



INDBYGNINGSOVN

[da] BRUGSANVISNING

C28MT27G0

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	5
	Generelt	5
	Mikrobølgeovn	6
	Rengøringsfunktion	7
	Årsager til skader	8
	Generelt	8
	Mikrobølgeovn	8
	Miljøbeskyttelse	9
	Energibesparelse	9
	Miljøvenlig bortskaffelse	9
	Lær apparatet at kende	10
	Betjeningsfelt	10
	Betjeningselementer	10
	Hovedmenu	10
	Menuen ovnfunktioner	11
	Funktioner i ovnrummet	12
	Tilbehør	12
	Leveret tilbehør	12
	Sætte tilbehør ind	13
	Ekstra tilbehør	13
	Før apparatet tages i brug første gang	14
	Første ibrugtagning	14
	Rengøre ovnrum	14
	Rengøring af tilbehør	14
	Betjening af maskinen	14
	Tænde og slukke for apparatet	14
	Indstille og starte apparatets drift	15
	Ændre eller afbryde apparatets drift	15
	Hurtig opvarmning af apparatet	15
	Tidsfunktioner	16
	Vise / skjule tidsfunktioner	16
	Indstille minutur	16
	Indstille varighed	16
	Tidsforskuet drift - "Færdig om"	16
	Kontrollere, ændre eller slette indstillinger	16
	Børnesikring	17
	Automatisk børnesikring	17
	Engangs-børnesikring	17
	Grundindstillinger	17
	Ændre MyProfile	17
	Liste over Grundindstillinger	17
	Definere favoritter	18
	Mikrobølgefunktionen	18
	Fade og beholdere:	18
	Mikrobølge-trin	19
	Indstille mikrobølgefunktion	19
	Indstilling af mikrobølge-kombidrift	20
	Stegetermometer	20
	Egnede ovnfunktioner	20
	Placering af stegetermometer i retten	20
	Indstille og starte apparatets drift	21
	Ændre eller afbryde apparatets drift	21
	Kernetemperaturer i forskellige levnedsmidler	22
	Sabbatindstilling	22
	Starte Sabbatfunktion	22
	Afbryde Sabbatfunktion	22
	Home Connect	23
	Opsætning	23
	Fjernstart	23
	Home Connect indstillinger	23
	Fjerndiagnostik	24
	Oplysning om datasikkerhed	24
	Overensstemmelseserklæring	24
	Rengøringsmidler	24
	Egnede rengøringsmidler	24
	Renholdning af apparatet	25
	Rengøringsfunktion	26
	Selvrens	26
	EasyClean	27
	Ribberammer	28
	Afmontere/montere ribberammer	28
	Apparatets dør	29
	Tage dørafdækning af	29
	Afmontere/montere glaser i ovndør	29
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	31
	Fejltabel	31
	Maksimal driftstid overskredet	31
	Ovnbelysning	32
	Kundeservice	32
	E-nummer og FD-nummer	32
	Programmer	32
	Anvisninger om indstillinger	32
	Stegetermometer	32
	Vælge en ret	33
	indstilling af program	33

 Bage- og stegeassistent	33
Anvisninger om indstillinger	33
Vælg en ret.	33
Valg af retter og indstilling	34
 Testet i vores prøvekøkken.	34
Silikonforme	34
Kager og småkager	34
Brød og rundstykker	38
Pizza, quiche og krydret bagværk	39
Tærte og soufflé	41
Fjerkræ	42
Kød	44
Fisk	47
Grøntsager og tilbehør	48
Dessert.	50
Skånsomme ovnfunktioner	51
Acrylamid i fødevarer	52
Langtidsstegning	53
Tørring	54
Henkogning	54
Lad dejen hæve på hævetrin	55
Optøning	56
Opvarm retter med mikrobølger	57
Varmholdning	58
Prøveretter	59

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

Brugsbetingelser

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

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

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

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

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

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 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 opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

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

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

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- 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.
- Ovn dørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemte. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.
- Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter. Brug beskyttelseshandsker.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

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

Mikrobølgeovn

Advarsel – Brandfare!

- Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til.

Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande eller at opvarme hjemmesko, puder med kerne- eller kornfyld, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende.

Selv efter flere timer kan f.eks. hjemmesko eller puder med kerne- eller kornfyld antændes. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

- Levnedsmidler kan antændes. Opvarm aldrig levnedsmidler i varmholdningsemballage. Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem. Indstil aldrig for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning.

Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer.

Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved før høj mikrobølgeeffekt eller i for lang tid.

- Spiseolie kan antændes. Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.

Advarsel – Eksplosionsfare!

Væsker eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere kan eksplodere. Opvarm aldrig drikkevarer eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere.

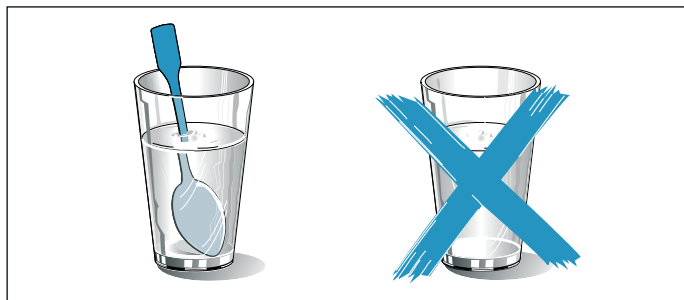
Advarsel – Fare for forbrænding!

- Levnedsmidler med en hård skal eller skind kan eksplodere både under selve opvarmningen, og efter at den er afsluttet. Tilbered aldrig æg i skallen, og opvarm ikke hårdkogte æg. Tilbered aldrig skal- og krebsdyr. Stik et hul i blommen ved spejlæg eller æg i glas inden opvarmningen. Madvarer med fast skal, skind eller skræl, som f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan springe. Prik huller i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.

- Varmen er ikke jævnt fordelt i babymaden. Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut. Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt. Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.
- Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.
- Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Ved ren mikrobølgedrift aktiverer tørringsfunktionen ved de højeste effektniveau automatisk et varmeelement, som opvarmer ovnrummet. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmeelementer, når de er varme. Hold børn på sikker afstand.
- Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande, at opvarme hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende. For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

Advarsel – Fare for skoldning!

- Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.



⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.
- Service og beholdere af metal eller med metaldele kan danne gnister ved ren mikrobølgedrift. Apparatet bliver beskadiget. Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00623333).

⚠ Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!

- Ved mangelfuld rengøring kan apparatets overflade blive beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme. Sørg altid for, at ovnrum, dørtætning, døren og dens anslag er rene.
- Hvis ovndøren eller dørtætningen er beskadiget, kan der trænge mikrobølgeenergi ud. Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren, dørtætningen eller dørens kunststoframme er beskadiget. Kontakt kundeservice.
- Der trænger mikrobølgeenergi ud af apparater, hvor afdækningen af kabinettet mangler. Fjern aldrig apparatets kabinet. Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

Rengøringsfunktion

⚠ Advarsel – Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesoft kan antændes under rengøringsfunktionen. Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet. Tilbehør må ikke renses med selvrens.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.
- Hvis dørtætningen er beskadiget, trænger der meget varme ud i området omkring døren. Tætningen må ikke skures eller tages af. Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige sundhedsskader!

Apparatet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen. Slip-let-belægningen på bageplader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftig gas. Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen. Tilbehør må generelt ikke renses med selvrens.

⚠ Advarsel – Fare for sundhedsskader!

Rensefunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne. Luft ud i køkkenet, mens rensfunktionen udføres. Bliv ikke i rummet i længere tid. Hold børn og husdyr på sikker afstand. Følg også disse anvisninger ved tidsforskuet sluttid.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under Rengøringsfunktionen. Luk aldrig apparatets dør op. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- ⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Rør aldrig ved apparatets dør. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Årsager til skader

Generelt

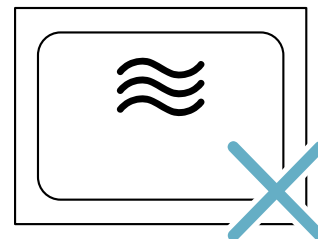
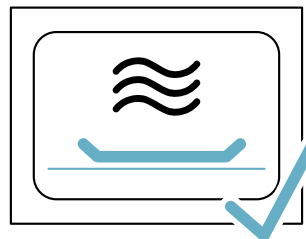
Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovnens dør. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. af 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 fugtig 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.

Mikrobølgeovn

Pas på!

- Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glastrude i ovndøren.
- Kombinere tilbehør: Risten må ikke kombineres med universalbradepanden. Der kan opstå gnister, hvis de sættes ind i ovnen direkte oven på hinanden. De må derfor kun sættes ind i hver sin højde.
- Drift udelukkende med mikrobølger: Ved drift kun med mikrobølger er universalbradepanden og bagepladen uegnede. Der kan dannes gnister, og ovnrummet bliver beskadiget. Brug den leverede rist til at stille madvarerne på, eller anvend mikrobølgerne i kombination med en anden ovnfunktion.
- Aluminiumsfade: Der må ikke anvendes fade af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- Drift med mikrobølger med tomt ovnrum: Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden fødevarer i ovnrummet. Start aldrig mikrobølgefunktionen uden fødevarer i ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.
→ "Mikrobølgefunktionen" på side 18



- Popcorn tilberedt med mikrobølger: Indstil ikke mikrobølgeeffekt for højt. Anvend maks. 600 watt. Læg altid popcornposen på en glastallerken. Ved overbelastning kan glastruden i døren springe.

Apparatet opfylder bestemmelserne iht. til standard EN 55011 hhv. CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B.

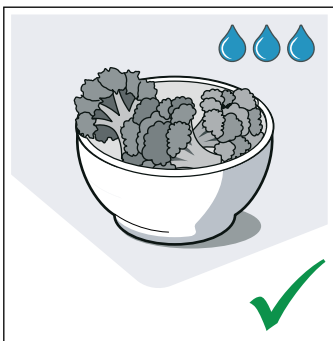
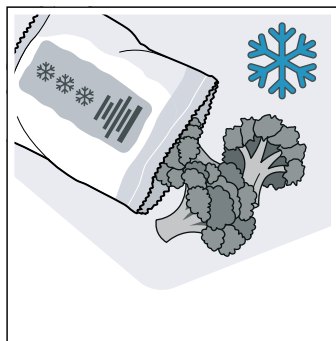
Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger til opvarmning af levnedsmidler. Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

Miljøbeskyttelse

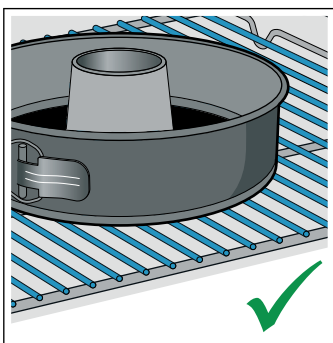
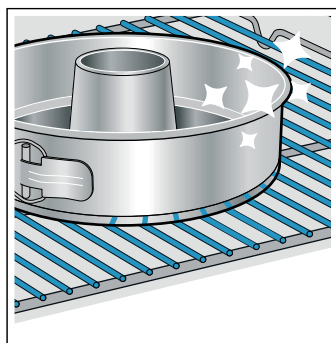
Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

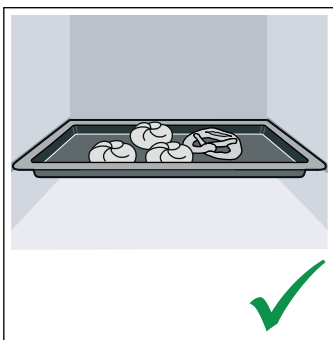
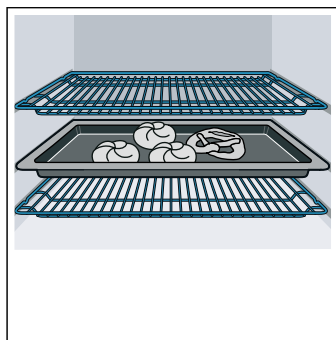
- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Lad frosne madvarer tø op, inden de sættes i ovnen.



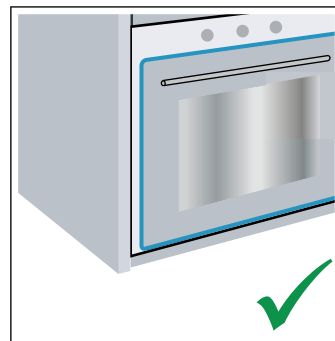
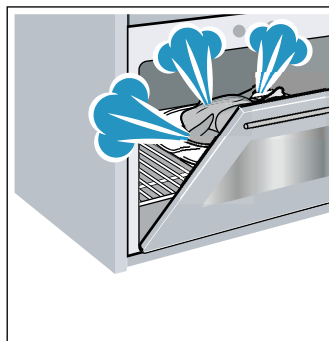
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.



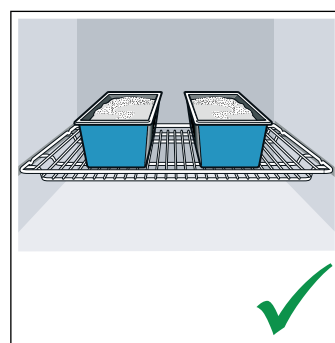
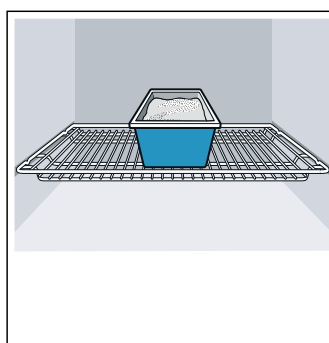
- Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrummet.



- 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 færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

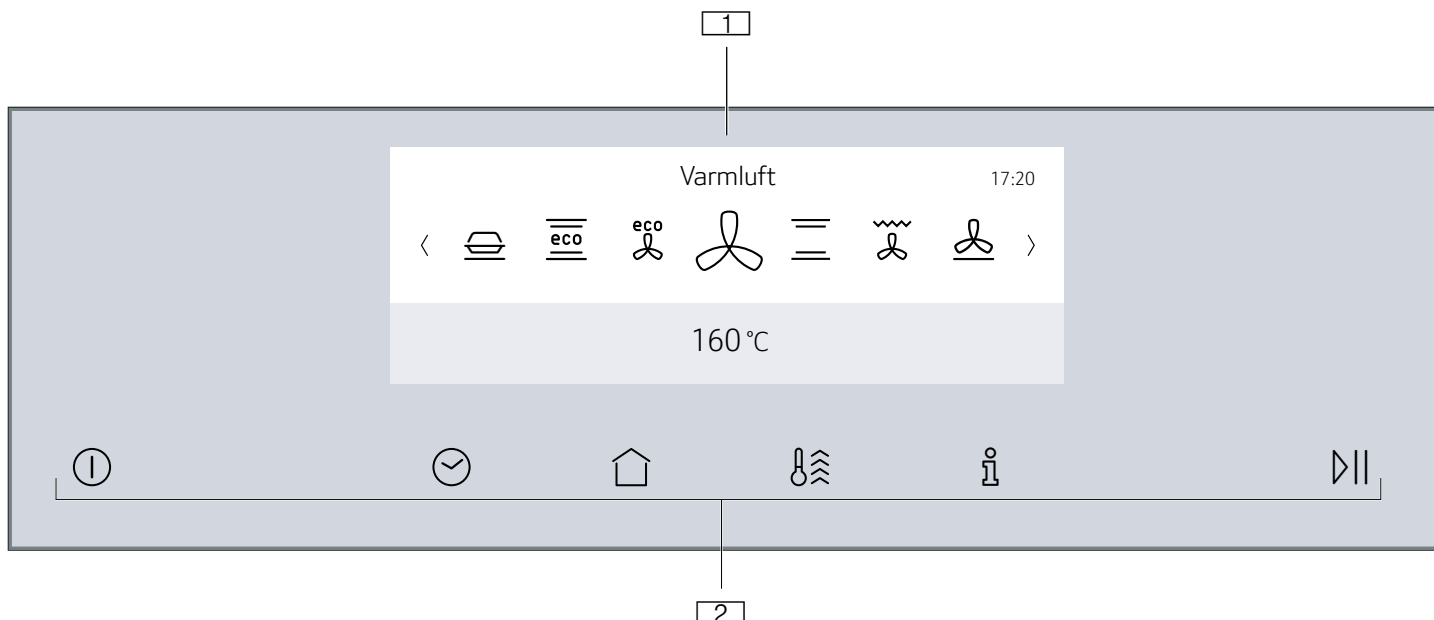
Lær apparatet at kende

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

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

Betjeningsfelt

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



1 FullTouch-TFT-display

2 Touch-taster

▶▶ Start/stop

Start af drift eller pause i drift
→ "Indstille og starte apparatets drift" på side 15

Betjeningslementer

Apparatet kan indstilles direkte med betjeningslementerne.

Touch-taster

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

Touch-tast	Anvendelse
① til/fra	Tænde og slukke for apparatet → "Tænde og slukke for apparatet" på side 14
🏠 Hovedmenu	Valg af driftstyper og indstillinger → "Indstille og starte apparatets drift" på side 15
🕒 Tidsfunktioner	Indstilling af minutur, varighed eller den tidsforskudte drift "Færdig om" → "Tidsfunktioner" på side 16
👶 Børnesikring	Aktivering eller deaktivering af børnesikring → "Børnesikring" på side 17
ℹ Informationer	Vise flere oplysninger Vise aktuel temperatur → "Indstille og starte apparatets drift" på side 15
🔥 Lynopvarmning	Aktivere eller deaktivere Lynopvarmning → "Hurtig opvarmning af apparatet" på side 15

FullTouch-TFT-display

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

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

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

Hovedmenu

Berør touch-tasten 🏠 for at åbne hovedmenuen.

Menu	Anvendelse
📄	Ovnfunktioner Vælg den ønskede ovnfunktion og temperatur til retten. → "Tænde og slukke for apparatet" på side 14
🌊	Mikrobølger Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs hurtigere. → "Mikrobølgefunktionen" på side 18

	Mikrobølge-kombifunktion Med denne funktion kan mikrobølgefunktionen suppleres med en ovnfunktion. → "Mikrobølgefunktionen" på side 18
	Bage- og stegeassistent Anbefalede indstillinger til bagning og stegning → "Bage- og stegeassistent" på side 33
	Mikrobølgeprogrammer Med disse programmer kan retterne tilberedes med mikrobølger. → "Programmer" på side 32
	MyProfile Individuel tilpasning af apparatets indstillinger → "Grundindstillinger" på side 17

	Home Connect Assistent Forbinde apparat med mobil enhed → "Grundindstillinger" på side 17
	Tørring Skal altid udføres efter brug med mikrobølger eller EasyClean.
	EasyClean Rengøring af let tilsmudsning i ovnrummet → "Rengøringsfunktion" på side 26
	Pyrolytisk selvrens Rengøring af ovnrum. → "Rengøringsfunktion" på side 26

Menuen ovnfunktioner

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

Ved temperaturindstillinger over 275 °C sænker apparatet efter ca. 40 minutter temperaturen til ca. 275 °C.

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

	Varmluft eco	30 - 275 °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 125-275 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved cirkulationsdrift og af energieffektklassen.
--	--------------	-------------	--

Funktioner i ovnrummet

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

Åbne apparatets dør

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

Ovnbelysning

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

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

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, at ovnbelysningen ikke skal tændes under driften.
→ "Grundindstillinger" på side 17

Køleventilator

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

Pas på!

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

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

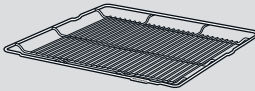
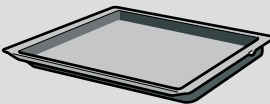
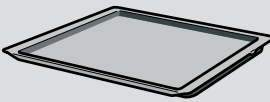
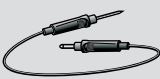
Bemærk: Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatorens drift skal fortsætte.
→ "Grundindstillinger" på side 17

Tilbehør

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

Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:

	Rist Til fade og beholdere, kage- og gratin-forme. Til stege, grillmad og dybfrosne retter. Risten kan bruges med mikrobølgefunktionen.
	Universalbradepande Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.
	Bageplade Til kager på bageplade og småkager.
	Stegetermometer Til helt perfekt stegning. Anvendelsen af stegetermometeret er beskrevet i det pågældende kapitel. → "Stegetermometer" på side 20

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

Der kan købes 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.

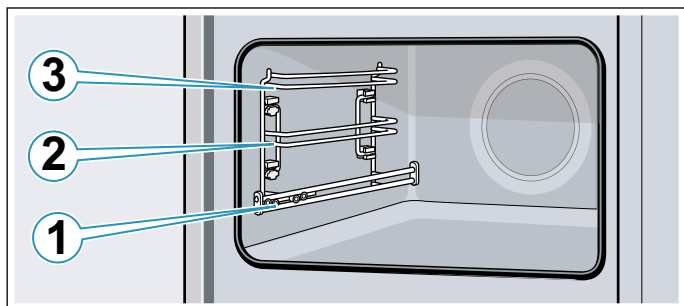
Mikrobølger

Ved drift udelukkende med mikrobølger er det kun den leverede rist, der er velegnet. Universalbradepanden eller bagepladen kan danne gnister, og ovnrummet bliver beskadiget.

Ved drift i kombination med mikrobølger eller med driftstypen Retter kan universalbradepanden, bagepladen og andet leveret tilbehør også anvendes.

Sætte tilbehør ind

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

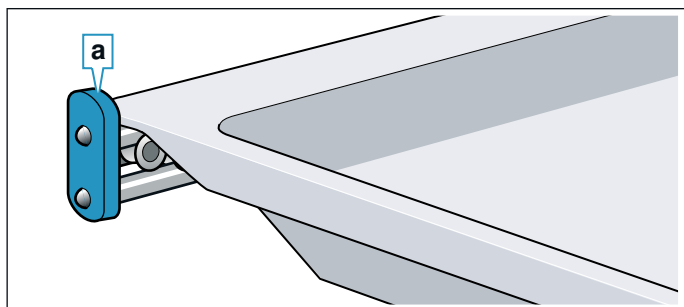


Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskinner i den pågældende rillehøjde (2 og 3).

Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, uden at det vipper. Tilbehøret kan trækkes længere ud med udtræksskinnerne i rillehøjde 1.

Vær opmærksom på, at tilbehøret skal være placeret bag lasken **a** på udtræksskinnen.

Det viste eksempel: Universalbradepande



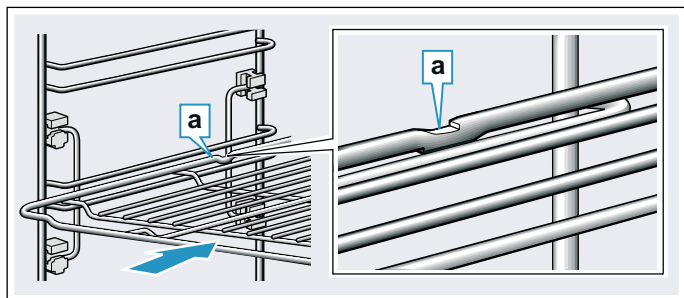
Anvisninger

- Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.
- Skyd altid tilbehøret helt ind i ovnrummet, så det ikke berører apparatets dør.

Indgrebsfunktion

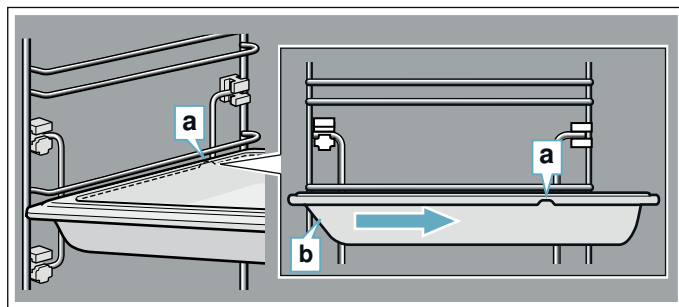
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

Indgrebshakket **a** skal vende bagud og nedad, når risten sættes ind. Teksten "microwave" skal være foran, og krumningen skal vende nedad .



Ved bageplader skal hakket **a** vende bagud og nedad. Den skrå side på tilbehøret **b** skal vende fremad mod apparatets dør.

Det viste eksempel: universalbradepande



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 32

Tilbehør

Bage- og stegerist

Bageplade

Universalbradepande

Bageplade, med slip-let belægning

Universalbradepande, med slip-let belægning

Gratin-bradepande

Professionel bradepande

Låg til professionel bradepande

Pizzaplade

Grillplade

Keramikbagesten

Glasstegegryde, 5,1 liter

Glasbradepande

Dampsæt til ovn

Afdækningsliste

Før apparatet tages i brug første gang

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

Første ibrugtagning

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

Indstille sprog

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

Indstilling af klokkeslæt

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

Indstille dato

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

Anvisninger

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

Indstil med Home Connect

1. Tryk let på "Home Connect".
 2. Tryk let på "Fortsæt".
- Bemærk:** Der er flere anvisninger i kapitlet → "Home Connect" på side 23

Rengøre ovnrum

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

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. Fjern rester af emballage fra ovnrummet, som f.eks. styroporkugler.
3. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden opvarmningen.
4. Tænd for apparatet med touch-tasten ①.
5. Indstil den angivne ovnfunktion og temperatur, og start apparatets drift. → "Indstille og starte apparatets drift" på side 15

Indstillinger	
Ovnfunktion	Varmluft 
Temperatur	Maksimum
Varighed	1 time

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

Rengøring af tilbehør

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



Betjening af maskinen

Vi har allerede gennemgået betjeningslementerne 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

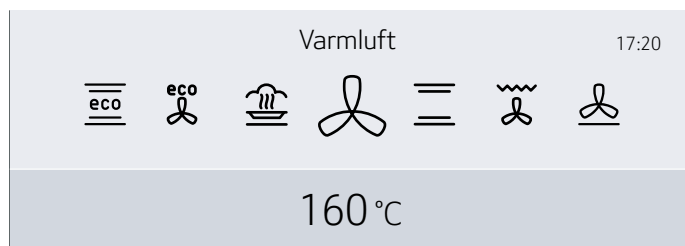
Anvisninger

- 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.

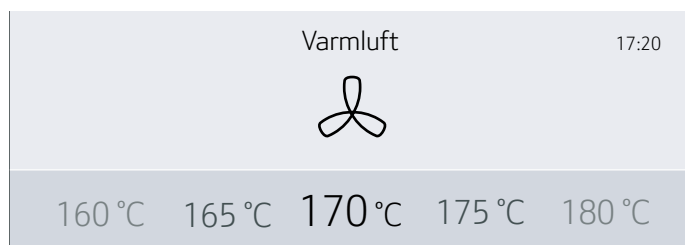
Indstille og starte apparatets drift

Eksempel: Varmluft  med 170 °C

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



- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge ovnfunktionen.
- Tryk let på den underste linje.
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge temperaturen.



- 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

- Sæt driften på pause med touch-tasten .
- Tryk let på linjen med den indstilling, der skal ændres.
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at ændre indstillingen.
- 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 funktionen Lynopvarmning.

Funktion	Ovnfunktion	Sæt retten ind i ovnen
Lynopvarmning	Varmluft  Over-/undervarme 	Efter opvarmningen

Anvisninger

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

Aktivere Lynopvarmning

- Indstil Varmluft  og temperatur.
Bemærk: Indstil en temperatur på over 100 °C, så bliver apparatet hurtigt forvarmet.
- Tryk let på touch-tasten  for at starte apparatets drift.
- Tryk let på touch-tasten  for at aktivere Lynopvarmning.
I displayet vises symbolet .
- Lynopvarmningen slukkes automatisk, så snart den indstillede temperatur er nået. I displayet slukkes symbolet . Sæt retten ind i ovnen.

Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

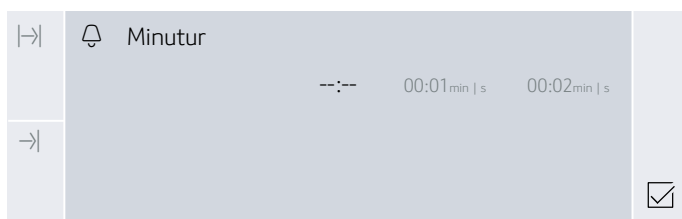
Tidsfunktion	Anvendelse
 Minutur	Minuturet fungerer som et æggeur. Apparatet tændes og slukkes ikke automatisk.
 Varighed	Når den indstillede varighed er udløbet, slukkes apparatet automatisk.
 Færdig om	Apparatets tændes automatisk og slukkes automatisk, når den indstillede varighed og sluttid er udløbet.

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

Vise / skjule tidsfunktioner

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

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



Indstille minutur

Minuturet kan indstilles både ved tændt og ved slukket apparatet.

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

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

Indstille varighed

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

1. Tryk let på touch-tasten .
2. Indstil ovnfunktion og temperatur.

3. Tryk let på touch-tasten .
Tidsfunktionerne vises på displayet.
4. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge varigheden.
5. Tryk let på touch-tasten  for at starte den indstillede varighed.

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

Tidsforskudt drift - "Færdig om"

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

Tidsforskudt drift kan kun anvendes i forbindelse med en ovnfunktion.

Anvisninger

- Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.
 - Det er ikke alle ovnfunktioner, der kan startes med tidsforskudt drift.
1. Sæt retter og egnet tilbehør ind i ovnen, og luk apparatets dør.
 2. Tryk let på touch-tasten .
 3. Indstil ovnfunktion og temperatur.
 4. Tryk let på touch-tasten .
Tidsfunktionerne vises på displayet.
 5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge varigheden.
 6. Tryk let på " Færdig om".
 7. Bevæg fingeren mod venstre for at vælge sluttidspunktet.
 8. Tryk let på touch-tasten .
Apparatet venter 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 feltet .
2. Tryk let på tidsfunktionen.
3. Bevæg eventuelt fingeren mod venstre eller mod højre i touch-displayet for at ændre indstillingerne. Indstil "- : - : -" for at slette en tidsfunktion. Indstillingen bliver automatisk gemt.

Børnesikring

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

Apparatet har to forskellige låsefunktioner.

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

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

Automatisk børnesikring

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

Aktivere

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

Afbryde

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

Deaktivere

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

- Tryk let på "Gem".

Den "Automatiske børnesikring" er deaktiveret.

- Tryk let på touch-tasten .

Engangs-børnesikring

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

Aktivere og deaktivere

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

Grundindstillinger

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

Ændre MyProfile

- Tryk let på touch-tasten .
- Tryk let på touch-tasten .
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile" .
- Tryk let på den underste linje.
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede indstilling.
- Tryk let på den underste linje.
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede indstilling.
- Tryk let på touch-tasten .
- Tryk let på "Gem".

Liste over Grundindstillinger

Indstilling	Valg
Sprog	Valg af sprog
Klokkeslæt	Indstil aktuelt klokkeslæt
Dato	Indstil aktuel dato
Favoritter	Definition af, hvilke ovnfunktioner, der skal vises i menuen Ovnfunktioner
Lydsignal	Kort varighed
	Mellem varighed
	Lang varighed
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
Fortsætte automatisk	Ved dørlukning.
	Fortsæt ikke.
Automatisk børnesikring	Deaktiveret
	Aktiveret
Driftstype efter tænd	Hovedmenu
	Ovnfunktioner
	Mikrobølger
	Mikrobølge-kombidrift
	Bage-/stegeassistent
	Mikrob.-programmer
Natdæmpning af lys	Deaktiveret
	Aktiveret (displayet dæmpes mellem klokken 22:00 og 5:59)
Advarsel MB bageplade	Vis
	Vis ikke
Firmalogo	Indikatorer
	Vis ikke
Tørre mikrobølgeovn	Aktiveret
	Deaktiveret
Efterløbstid for ventilator	Anbefalet
	Minimum
Home Connect	Aktivere eller deaktivere WiFi → "Home Connect" på side 23
	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 "Varmluft", "Termogrilning" og "Grill, stor flade" bliver altid vist i menuen Ovnfunktioner. De kan ikke deaktiveres.

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



Mikrobølgefunktionen

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs særligt hurtigt. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo eller kombineret med en ovnfunktion.

For at kunne udnytte mikrobølgefunktionen optimalt skal anvisningerne om fade og beholdere overholdes. Se også oplysningerne i tabellerne i slutningen af brugsvejledningen.

Fade og beholdere:

Det er ikke alle fade og beholdere, der er egnet til mikrobølger. Anvend kun mikrobølgeegnede fade og beholdere, fordi retterne derved bliver opvarmet korrekt, og apparatet ikke bliver beskadiget.

Varmebestandige fade og beholdere, f.eks. af glas, glaskeramik, porcelæn eller temperaturbestandigt kunststof er egnede. Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem. Keramik kan også anvendes, hvis delene er dækket af glasur overalt og er uden revner.

Der kan også anvendes tallerkener og fade til servering. Så skal retterne ikke hældes om. Benyt kun service med guld- eller sølvdekorationer, hvis producenten garanterer, at det er egnet til mikrobølger.

Ved bagning med kombineret drift kan der anvendes almindelige bageforme af metal. Så bliver kagen også brunet nedefra.

Fade og beholdere af metal egner sig ikke til andre former for tilberedning. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. I metalbeholdere med låg bliver retterne ikke opvarmet.

Pas på!

Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glastrude i ovndøren.

Test af service

Der må aldrig tændes for mikrobølgefunktionen uden fødevarer. Den eneste undtagelse fra dette er en kort test af service.

Hvis det ikke er sikkert, om et bestemt stykke service egner sig til mikrobølger, kan følgende test udføres.

1. Sæt det tomme service ind i apparatet i ½ til 1 minut ved maksimal effekt.
2. Kontroller med mellemrum servicets temperatur. Servicet skal være koldt eller håndvarmt.

Hvis det bliver meget varmt, eller der dannes gnister, er servicet uegnet. Afbryd testen.



Advarsel – Fare for forbrænding!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

Leveret tilbehør

Ved drift udelukkende med mikrobølger er det kun den leverede rist, der er velegnet. Universalbradepanden eller bagepladen kan danne gnister, og ovnrummet bliver beskadiget.

Ved drift i kombination med mikrobølger eller med driftstypen Retter kan universalbradepanden, bagepladen og andet leveret tilbehør også anvendes.

Hvis ikke andet er angivet, er det bedst at sætte tilbehøret ind i rillehøjde 1 ved drift med mikrobølger.

Mikrobølge-trin

Der kan vælges mellem flere forskellige mikrobølge-trin, som passer til de forskellige madretter og tilberedningsmåder.

Ved drift med mikrobølger skal der altid angives en varighed. Den foreslåede varighed kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.

Trin	Retter	Maksimal varighed
90 W	til optøning af sarte retter	1 time 30 min.
180 W	til optøning og videretilberedning	1 time 30 min.
360 W	til tilberedning af kød og opvarmning af sarte retter	1 time 30 min.
600 W	til opvarmning og tilberedning af retter	1 time 30 min.
max	til opvarmning af væsker	30 min.

Den maksimale indstilling er udelukkende beregnet til opvarmning af væsker - ikke til opvarmning af retter. Til beskyttelse af apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt trinvis reduceret til 600 W i de første minutter. Efter afkølingen kan den fulde effekt anvendes igen.

Indstille mikrobølgefunktion

For at opnå et optimalt resultat med mikrobølgefunktionen skal risten altid sættes ind i rillehøjde 1.

Bemærk: Hvis mikrobølgefunktionen anvendes ofte, kan grundindstillingen for "Driftstype efter tænd" ændres til mikrobølger.

- Tryk let på touch-tasten ① for at tænde for apparatet.
- Tryk let på touch-tasten . Hovedmenuen åbnes.
- Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Mikrobølger ". Tryk let på "Fortsæt". Der foreslås mikrobølgeeffekter og en varighed.
- Vælg en mikrobølgeeffekt ved at berøre den let.
- Tryk let på feltet "Varighed", og bevæg fingeren mod venstre eller højre for at indstille varigheden.
- Tryk let på touch-tasten  for at starte driften. Touch-tasten  lyser rødt, og opvarmningsbjælken pulserer. Varigheden tælles ned i displayet.

Ved ren mikrobølgedrift aktiverer apparatet automatisk et varmeelement på trin 600 W og max for at forhindre,

at der danner sig kondensvand. Ovnrum og tilbehør bliver varme. Resultatet af tilberedningen bliver ikke påvirket af dette.

Bemærk: Denne funktion kan deaktiveres i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 17

Advarsel – Fare for forbrænding!

Ved ren mikrobølgedrift aktiverer tørringsfunktionen ved de højeste effekttrin automatisk et varmeelement, som opvarmer ovnrummet. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmeelementer, når de er varme. Hold børn på sikker afstand.

Ændre varighed

Under driften kan varigheden når som helst ændres ved at berøre den igangværende varighed let. Tryk let på symbolet  for at aktivere indstillingen.

Ændre mikrobølgeeffekt

- Tryk let på touch-tasten , og indstil mikrobølgeeffekten igen.
- Tryk let på touch-tasten  for at starte apparatets drift.

Varighed er slut

Når sluttidspunktet er nået, lyder der et signal, og apparat afslutter automatisk mikrobølgedriften. I displayet vises "I→I afsluttet".

Tryk let på touch-tasten  for at afslutte lydsignalet med det samme.

Tryk let på touch-tasten , hvis mikrobølgedriften skal startes igen.

Ellers skal apparatet slukkes med touch-tasten ①.

Pause i drift

Tryk let på touch-tasten : Ovnen er i pause-tilstand.

Tryk igen let på touch-tasten , driften fortsætter.

Luk ovndøren op: Driften bliver sat på pause. Tryk let på touch-tasten , når døren er lukket igen. Driften fortsætter.

Bemærk: Pas på, at driften ikke fortsættes uden madvarer, hvis denne grundindstilling er blevet ændret. → Side 17

Advarsel – Fare for forbrænding!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

Afbryde driften

Tryk let på touch-tasten ①.

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 tilsudsninger i ovnrummet med det samme, og tør fugten af ovnbunden med en svamp.
3. Tryk om nødvendigt let på touch-tasten ① for at tænde for apparatet.
4. Tryk let på feltet  for at vise ovnfunktionerne.
5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre på touch-displayet for at vælge "Tørring >>>".
6. Tryk let på den underste linje. Varigheden vises. Den kan ikke ændres.
7. Tryk let på den underste linje.
8. Tryk let på feltet >||. 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.

Indstilling af mikrobølge-kombidrift

Nogle ovnfunktioner kan kombineres med mikrobølger. Mikrobølgeeffekten kan indstilles til 90 W, 180 W eller 360 W.

Egnede ovnfunktioner:

	Varmluft
	Over-/undervarme
	Termogrilning
	Grill, stor flade
	Grill, lille flade

1. Tryk let på touch-tasten ① for at tænde for apparatet.
2. Tryk let på touch-tasten . Hovedmenuen åbnes.
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Mikrobølge-kombifunktion >>". Tryk let på "Fortsæt". Der foreslås en ovnfunktion, temperatur, mikrobølgeeffekt og varighed.
4. Tryk let på det pågældende felt, og bevæg fingeren mod venstre eller højre for at indstille værdierne.
5. Tryk let på symbolet  for at aktivere indstillingen.
6. Tryk let på touch-tasten >||. Apparatet starter driften. Opvarmningsbjælken begynder at lyse, og varigheden tælles ned i displayet.

Temperaturen, mikrobølgeeffekten og varigheden kan når som helst ændres. Tryk let på det pågældende felt for at indstille den ønskede værdi.

Varighed er slut

Når sluttidspunktet er nået, lyder der et signal, og apparat afslutter automatisk mikrobølgedriften. I displayet vises "I→I afsluttet".

Tryk let på touch-tasten >|| for at afslutte lydsignalet med det samme.

Tryk let på touch-tasten >||, hvis mikrobølgedriften skal startes igen.

Ellers skal apparatet slukkes med touch-tasten ①.

Pause i drift

Tryk let på touch-tasten >||: Ovnens er i pause-tilstand. Tryk igen let på touch-tasten >||, driften fortsætter.

Luk ovndøren op: Driften bliver sat på pause. Når døren lukkes, fortsættes driften automatisk.

Afbryde driften

Tryk let på touch-tasten ①.

Stegetermometer

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

Egnede ovnfunktioner

	Varmluft	Mikrobølger
	Over-/undervarme	Mikrobølger
	Termogrilning	Mikrobølger
	Pizzatrin	
	Over-/undervarme Eco	
	Varmluft Eco	

Anvisninger

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

Placering af stegetermometer i retten

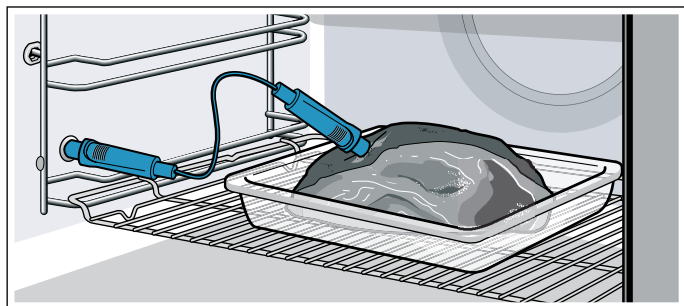
Stik stegetermometeret ind i retten, inden den sættes i ovnen.

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

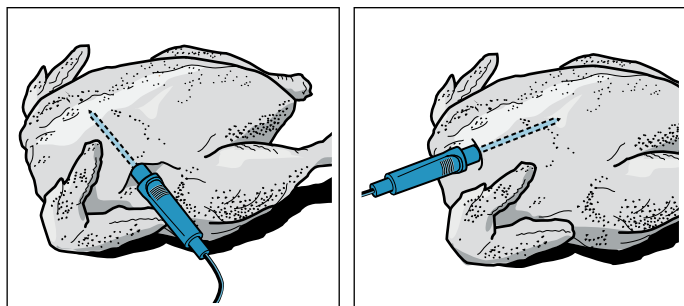
Pas på!

Når mikrobølgefunktionen aktiveres, skal stegetermometerets spids være placeret inde i retten.

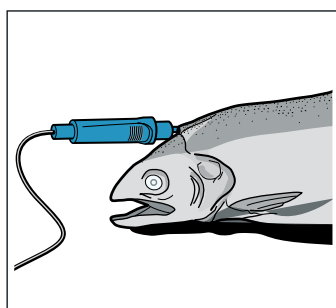
Kød: Stik stegetermometeret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag. Stik det ind fra siden på det tykkeste sted ved mindre stykker kød.



Fjerkræ: Stik stegetermometeret helt ind i det tykkeste sted på fjerkræets bryst. Stik stegetermometeret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed. Vend derefter fjerkræet om, og læg det på risten med brystsidens nedad.



Fisk: Stik stegetermometeret helt ind bag fiskens hoved langs med rygraden. Placer hele fisk i svømmestilling på risten ved hjælp af en halv kartoffel.



Vende retten: Hvis retten skal vendes, må stegetermometeret ikke trækkes ud. Kontroller, at stegetermometeret stadig er placeret korrekt i retten, efter at den er vendt.

Hvis stegetermometeret tages ud af retten under tilberedningen, bliver alle indstillinger nulstillet og skal indstilles igen.

Pas på!

Sørg for, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme.

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

Indstille og starte apparatets drift

⚠ Advarsel – Forbrændingsfare!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Anvisninger

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

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

Pas på!

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

3. Tryk let på touch-tasten ①.
 4. Indstil ovnfunktionen.
- Bemærk:** Når stegetermometeret er placeret i stikket i ovnen, vises kun ovnfunktioner, som kan bruges sammen med stegetermometeret.
5. Tryk let på Ovntemperatur i den underste linje.
 6. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede ovntemperatur.
 7. Tryk let på symbolet ☑ for at aktivere indstillingen.
 8. Tryk let på kernetemperaturen ⚡ til højre i den underste linje.
 9. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede kernetemperatur.
 10. Tryk let på touch-tasten ⏏. Apparatet starter driften.

Ændre eller afbryde apparatets drift

Ændre apparatets drift

Ovntemperaturen og kernetemperaturen kan ændres under driften.

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

Afslutte apparatets drift

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

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

Kernetemperaturer i forskellige levnedsmidler

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

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

→ "Testet i vores prøvekøkken" på side 34

Levnedsmiddel	Kernetemperatur i °C
Fjerkræ	
Kylling	80-85
Kyllingebryst	75-80
And	80-85
Andebryst, rosa	55-60
Kalkun	80-85
Kalkunbryst	80-85
Gås	80-90
Svinekød	
Svinenakke	85-90
Svinefilet, rosa	62-70
Svineryg, gennemstegt	72-80
Oksekød	
Oksefilet eller roastbeef, engelsk	45-52
Oksefilet eller roastbeef, rosa	55-62
Oksefilet eller roastbeef, gennemstegt	65-75
Kalvekød	
Kalvesteg eller -skulder, mager	75-80
Kalvesteg, bov	75-80
Kalveskank	85-90
Lammekød	
Lammekølle, rosa	60-65
Lammekølle, gennemstegt	70-80
Lammeryg, rosa	55-60
Fisk	
Fisk, hel	65-70
Fiskefilet	60-65
Andet	
Forloren hare, alle slags kød	80-90



Sabbatindstilling

Med Sabbathindstillingen 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 Sabbathfunktion

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

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

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

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

Bemærk: Så snart Sabbathfunktionen er startet, er det ikke længere muligt at ændre indstillingerne eller at afbryde driften med touch-tasten ▷||.

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

Afbryde Sabbathfunktion

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

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 ovn 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.

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 kunne opsætte Home Connect for apparatet:

- Apparatet skal være forbundet med strømnettet og være tændt.
- Der skal forefindes en smartphone eller tablet med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet.
- Apparatet skal befinde sig indenfor rækkevidde af hjemmenetværkets WLAN-signal.

1. Download Home Connect app.



2. Åbn Home Connect app, og scan QR-koden.



3. Følg anvisningerne i Home Connect-app.

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. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Fjernstart ".
4. Tryk let på "Aktiver".
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 hjemmenetværket.

Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
WiFi	Aktivere / deaktivere	Det trådløse modul kan aktiveres og deaktiveres. Når Wi-Fi er aktiveret, kan Home Connect funktionaliteten anvendes. 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). Efter deaktivering bibeholdes netværksinformationerne. Vent nogle sekunder efter aktiveringen, til apparatet igen er forbundet med netværket.
Forbind med app		Start forbindelsesproceduren mellem app og apparat.
Fjernbetjening	til / fra	Med Home Connect app er der adgang til apparatets funktioner. Når 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

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbundet med Home Connect serveren, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

Bemærk: Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: 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.



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

Glasruder i ovndør	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Brug ikke glasskrabere eller rengøringsvampe af rustfrit stål.
Håndtag	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.
Apparatet indvendigt	
Emaljerede overflader	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og opvaskevand. Anvend en fin svamp af rustfrit stål eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. 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 ovnrum og ovndør. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen. Det bedste er at anvende Rengøringsfunktionen. → "Rengøringsfunktion" på side 26 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.
Glasafdækning over ovnbelysning	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Dørafdækning	af rustfrit stål: Anvend et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Overhold producentens anvisninger. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. af kunststof: Brug varmt opvaskevand og en rengøringsvamp til rengøring. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres.
Indvendig dør-ramme af rustfrit stål	Rengøringsmiddel til rustfrit stål: Overhold producentens anvisninger. Misfarvninger kan fjernes med sådanne midler. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.
Udtrækssystem	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.

Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Anvend en fin skuresvamp af rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning. Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.
----------	---

Anvisninger

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

Renholdning af apparatet

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



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 stegegyde.



Rengøringsfunktion

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

Selvrens

Ovnrummet rengøres med driftstypen "Selvrens".

Der kan vælges mellem tre rengøringstrin.

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

Jo kraftigere og ældre tilsmudsningerne er, jo højere skal rengøringstrinnet være. En rengøring bruger ca. 2,5-4,7 kilowatt-timer.

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

⚠ Advarsel

Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under Rengøringsfunktionen. Luk aldrig apparatets dør op. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- ⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Rør aldrig ved apparatets dør. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

⚠ Advarsel

Fare for sundhedsskader!

Rensefunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne. Luft ud i køkkenet, mens rensfunktionen udføres. Bliv ikke i rummet i længere tid. Hold børn og husdyr på sikker afstand. Følg også disse anvisninger ved tidsforskuet sluttid.

Inden rensfunktionen

Ribberammer og udtræk kan renses sammen med rensfunktionen. Fjern grove tilsmudsninger inden rengøringen.

Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet. På den måde kan der opnås et godt rengøringsresultat i hele ovnrummet.

Rengør ovndøren og områderne inde i ovnrummet omkring tætningen. Tætningen må ikke skures eller tages af!

Rengør ruden i ovndøren indvendigt med varmt opvaskevand og en rengøringsvamp. Tør efter med en blød klud. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.

⚠ Advarsel

Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen. Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet. Tilbehør må ikke renses med selvrens.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.
- Hvis dørtætningen er beskadiget, trænger der meget varme ud i området omkring døren. Tætningen må ikke skures eller tages af. Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige sundhedsskader!

Apparatet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen. Slip-let-belægningen på bageplader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftig gas. Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen. Tilbehør må generelt ikke renses med selvrens.

Starte

1. Tryk let på touch-tasten .
2. Tryk let på touch-tasten .
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Pyrolytisk selvrens .
4. Tryk let på den understen linje.
5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge rengøringstrinnet.

Bemærk: Efter starten kan rengøringstrinnet ikke længere ændres.

6. Tryk let på den understen linje.
7. Tryk let på touch-tasten .

Apparatet starter Selvrens.

Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen er i gang.

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

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

Afbryde

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

Afslutte

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

Efter udførelse af rengøringsfunktionen

Fjern den resterende aske fra ovnrummet, tilbehøret og omkring ovndøren med en fugtig klud, når ovnrummet er kølet af.

Bemærk: Ved kraftig tilsmudsning kan der dannes hvide belægninger på de emaljerede overflader. Det er rester af levnedsmidler, som ikke har nogen

betydning. De har ingen indflydelse på funktionen. Om ønsket kan de fjernes med citronsyre.

Efter udførelse af rengøringsfunktionen

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

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

Anvisninger

- Under rengøringen misfarves rammen på indersiden af apparatets dør. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Misfarvningen kan kun fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål.
- Ved kraftig tilsmudsning kan der dannes hvide belægninger på de emaljerede overflader. Det er rester af levnedsmidler, som ikke har nogen betydning. De har ingen indflydelse på funktionen. Om ønsket kan de fjernes med citronsyre.

EasyClean

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

Advarsel – Fare for skoldning!

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

Starte

Anvisninger

- Rengøringshjælpen "EasyClean 
" kan kun startes, når ovnrummet er afkølet (rumtemperatur), og når apparatets dør er lukket.
- Luk ikke apparatets dør op under driften. Rengøringshjælpen "EasyClean 
" bliver i givet fald afbrudt.

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
 2. Bland 0,4 liter vand (ikke destilleret vand) med en dråbe opvaskemiddel, og hæld det ud på midten af ovnbunden.
 3. Tryk let på touch-tasten .
 4. Tryk let på touch-tasten .
 5. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "EasyClean .
 6. Tryk let på den underste linje.
 7. Tryk let på touch-tasten .
- Apparatet starter EasyClean. I displayet vises den resterende varighed.

Afslutte

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

Når apparatets dør åbnes, tændes ovnbelysningen for at lette den afsluttende rengøring. Derefter skal det resterende vand i ovnrummet hurtigt fjernes. Vandet må ikke blive liggende i ovnrummet i længere tid (f.eks.

natten over). Apparatet må ikke bruges, når ovnrummet er vådt eller fugtigt.

Slutrensning

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 .
5. Lad ovndøren stå åben i ca. 1 time i holdt position (ca. 30°) efter rengøring, så de emaljerede overflader i ovnrummet kan tørre.

Fjerne grove tilsmudsninger

Der findes flere muligheder for at fjerne særligt hårdnakkede smuds.

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

Ribberammer

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

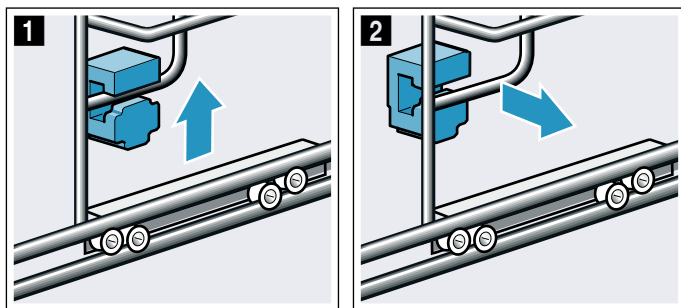
Afmontere/montere ribberammer

Advarsel – Fare for forbrænding!

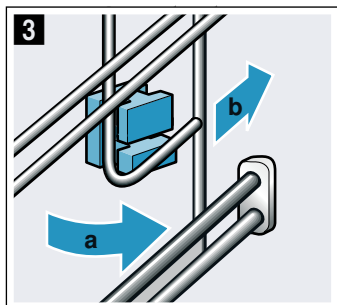
Ribberammerne bliver meget varme. Rør aldrig ved ribberammerne, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Afmontere ribberammer

1. Træk udtrækket ud fremad.
2. Tryk ribberammen lidt op foran (figur 1) og frigør den (figur 2).



3. Klap derefter hele ribberammen udad **a**, og frigør den bagved **b** (figur 3).

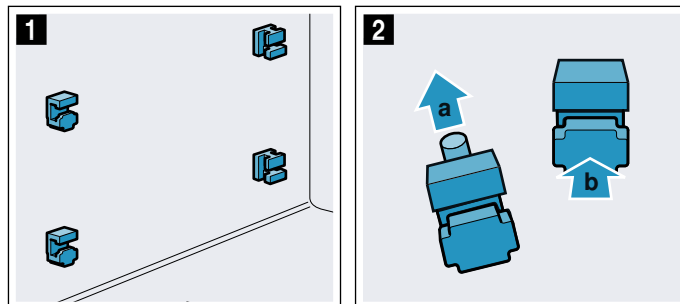


Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

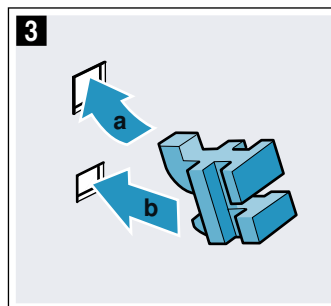
Montere holdere

Hvis holderne faldt ud, da ribberammerne blev taget ud, skal de sættes rigtigt på plads igen.

1. Holderne foran og bagved er forskellige (figur 1).
2. Stik krogen på den forreste holder ind i det runde hul øverst **a**, sæt holderen lidt på skrå, stik den ind forneden, og sæt den lige **b** (figur 2).

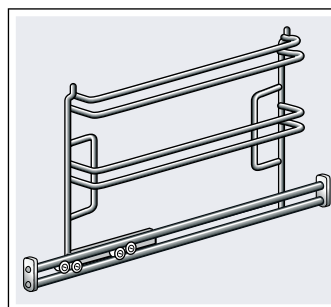


3. Stik krogen på den bageste holder ind i det øverste hul **a**, og tryk den ind i det underste hul **b** (figur 3).



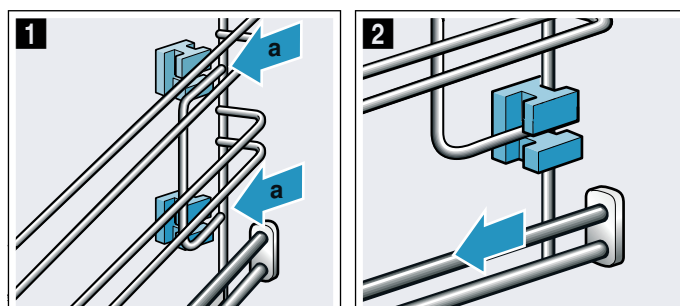
Montere ribberammer

Vær opmærksom på, når ribberammerne sættes ind igen, at udtrækket skal være placeret nederst.

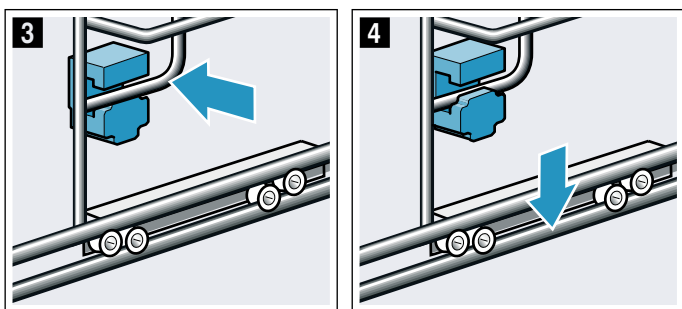


Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side. Udtrækskinnerne skal kunne trækkes ud fremad.

1. Sæt ribberammen ind på skrå bagved, og sæt den ind i holderne foroven og forneden **a** (figur 1).
2. Træk ribberammen fremad (figur 2).



3. Klap den ind foran, og sæt den ind i holderen (figur 3).
4. Tryk den derefter nedad (figur 4).



5. Skyd udtrækkene helt ind igen.

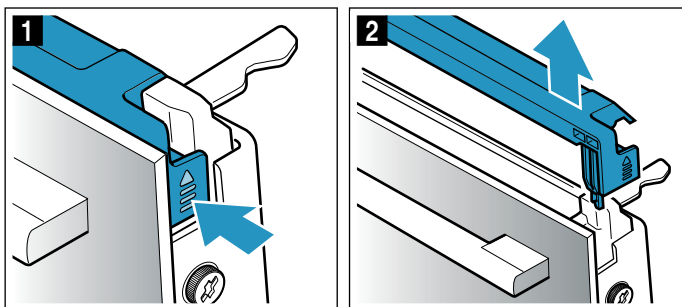
Apparatets dør

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

Tage dørafdækning af

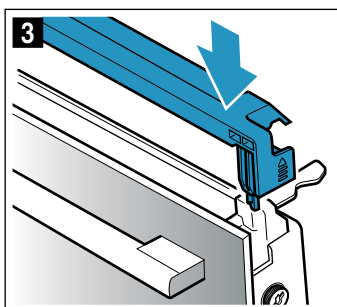
Indlæggene af rustfrit stål i dørafdækningen kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

1. Luk apparatets dør lidt op.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side (figur 1).
3. Tag afdækningen af (figur 2).
Luk forsigtigt apparatets dør.



Bemærk: Rengør indlægget af rustfrit stål i afdækningen med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Rengør resten af dørafdækningen med varmt opvaskevand og en blød klud.

4. Luk igen apparatets dør lidt op. Sæt afdækningen på, og tryk den fast, til den går hørbart i indgreb (figur 3).



5. Luk apparatets dør.

Afmontere/montere glasruder i ovndør

For at lette rengøringen kan glasruderne i ovndøren afmonteres.

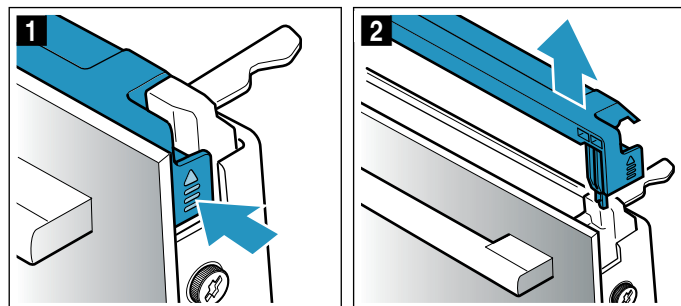
⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst!

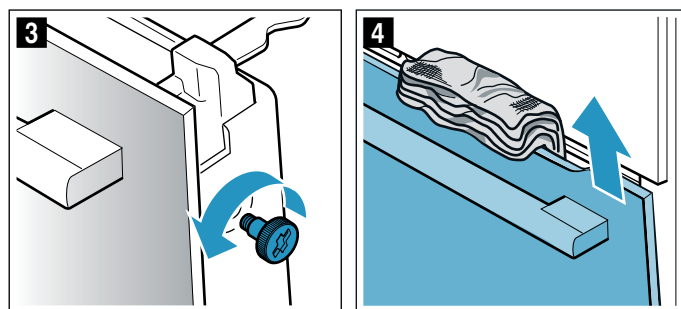
- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemmt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.
- Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter. Brug beskyttelseshandsker.

Afmontering på apparatet

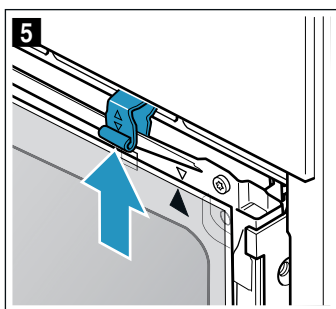
1. Luk apparatets dør lidt op.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side (figur 1).
3. Tag afdækningen af (figur 2).



4. Skru skruerne i højre og venstre side ud af ovndøren (figur 3).
5. Læg et flere gange sammenfoldet viskestykke i klemme i døren, inden den lukkes igen (figur 4). Træk den forreste glasrude opad og ud, og læg den med håndtaget vendende nedad på en plan flade.



6. Tryk de to holdere foroven på mellemruden opad, men tag dem ikke af (figur 5). Hold i ruden med den ene hånd. Tag ruden ud.

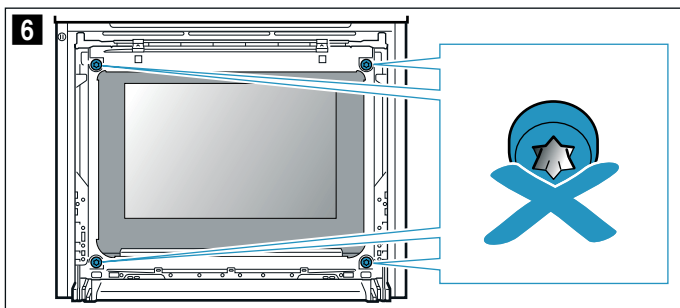


Rengør glaserude med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

⚠ Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!

Når skrueene er fjernet, er apparatet ikke længere sikkert. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Skru aldrig disse skrue ud.

De fire sorte skrue må ikke skrues ud (figur 6).



⚠ Advarsel

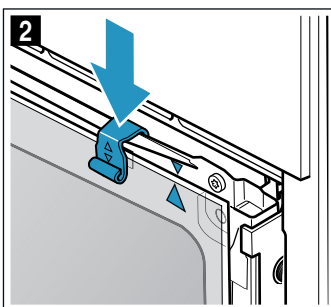
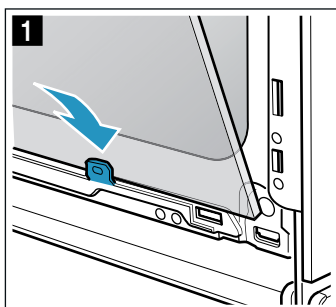
Fare for tilskadekomst!

- 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 klemte. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.
- Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter. Brug beskyttelseshandsker.

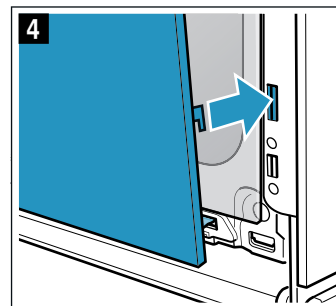
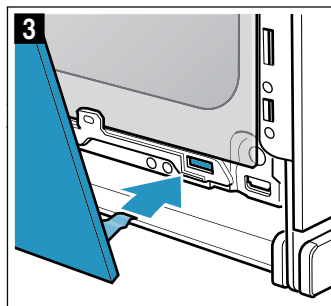
Montering på apparat

Vær opmærksom på ved montagen af den indvendige glaserude, at pilen skal placeres øverst til højre på ruden, og at pilen skal stemme overens med pilen på pladen.

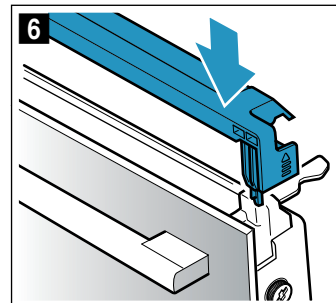
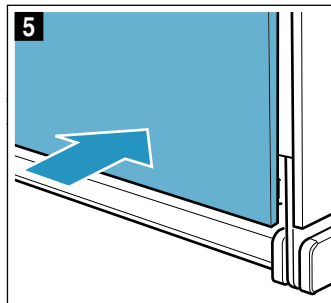
1. Sæt mellemruden ind i holderen forinden (figur 1), og tryk den ind foroven.
2. Tryk begge holdere nedad (figur 2).



3. Før den forreste glaserude ind i holderne forinden (figur 3).
4. Luk den forreste glaserude, indtil de to kroge er placeret ud for åbningerne (figur 4).



5. Tryk den forreste glaserude ind forinden, til den går hørbart i indgreb (figur 5).
6. Luk igen ovndøren lidt op, og fjern viskestykket.
7. Skru de to skrue i højre og venstre side i igen.
8. Sæt afdækningen på, og tryk den fast, til den går hørbart i indgreb (figur 6).



9. Luk apparatets dør.

Pas på!

Ovnen må først bruges igen, når glaserude 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 elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten,

eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

⚠ 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.

Fejltabel

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke sat i kontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
Efter valg af en driftstype vises en meddelelse om, at temperaturen er for høj i displayet	Apparatet er ikke tilstrækkelig afkølet	Lad apparatet køle af, og vælg en driftstype igen
Apparatet kan ikke tændes, og i displayet vises symbolet 	Den automatiske børnesikring er aktiveret	Tryk vedvarende på touch-tasten  , indtil symbolet  slukkes
Apparatet er tændt, men kan ikke betjenes, og i displayet vises symbolet 	Børnesikringen er aktiveret	Tryk vedvarende på touch-tasten  , indtil symbolet  slukkes
Apparatet varmer ikke, i displayet vises 	Demo-modus er aktiveret i Grundindstillingerne	Afbryd strømforsyningen til apparatet i ca. 10 sekunder (deaktiver sikringen i sikringsskabet), og deaktiver derefter indenfor 3 minutter demo-modus i Grundindstillingerne → "Grundindstillinger" på side 17
Apparatets dør kan ikke åbnes, i displayet lyser symbolet 	Apparatets dør forbliver låst, indtil ovnrummet er kølet af	Vent, til symbolet  slukkes
	Apparatets dør er låst med børnesikringen	Tryk vedvarende på touch-tasten  , til symbolet  slukkes, og korrigér indstillingen af børnesikringen
I displayet vises "D" eller "E", f.eks. D0111 eller E0111	Teknisk problem	Sluk for apparatet, og tænd igen Kontakt kundeservice, hvis meddelelsen vises igen. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse
Ved ren mikrobølgedrift bliver ovnrummet varmt.	Tørringsfunktion er aktiveret.	For at forhindre at der dannes sig kondensvand ved ren mikrobølgedrift, aktiverer apparatet automatisk overvarmen ved trinnene 600 W og max. Resultatet af tilberedningen bliver ikke påvirket af dette. Denne funktion kan deaktiveres i grundindstillingerne. Følg anvisningerne om mikrobølgefunktionen. → "Mikrobølgefunktionen" på side 18
Home Connect fungerer ikke korrekt.		Gå ind på www.home-connect.com

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 apparatet 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.

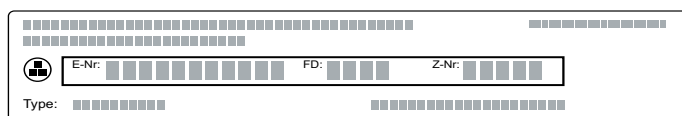


Kundeservice

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 fabriksnummeret (FD-nr.) ved kontakt med kundeservice, fordi dette sætter os i stand til at yde god og kvalificeret service. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes. Ved nogle apparater, som er udstyret med damp, er typeskiltet placeret bag panelet.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det i givet fald er let at finde oplysningerne.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke indenfor 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.

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

Mikrobølger

Apparatet har programmer til brug med mikrobølgefunktionen, som gør det let og hurtigt at tilberede mange retter. Med mikrobølgefunktionen reduceres tilberedningstiden betydeligt, idet den næsten bliver halveret. Udover bage- og stegeprogrammerne, hvor mikrobølgerne bliver kombineret med en ovnfunktion, har apparatet også optøningsfunktioner samt mulighed for at anvende mikrobølgerne alene.

Apparatet foretager selv indstillingen af mikrobølgeeffekt, ovnfunktion, tid og temperatur. Ved alle retterne er det kun nødvendigt at angive vægten.

Apparatet giver en anvisning om at anvende fade eller beholdere, som egner sig til mikrobølger. I kapitlet Mikrobølgefunktion findes der anvisninger om egnede fade og beholdere. → "Mikrobølgefunktionen" på side 18

Stegetermometer

Ved nogle retter kan stegetermometeret også anvendes. Så snart stegetermometeret er stukket ind i apparatet, vises de retter, som egner sig til tilberedning med det. Ovntemperaturen og kernetemperaturen kan ændres. → "Stegetermometer" på side 20

Vælge en ret

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

Retter
Optøning, fjerkræstykker
Optøning, kød
Optøning, fiskefilet
Grøntsager, friske
Grøntsager, frosne
Hvide kartofler
Langkornet ris
Fiskefilet, dampet
Pizza med tynd bund, dybfrost, 1 stk.
Lasagne, dybfrost
Kylling, uden fyld
Kyllingestykker
Forloren hare, ferskhakket kød
Ovnbagte kartofler, hele

indstilling af program

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

1. Tryk let på touch-tasten ① for at tænde for apparatet.
2. Tryk let på touch-tasten .
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Mikrobølgeprogrammer".
4. Tryk let på den underste linje.
5. Tryk let på den ønskede kategori.
6. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge det ønskede mikrobølgeprogram.
7. Tryk let på det ønskede mikrobølgeprogram.
8. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at indstille vægten.
9. Tryk let på den underste linje.
Der vises en anvisning om, hvilken rillehøjde og fad / beholder, der skal anvendes.
10. Tryk let på touch-tasten  for at starte apparatets drift.

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

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

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

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

Eftertilberedning

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

Afbryde

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

Slukke for apparatet

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

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

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
Franskrød, i firkantet form
Forbagte rundstykker, baguettes
Pizza med tynd bund, dybfrost, 1 stk.
Pommes frites, dybfrost, 1 niveau

Retter
Kartoffelgratin af rå kartofler
Bagekartofler
Lasagne, fersk
Flæskesteg, fedtmarmoreret, uden svær
Forloren hare (1 kg)
Oksegrydesteg
Lammekølle uden ben
Kylling, hel
Kyllingelår
Gås, hel (3-4 kg)

Valg af retter og indstilling

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

1. Tryk let på touch-tasten ① for at tænde for apparatet.
2. Tryk let på touch-tasten ☐.
3. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge "Bage- og stegeassistent".
4. Tryk let på den underste linje.
5. Tryk let på den ønskede kategori.
6. Bevæg fingeren mod venstre eller højre for at vælge den ønskede ret.
7. Tryk let på den ønskede ret.
I displayet vises de anbefalede indstillinger.
Bemærk: Ved nogle retter kan der vises yderligere anvisninger, f.eks. om rillehøjde eller om fade og beholdere. Bevæg fingeren mod venstre, til alle anvisninger er blevet vist.
8. De anbefalede indstillinger kan om ønsket ændres.
Tryk let på "Tilpas" i den underste linje.
Tryk let på den pågældende indstilling, og tilpas den.
9. Tryk let på touch-tasten ▶|| for at starte apparatets drift.

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

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

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

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

Eftertilberedning

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

Afbryde

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

Slukke for apparatet

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

Testet i vores prøvekøkken

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

Bemærk: Der kan opstå meget vanddamp i ovnrummet ved tilberedning af fødevarer.

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

Silikoneforme

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

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

Kager og småkager

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

Bagning kombineret med mikrobølger

Ved bagning kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

Anvend altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 18

Ved kombineret drift kan de sædvanlige bageforme af metal bruges. Hvis der dannes gnister mellem bageform og rist, kontrolleres, om formen er ren udvendigt. Placer formen et andet sted på risten. Bag videre uden mikrobølger, hvis det ikke hjælper. Bagetiden bliver længere.

Ved brug af forme af kunststof, keramik eller glas forkortes den i indstillingstabellerne anførte bagetid. Kagen bages mindre stærkt nedefra.

Bagning kombineret med mikrobølger 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 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 teksten "Microwave" 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 egnede.

Forme af lyst metal, keramikforme og glas forlænger bagetiderne, og bagværket 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

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 brunning. 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 ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Kager i form						
Rørekage	Randform/firkantet form	1		150-170	-	55-70
Rørekage	Randform/firkantet form	1		160-180	90	30-40
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		170-190	90	35-45
Tærtbund af rørt kagedej	Tærteform	1		150-170	-	20-40
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Wähe, schweizisk kage	Pizzaplate	1		190-210	-	45-55
Wähe, schweizisk kage	Pizzaplate	1		180-200	-	50-60
Tærte	Tærteform, sortplade	1		190-200	-	25-40
Tærte	Tærteform, sortplade	1		190-210	-	25-40
Gærkage til randform	Rillet randform	1		150-160	-	65-75
* Forvarmning						
** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen						

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Gærkage til randform	Rillet randform	1	≡	150-160	-	60-70
Gærkage i springform	Springform Ø 28 cm	1	⌂	150-160	-	25-35
Gærkage i springform	Springform Ø 28 cm	1	≡	150-160	-	25-35
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	1	⌂	160-170*	-	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	1	≡	170-180	-	20-30
Lagkagebund, 3 æg	Springform Ø 26 cm	1	≡	160-170*	-	25-35
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1	⌂	150-170*	-	30-50
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1	≡	150-170*	-	30-50
Kager på plade						
Rørkage med fyld	Bageplade	1	≡	160-180	-	20-40
Rørkage, 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	⌂	150-170	-	65-85
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	1	≡	160-180	-	60-80
Wähe, schweizisk kage	Universalbradepande	1	≡	190-210	-	45-55
Wähe, schweizisk kage	Universalbradepande	1	⌂	180-200	-	60-70
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	1	≡	160-180	-	15-25
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	1	⌂	150-170	-	20-35
Gærkage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1	⌂	160-170	-	25-35
Gærkage med saftigt fyld	Universalbradepande	1	≡	180-200	-	30-45
Gærkage med fugtigt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1	⌂	150-160	-	45-60
Gærpletbrød, gærkringle	Bageplade	1	≡	150-170	-	30-40
Gærpletbrød, gærkringle	Bageplade	1	⌂	150-160	-	35-45
Roulade	Bageplade	1	≡	190-210*	-	10-15
Julekage (Stollen), 500 g mel	Universalbradepande	1	≡	160-170	-	50-60
Julekage (Stollen), 500 g mel	Universalbradepande	1	⌂	150-160	-	50-60
Æblerulle (strudel), sød	Universalbradepande	1	≡	190-210	-	55-65
Æblerulle (strudel), sød	Universalbradepande	1	⌂	170-180	-	40-60
Æblerulle (strudel), frossen	Universalbradepande	1	⌂	190-210	-	35-50
Æblerulle (strudel), frossen	Universalbradepande	1	⌂	200-220	90	20-25
Småkager						
Small Cakes	Bageplade	1	≡	160**	-	25-35
Small Cakes	Bageplade	1	⌂	150**	-	20-30
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1	⌂	140**	-	30-40
Muffins	Muffinplade	1	≡	170-190	-	15-30
Muffins, 2 lag	Muffinplader	3+1	⌂	150-170*	-	20-30
Gærsmåkager	Bageplade	1	≡	160-170	-	30-40
Gærsmåkager	Bageplade	1	⌂	150-160	-	30-40
Bagværk, butterdej	Bageplade	2	⌂	170-190*	-	20-45
Bagværk, butterdej	Bageplade	1	≡	180-200*	-	20-45
* Forvarmning						
** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen						

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Bagværk, butterdej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		170-190*	-	20-45
Vandbakkelsesdej	Bageplade	1		200-220	-	30-45
Wienerbrød	Bageplade	1		160-180	-	20-30
Wienerbrød	Bageplade	1		170-190	-	15-25
Småkager						
Sprøjtede småkager	Bageplade	1		150-160**	-	20-30
Sprøjtede småkager	Bageplade	1		140-150**	-	25-35
Småkager	Bageplade	2		140-160	-	15-30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		130-150	-	20-35
Marengs	Bageplade	2		80-90*	-	120-150
Marengs, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		80-90*	-	120-180
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. Bagepapir, der stikker ud over bagepladen, kan påvirke luftcirkulationen. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen. Sørg for, at bageformen ikke står direkte foran åbningerne på ovnrummets bagvæg. Brug helst samme størrelse og/eller tykkelse ved bagning af mindre bagværk.
Du har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Vælg altid Varmluft ved bagning i flere lag. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Kagen ser godt ud, men er ikke gen-bagt indvendigt.	Bag kagen lidt længere ved en lavere temperatur, og brug eventuelt lidt mindre væske. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på.
Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen.	Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen. Hvis den stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt løsnes med en kniv. Vend kagen, og læg et vådt, koldt klæde over formen et par gange. Smør formen næste gang, og drys med rasp.

Brød og rundstykker

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- Rille 1

Bagning i to lag

Anvend 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 teksten "Microwave" 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.

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrining
-  Grill stor flade
-  Grill lille flade

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Brød					
Franskbrød, 750 g	Universalpande eller firkantet form	1		180-200*	30-40
Franskbrød, 750 g	Universalpande eller firkantet form	1		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpande eller firkantet form	1		230-240*	10-15
				200-210	40-50
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpande eller firkantet form	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
* Forvarmning					

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Fuldkornsbrød, 1 kg	Universalbradepande	1	≡	230-240*	10-15
				200-210	40-50
Fuldkornsbrød, 1 kg	Universalbradepande	1	⌘	210-220*	10-15
				180-190	40-50
Fladbrød	Universalbradepande	1	≡	250-270	20-30
Fladbrød	Universalbradepande	1	⌘	220-240	20-30
Morgenbrød					
Forbagt. rundstk. eller -baguette	Universalbradepande	2	≡	200-220	10-20
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	1	≡	170-180*	15-25
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	1	⌘	160-170*	15-25
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	⌘	170-190	25-35
Baguette, forbagt, koldt	Universalbradepande	2	≡	200-220	10-20
Rundstykker, boller, frosne					
Forbagt. rundstk. eller -baguette	Universalbradepande	2	≡	200-220	15-25
Saltet bagværk, dejstykker	Rist	1	≡	220-240	15-25
Saltet bagværk, dejstykker	Rist	1	⌘	200-220	15-25
Croissant, dejstykker	Bageplade	1	⌘	150-170*	20-35
Toast					
Gratineret af toast, 4 stk.	Rist	2	⌘	290	5-15
Gratineret af toast, 12 stk.	Rist	2	⌘	250	5-15
Bruning af toast	Rist	3	⌘	290	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 kombineret med mikrobølger

Ved bagning kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

Ved kombineret drift kan de sædvanlige bageforme af metal bruges. Hvis der dannes gnister mellem bageform og rist, kontrolleres, om formen er ren udvendigt. Placer formen et andet sted på risten. Bag videre uden mikrobølger, hvis det ikke hjælper. Bagetiden bliver længere.

Ved brug af forme af kunststof, keramik eller glas forkortes den i indstillingstabellerne anførte bagetid. Den krydrede kage bages mindre stærkt nedefra.

Bagning kombineret med mikrobølger 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 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 teksten "Microwave" 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 egnet.

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

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:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Pizza						
Pizza, frisklavet	Bageplade	1		200-220	-	20-30
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
Pizza, frossen						
Pizza, tynd bund, 1 stk.	Rist	1		210-230	-	10-20
Pizza, tynd bund, 1 stk.	Universalbradepande	1		210-230	90	10-20
Pizza, tynd bund, 2 stk.	Rist + bageplade	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, tyk bund, 1 stk.	Rist	1		180-200	-	20-30
Pizza, tyk bund, 1 stk.	Universalbradepande	1		180-200	90	15-25
Pizza, tyk bund, 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		160-180	-	25-35
Pizzabaguette	Rist	1		200-220	-	20-30
Pizzabaguette, 2 stk.	Universalbradepande	1		180-200	90	10-20
Mini-pizza	Rist	1		210-230	-	10-20
Minipizzaer, 9 stk.	Universalbradepande	1		210-230	90	10-20
Krydret bagværk & quiche						
Krydret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Krydret bagværk i formen	Springform Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Tærteform, sortplade	1		190-210	-	35-55
Quiche	Tærteform, sortplade	1		190-210	-	30-45
Flammkuchen	Universalbradepande	1		260-280*	-	10-20
* forvarmning						

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Pirog	Gratinform	1	≡	190-200	-	40-50
Empanada	Universalbradepande	1	⌘	180-190	-	35-45
Empanada	Universalbradepande	1	≡	180-200	-	30-45
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.

Tilberedning med mikrobølger

Ved tilberedning kun med mikrobølger eller kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

Anvend altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 18

Tag færdigretter ud af emballagen. Tilberedningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

Riller

Brug altid de anførte riller.

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

■ Bageforme på risten: Rille 1

■ Universalbradepande: Rille 2

Souffléer kan også tilberedes i vandbad i universalbradepanden. Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

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 teksten "Microwave" 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.

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 brunning. 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:

- ⌘ Varmluft
- ≡ Over-/undervarme
- ⌘ Termogrining
- ⌘ Pizzatrin

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	1	≡	200-220	-	35-55
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	1	⌘	140-160	360	20-30
Gratin, sød	Gratinform	1	≡	170-190	-	45-60
Gratin, sød	Gratinform	1	⌘	140-160	360	25-35
* forvarmning						

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	1		160-180	-	50-60
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	1		180-200	360	20-30
Lasagne, frossen, 400 g	Universalbradepande	1		190-210	-	30-40
Lasagne, frossen, 400 g	Åbent fad	1		200-210	180	20-25
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	1		170-180	-	50-65
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	1		170-190	360	20-25
Soufflé	Gratinform	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Gratinform	1		180-200*	-	30-40
Soufflé	Portionsforme	1		170-190	-	65-75
* 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.

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren i rille nedenunder.

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

Stegning i fad

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

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

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

Stegning kombineret med mikrobølger

Fjerkræ er specielt velegnet til tilberedning kombineret med mikrobølger. Tilberedningstiden forkortes dermed væsentligt.

I modsætning til traditionel drift retter tilberedningstiden ved stegning kombineret med mikrobølger sig efter den samlede vægt.

Tip: Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

Anvend altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Bradepander og fade af metal eller Römertopf steges af ler er kun velegnet til stegning uden mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 18

Grillning

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

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. 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.

Stegetermometer

Med stegetermometer er meget nøjagtig tilberedning mulig. Læs de vigtige henvisninger om anvendelse af

stegetermometer i det pågældende kapitel. Der findes angivelser om indstikning af stegetermometer, de mulige ovnfunktioner og flere informationer.

→ "Stegetermometer" på side 20

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. 1/2 til 2/3 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 brystsidens eller skindensiden 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:

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

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Kylling						
Kylling, 1 kg	Åbent fad	1		200-220	-	60-70
Kylling, 1 kg	Fad med låg	1		230-250	360	25-35
Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles)	Rist	2		290*	-	15-20
Kyllingebrystfilet, 2 stk. hver 150 g (grilles)	Åbent fad	1		190-210	180	25-30
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	2		220-230	-	30-35
Mindre kyllingestykker, 4 stk. hver 250 g	Åbent fad	1		190-210	360	20-30
Kyllingesticks, nuggets, frosne	Universalbradepande	2		200-220	-	10-20
Kyllingesticks, nuggets, frosne, 250 g	Universalbradepande	1		190-210	360	15-20
Poulard, 1,5 kg	Åbent fad	1		200-220	-	70-90
Poulard, 1,5 kg	Fad med låg	1		200-220	360	30
					180	15-25
And & gås						
And, 2 kg	Åbent fad	1		180-200	-	90-110
And, 2 kg	Universalbradepande	1		170-190	180	60-80
Andebryst, hver 300 g	Rist	2		230-250	-	25-30
Gås, 3 kg	Åbent fad	1		160-170	-	120-150
Gås, 3 kg	Åbent fad	1		170-190	180	80-90
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Gåselår, hver 350 g	Universalbradepande	1		170-190	180	30-40
Kalkun						
Lille kalkun, 2,5 kg	Åbent fad	1		180-190	-	70-90

* 5 min. forvarmning

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Lille kalkun, 2,5 kg	Fad med låg	1		210-230	360	45-50
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Fad med låg	1		240-260	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Åbent fad	1		180-200	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Fad med låg	1		210-230	360	45-50
* 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 opsamles dermed. Denne skysovs kan bruges til at lave sovs. Derudover medfører det mindre røg, og ovnrummet forbliver mere rent.

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren i rille nedenunder.

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 stegegrøde 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.

Skinrende stegegrøder af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl og egner sig derfor kun i begrænset omfang. Kødets bliver tilberedt

langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

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

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

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

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

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

Stegning kombineret med mikrobølger

Bestemte retter kan tilberedes kombineret med mikrobølger. Tilberedningstiden forkortes dermed væsentligt.

I modsætning til traditionel drift retter tilberedningstiden ved stegning kombineret med mikrobølger sig efter den samlede vægt.

Tip: Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

Anvend altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Bradepander og fade af metal eller Römertopf steges af ler er kun velegnet til stegning uden mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 18

Pas på!

Ved brug af stegepose lukkes ikke med metalklips. Brug garn. Brug ikke metalspyd til benløse fugle. Der kan dannes gnister.

Grillning

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

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. 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.

Stegetermometer

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

→ "Stegetermometer" på side 20

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til mange kødretter. Temperatur og tilberedningstid afhænger af fødevarens mængde, beskaffenhed og temperatur. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de

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

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

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

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

Vend stegen og grillvarer efter ca. 1/2 til 2/3 af den anførte tid.

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Termogrining
-  Grill stor flade
-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Svinekød						
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	1		180-200	-	120-130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad med låg	1		180-200	180	40-50
Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg	Åbent fad	1		190-200	-	130-140
Svinemørbrad, 1,5 kg	Åbent fad	1		220-230	-	70-80
Svinemørbrad, 1,5 kg	Fad med låg	1		230-240	90	50-60
Svinefilet, 400 g	Rist	2		220-230	-	20-25
Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand)	Fad med låg	1		210-220	-	60-80
Hamburgerryg med ben, 1 kg	Åbent fad	1		-	360	40-50
Svinesteaks, 2 cm tykke	Rist	3		250	-	16-20
Svinemedaljoner, 3 cm tykke (5 min. forvarmning)	Rist	3		290*	-	8-12
Oksekød						
Oksefilet, medium, 1 kg	Åbent fad	1		210-220	-	40-50
* forvarmning						
** uden at vende						
*** Sæt universalpanden ind i rille 1						
**** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid						

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Oksefilet, medium, 1 kg	Fad med låg	1		180-200	90	30-40
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Åbent fad	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Åbent fad	1		240-260	180	30-40
Steak, 3 cm tyk, medium	Rist	2		290	-	15-20
Burger, 3-4 cm høj****	Rist	2		290	-	20-30
Kalvekød						
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	1		160-170	-	100-120
Kalvesteg, 1,5 kg	Fad med låg	1		200-210	90	70-80
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	1		200-210	-	100-110
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	1		200-220	180	30
					90	30-40
Lammekød						
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Åbent fad	1		170-190	-	50-70
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad med låg	1		240-260	360	30
					180	35-40
Lammeryg med ben**	Åbent fad	1		180-190	-	40-50
Lammeryg med ben**	Åbent fad	1		190-210	90	30-40
Lammekotelet***	Rist	2		290	-	12-18
Pølser						
Grillpølser	Rist	2		290	-	10-20
Køddretter						
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	1		170-180	-	70-80
Forloren hare, 1 kg + 50 ml vand	Åbent fad	1		170-190	360	30-40
* forvarmning						
** uden at vende						
*** Sæt universalpanden ind i rille 1						
**** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid						

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. Sænk temperaturen, og tilføj om nødvendigt mere væske under grydestegningen.
Stegen er ikke gennemstegt.	Skær stegen i skiver. Tilbered sovsen i stegefadet, og læg skiverne ned i sovsen. Steg kødet færdigt udelukkende med mikrobølgefunktionen.
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. Placer 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

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. 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.

Skinrende stegegylder 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.

Dampning med mikrobølger

Fisk kan også dampes med mikrobølger.

Brug et lukket fad, der egner sig til mikrobølger, eller dæk til med en tallerken eller specialfolie til mikrobølger. Følg anvisningerne for fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 18

Retternes egen smag bliver stort set bevaret, og der kan spares på både salt og krydderier. Tilføj en til tre spiseskefulde vand eller citronsaft Ved hele fisk.

Lad fisken hvile i yderligere 2-3 minutter efter tilberedningen for at udligne temperaturen.

Tag færdigretter ud af emballagen. Tilberedningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

Stegetermometer

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

→ "Stegetermometer" på side 20

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

-  Grill stor flade
-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Fisk						
Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller	Åbent fad	1		170-190	-	20-30
Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller	Rist	2		250	90	15-20
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	1		-	600	3
					360	2-7
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Åbent fad	1		170-190	-	30-40
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Fad med låg	1		-	600	10
					360	10-15
Fiskefileter						
Fiskefilet, natural, grillet	Rist	2		220*	-	15-25
Fiskefilet, natural, dampet, 400 g	Fad med låg	1		-	600	4
					360	5-15
Fiskekoteletter						
Fiskekotelet, 3 cm tyk**	Rist	2		290	-	18-22
Fisk, frossen						
Fisk, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	1		-	600	5
					360	7-12
Fiskefilet, natural	Fad med låg	1		210-230	-	25-40
Fiskefilet, natural, 400 g	Fad med låg	1		-	600	10-15
Fiskefilet, gratineret	Rist	2		220-240	-	35-45
Fiskefilet, gratineret, 400 g	Åbent fad	1		290	360	15-20
Fiskepinde***	Bageplade	1		220-240	-	10-20
Fiskeretter						
Fisketerrine, 1000 g	Terrineform	1		-	360	20-25
* forvarmning						
** Sæt universalpanden ind i rille 1						
*** Vend af og til						

Grøntsager og tilbehør

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

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

Tilberedning kombineret med mikrobølger

Ved tilberedning kombineret med mikrobølger bruges altid lukkede fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis der ikke er et låg, der passer til fadet. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet.

Retter med kornprodukter skummer meget op under tilberedningen. Brug et højt fad med låg ved tilberedning af alle kornprodukter som f.eks. ris.

Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Der kan dermed spares på både salt og krydderier.

Hvis der ikke er anført nogen indstilling for den tilberedte mængde, forlænges eller forkortes tilberedningstiden efter følgende grundregel: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

Vend eller rør rundt i retten to til tre gange. Lad retterne hvile to til tre minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.

Retterne afgiver varme til fadet eller beholderen. Det kan også blive meget varmt ved ren mikrobølgefunktion.

Riller

Brug de anførte riller.

Tilberedning i et lag

Overhold angivelserne i tabellen.

Tilberedning i to lag

Anvend 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 teksten "Microwave" 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. 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.

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

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

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Grøntsager, friske						
Grøntsager, friske, 250 g*	Fad med låg	1		-	600	8-12
Grøntsager, friske, 500 g*	Fad med låg	1		-	600	10-15
Grøntsager, frosne						
Spinat, 450 g*	Fad med låg	1		-	600	13-18
Grøntsager, blandede, 250 g + 25 ml vand*	Fad med låg	1		-	600	10-14
Grøntsager, blandede, 500 g + 25 ml vand*	Fad med låg	1		-	600	15-20
Grøntsagsretter						
Grillede grøntsager*	Universalbradepande	3		290	-	10-15
Kartofler						
Ovnbagte kartofler, halve	Universalbradepande	1		160-180	-	45-60
Bagte kartofler, halveret, 1 kg	Universalbradepande	2		200-220	360	15-20
Pillekartofler, hele, 250 g*	Fad med låg	1		-	600	10-13
Hvide kartofler, i kvarte, 500 g*	Fad med låg	1		-	600	12-15
Kartoffelprodukter, frosne						
Kartoffelrøsti (vend af og til)	Universalbradepande	2		200-220	-	20-30
Kartoffellommer, fyldte (vend af og til)	Universalbradepande	2		190-210	-	15-25
Kroketter	Bageplade	1		200-220	-	15-25
Pommes frites (vend af og til)	Bageplade	1		190-210	-	20-30
Pommes frites, 500 g	Universalbradepande	2		250-270	180	15-20
Pommes frites, 2 lag (vend af og til)	Universalbradepande + bageplade	3+1		200-220	-	30-40
* Røres rundt en til to gange af og til						

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Ris						
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vand	Fad med låg	1		-	600	7-9
					180	13-16
Naturris, 250 g + 650 ml vand	Fad med låg	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vand	Fad med låg	1		-	600	12-14
					180	22-27
Korn						
Couscous, 250 g + 500 ml vand	Fad med låg	1		-	600	6-8
Hirse hel, 250 g + 600 ml vand	Fad med låg	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/majsgryn, 125 g + 500 ml vand*	Fad med låg	1		-	600	6-8
Byggryn, 250 g + 750 ml vand	Fad med låg	1		-	600	11-13
					180	15-20
Æg						
Æggestand af 2 æg	Fad med låg	1		-	360	6-8
* Røres rundt en til to gange af og til						

Dessert

Yoghurt og forskellige apparater kan nemt tilberedes med apparatet.

Ved tilberedning med mikrobølger anvendes altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 18

Hvis fadet eller beholderen sættes på risten, skubbes risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad.

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 koppe 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.

Budding af buddingepulver

Buddingepulver røres sammen med mælk og sukker i henhold til angivelserne på pakken i et højt fad, der egner sig til mikrobølger. Indstil som anført i tabellen.

Så snart mælken koger, røres kraftigt. Gentag dette to til tre gange.

Tilberedning af mælkeris

1. Vej risen, og tilsæt 4 gange mere mælk.
2. Hæld ris og mælk i et højt fad, der egner sig til mikrobølger.
3. Indstil som anført i tabellen.
4. Så snart mælken koger, røres kraftigt, og mikrobølgeeffekten reduceres som anført i tabellen.
Rør rundt flere gange under den videre kogning.

Kompot

Vej frugten i et fad, der egner sig til mikrobølger, og tilsæt ca. en spiseske vand pr. 100 g. Tilsæt sukker og krydderier efter ønske. Afdæk faddene, og indstil som anført i tabellen.

Rør rundt to til tre gange under tilberedningen.

Popcorn til mikrobølger

Brug et varmebestandigt, fladt glasfad, f.eks. låget til en gratinform. Brug ikke porcelæn eller meget buede tallerkner.

Læg popcornposen med den markerede side nedad på fadet. Indstil som anført i tabellen. Alt efter produkt og mængde kan det være nødvendigt at foretage en tilpasning af tiden.

For at popcorn ikke skal brænde på, skal popcornposen tages ud 1 ½ minut og rystes. Tør ovnrummet af efter tilberedningen.

Advarsel – Fare for forbrænding!

Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på

emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

Anbefalede indstillingsværdier

Anvendte ovnfunktioner:

-  Hævetrin
-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Budding af buddingepulver*	Fad med låg	1		-	600	5-8
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		40-45	-	8-9h
Mælkeris, 125 g + 500 ml mælk*	Fad med låg	1		-	600	10
					180	20-25
Frugtkompot, 500 g	Fad med låg	1		-	600	9-12
Popcorn til mikrobølger, 1 pose á 100 g**	Åbent fad	1		-	600	4-6
* Røres rundt en til to gange af og til						
** Læg lukket pose på fadet						

Skånsomme ovnfunktioner

Varmluft 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 forskellige faser med restvarme. Sådan bevares retterne saftige og bliver mindre brunet. Afhængigt af tilberedningen og madvarernes 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 125-275 °C ved Varmluft Eco, og en temperatur mellem 150-250 °C ved Over-/undervarme Eco. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen. Tilbered kun i et lag.

Ovnfunktionen Varmluft Eco bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved cirkulationsdrift og af energieffektklassen. 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 teksten "Microwave" 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 egnet. 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. 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 brunng. 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:

-  Varmluft Eco
-  Over-/undervarme Eco

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kager i form					
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

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
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
Kager på plade					
Rørkage med tørt fyld	Bageplade	1		160-180	20-40
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	1		170-180	25-35
Gærfløjtbrød, gærkrans	Bageplade	1		150-160	35-45
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	1		150-170	20-35
Småt bagværk					
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		200-220	35-45
Småkager	Bageplade	2		140-160	15-30
Sprøjtede småkager	Bageplade	2		140-150	25-40
Gærsmåkager	Bageplade	1		150-160	30-40
Brød & rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Firkantet form	1		200-210	35-45
Fladbrød	Universalbradepande	1		250-270	15-20
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	1		170-190	15-20
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	1		180-200	25-35
Kød					
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
Fisk					
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

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

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

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

Langtidsstegning

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

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

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

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

Kødet kan skæres ud umiddelbart efter langtidsstegningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile. På grund af denne særlige tilberedningsmetode bliver kødet rosa, men det er ikke 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 porcelæn 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.
Fjerkræ						
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
Svinekød						
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
Oksekød						
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
Kalvekød						
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	Steketid i min.	Temperatur i °C	Varighed i min.
Lammekød						
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 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 tørvarernes type, fugtighed, modenhed og tykkelse. Jo længere tørvarerne tørrer, jo bedre konserveres det. Jo tyndere man skærer, jo hurtigere afsluttes tørringen, og jo mere aromatisk bliver tørvarerne. Der er derfor anført indstillingsområder.

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Varmluft

Ret	Tilbehør	Rille-højde	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

Frugt og grøntsager kan henkoges i apparatet.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Glas

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

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

Henkogningsglassene må ikke røre ved hinanden i ovnrummet under henkogningen.

Forberedelse af frugter og grøntsager

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

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

Frugt

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

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

Grøntsager

Fyld grøntsagerne i henkogningsglassene med varmt, kogt vand.

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

Afslutning af henkogning

Frugt

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

Grøntsager

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Varmluft

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

Lad dejen hæve på hævetrin

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

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

Hævning

Til hævning hældes 200 ml vand i bunden af ovnrummet.

Pas på!

Beskadigelse af overflader

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

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

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

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

Efterhævning

Stil bagværket i rillen anført i tabellen.

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

■  Hævetrin

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærdej, let	Skål	1		35-40	25-30
	Bageplade	1		35-40	10-20
Gærdej, tung og fedtholdig	Skål	1		35-40	20-40
	Bageplade	1		35-40	15-25

Optøning

Til optøning af dybfrossent frugt, grøntsager, fjerkræ, kød, fisk og bagværk bruges driftstypen mikrobølgefunktion.

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et fad, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. → "Mikrobølgefunktionen" på side 18

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad.

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

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. Optøning lykkes ofte bedre i flere trin. Disse er anført under hinanden i tabellen.

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

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

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

Tip: Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

Anvendt ovnfunktion:

■  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Brød, rundstykker						
Brød, 500 g	Åbent fad	1		-	180	3
				-	90	10-15
Morgenbrød	Rist	1		140-160	90	2-4
Kager						
Kage, fugtigt fyld, 500 g	Åbent fad	1		-	180	2
				-	90	10-15
Tørkager, 750 g	Åbent fad	1		-	90	10-15
Kød & fjerkræ						
Kylling, hel, 1,2 kg*	Åbent fad	1		-	180	10
				-	90	10-15
Fjerkræstykker, 250 g*	Åbent fad	1		-	180	10
				-	90	10-15
And, 2 kg*	Åbent fad	1		-	180	10
				-	90	40-50
Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 800 g*	Åbent fad	1		-	180	15
				-	90	10-15
Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 1 kg*	Åbent fad	1		-	180	15
				-	90	20-30
* Vend efter 1/2 af tiden						

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 1,5 kg*	Åbent fad	1		-	180	15
				-	90	25-35
Kød, i stykker eller skiver, f.eks. gullasch (råt kød), 500 g*	Åbent fad	1		-	180	8
				-	90	5-10
Hakket kød, blandet, 200 g*	Åbent fad	1		-	90	8-15
Hakket kød, blandet, 500 g*	Åbent fad	1		-	180	5
				-	90	10-15
Hakket kød, blandet, 1000 g*	Åbent fad	1		-	180	10
				-	90	20-30
Fisk						
Fisk, hel, 300 g*	Åbent fad	1		-	180	3
				-	90	10-15
Fiskefilet, 400 g*	Åbent fad	1		-	180	5
				-	90	10-15
Frugt, grøntsager						
Bærfrugter, 300 g	Åbent fad	1		-	180	5-10
Grøntsager, 600 g	Åbent fad	1		-	180	10
				-	90	8-13
Andet						
Optøning, smør, 125 g	Åbent fad	1		-	90	7-9
* Vend efter 1/2 af tiden						

Opvarm retter med mikrobølger

Med mikrobølger kan retter opvarmes eller optøs og opvarmes på en gang.

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen af retterne sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.

Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.

Dæk altid retterne til. Sådan opnås et bedre tilberedningsresultat. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis der ikke er et låg, der passer til fadet.

Vend eller rør rundt i retten to til tre gange. Lad retterne hvile 1 til 2 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.

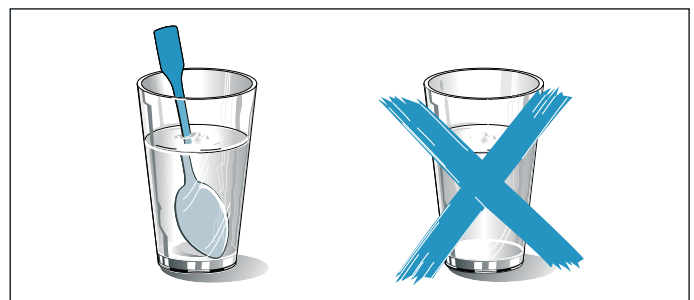
Ved opvarmning af babymad stilles flasken uden sut eller låg på risten. Omryst eller omrør grundigt efter opvarmningen, kontrollér altid temperaturen.

Retterne afgiver varme til fadet. Det kan også blive meget varmt ved ren mikrobølgefunktion.

Tip: Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.



Pas på!

Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glastrude i ovndøren.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes indstillingsværdierne for opvarmning med mikrobølger til forskellige drikkevarer og 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.

Hvis der ikke er anført nogen værdier for dine retter, 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 energi.

Tør ovnrummet af efter tilberedningen.

Anvendt ovnfunktion:

■  Mikrobølger

Ret	Fade og beholdere:	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Opvarmning af drikke						
200 ml (rør godt rundt)	Åbent fad	1		-	max	1-3
400 ml (rør godt rundt)	Åbent fad	1		-	max	2-6
Opvarmning af babymad						
Sutteflasker, 150 ml (rør godt rundt)	Åbent fad	1		-	360	1-3
Grøntsager, kolde						
250 g	Fad med låg	1		-	600	3-8
Grøntsager, frosne						
Løst, 250 g	Fad med låg	1		-	600	8-12
Spinat med fløde, frossen i blok, 450 g	Fad med låg	1		-	600	11-16
Retter, kolde						
Tallerkenret, 1 portion	Fad med låg	1		-	600	4-8
Suppe, sammenkogt ret, 400 ml	Fad med låg	1		-	600	5-7
Tilbehør, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris	Fad med låg	1		-	600	5-10
Tærter/gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Åbent fad	1		-	600	5-10
Retter, frosne						
Tallerkenret, 1 portion	Fad med låg	1		-	600	11-15
Suppe, sammenkogt ret, 200 ml (rør godt rundt)	Fad med låg	1		-	600	4-6
Tilbehør, 500 g, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris	Fad med låg	1		-	600	7-10
Tærter/gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Åbent fad	1		180-200	180	20-25

Varmholdning

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

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

Prøveretter

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

Iht. standarden EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 og iht. standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

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.

Lagkagebunde (vandbiskuit)

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

Anvisninger

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Bagning					
Sprøjtede småkager	Bageplade	1		150-160*	20-30
Sprøjtede småkager	Bageplade	1		140-150*	25-35
Small Cakes	Bageplade	1		160*	25-35
Small Cakes	Bageplade	1		150*	20-30
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		140*	30-40
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
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					

Grillning:

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Grill stor flade

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grillning					
Bruning af toast	Rist	3		290	3-6
Oksekødsburger, 12 stk.*	Rist	2		290	20-30
* Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid					

Tilberedning med mikrobølger

Ved tilberedning med mikrobølger skal der altid anvendes varmebestandige fad og beholdere, der er egnede til mikrobølger. Følg anvisningerne for fad og beholdere, der er egnede til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 18

Hvis fadet eller beholderen sættes på risten, skal risten sættes ind med den prægede tekst "Microwave" vendende mod ovndøren og med krumningen nedad.

Bemærk: Til kontrol med ren mikrobølgedrift skal tørrefunktionen deaktiveres i grundindstillingerne.
→ "Grundindstillinger" på side 17

Anvendte ovnfunktioner:

-  Varmluft
-  Termogrining
-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Optøning med mikrobølgefunktion						
Kød	Åbent fad	1		-	180	5
					90	10-15
Tilberedning med mikrobølgefunktion						
Æggemælk	Åbent fad	1		-	360	20
					180	20-25
Biskuit	Åbent fad	1		-	600	7-9
Forloren hare	Åbent fad	1		-	600	22-27
Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner						
Kartoffelgratin	Åbent fad	1		150-170	360	25-30
Kager	Åbent fad	1		190-210	180	12-18
Kylling*	Åbent fad	1		180-200	360	25-35
* Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid						



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001585474
001019
da