         | Rist     | 2          |  | 275             | 20-30           |
| * Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid |          |            |   |                 |                 |



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001383086  
981023  
da