



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Ovn
HBG676E.1



BOSCH

[da] Brugsanvisning

Indholdsfortegnelse

 Brugsbetingelser	5	 Børnesikring	19
 Vigtige sikkerhedsanvisninger	5	Aktivere og deaktivere	19
Generelt	5	 Grundindstillinger	20
Halogenpære	6	Ændre grundindstillinger	20
Stegetermometer	6	Liste over Grundindstillinger	20
Rengøringsfunktion	6	Strømafbrydelse	20
 Årsager til skader	7	Ændre klokkeslæt	20
Generelt	7	 Sabbatindstilling	21
 Miljøbeskyttelse	7	Starte Sabbatindstilling	21
Energibesparelse	7	 Rengøringsmidler	21
Miljøvenlig bortskaffelse	7	Egnede rengøringsmidler	21
 Lær apparatet at kende	8	Renholdning af apparatet	22
Betjeningsfelt	8	 Rengøringsfunktion	23
Betjeningselementer	8	Inden udførelse af rengøring	23
Display	9	Indstille rengøringsfunktion	23
Driftstyper	9	Efter udførelse af rengøringsfunktionen	24
Ovnfunktioner	10	 Ribberammer	24
Flere oplysninger	11	Afmontere/montere ribberammer	24
Funktioner i ovnrummet	11	 Apparatets dør	25
 Tilbehør	11	Afmontere/montere ovndør	25
Leveret tilbehør	11	Tage dørafdækning af	26
Isætning af tilbehør	11	Afmontere/montere glasruder i ovndør	26
Ekstra tilbehør	12	 Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . .	28
 Før apparatet tages i brug første gang	13	Selvafhjælpning af fejl	28
Første ibrugtagning	13	Maksimal driftstid	28
Rengøring af ovnrum og tilbehør	13	Udskifte ovnlampepære i ovnloft	29
 Betjening af maskinen	14	Glasafdækning	29
Tænde og slukke for apparatet	14	 Kundeservice	29
Start af drift	14	E-nummer og FD-nummer	29
Indstille driftstype	14		
Indstille ovnfunktion og temperatur	14		
Lynopvarmning	15		
 Tidsfunktioner	15		
Indstille varighed	15		
Indstille sluttid	16		
Indstilling af minutur	17		
 Stegetermometer	17		
Ovnfunktioner	17		
Placering af stegetermometer i retten	18		
Indstille kernetemperatur	18		
Kernetemperaturer i forskellige levnedsmidler	19		

 Retter	30
Anvisninger om indstillinger	30
Stegetermometer	30
Vælge en ret.	30
Bagesensor	31
Indstilling af en ret	31
 Testet i vores prøvekøkken	32
Brug ikke silikoneforme	32
Kager og småkager	32
Brød og rundstykker	35
Pizza, quiche og krydret bagværk	36
Tærte og soufflé	38
Fjerkræ	38
Kød	40
Fisk	42
Grøntsager og tilbehør	43
Yoghurt	44
Eco-ovnfunktioner	44
Acrylamid i fødevarer	46
Langtidsstegning	46
Tørring	47
Henkogning	48
Hævning af dej	48
Optøning	49
Varmholdning	49
Prøveretter	50

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.bosch-home.com** og Online-Shop: **www.bosch-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 8 år gamle og er under opsig.

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

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brandfare!

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – Fare for skoldning!

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

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

Halogenpære

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

Stegetermometer

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Rengøringsfunktion

⚠ Advarsel – Brandfare!

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

⚠ Advarsel – Alvorlige sundhedsskader!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Årsager til skader

Generelt

Pas på!

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

Miljøbeskyttelse

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

Energibesparelse

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

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

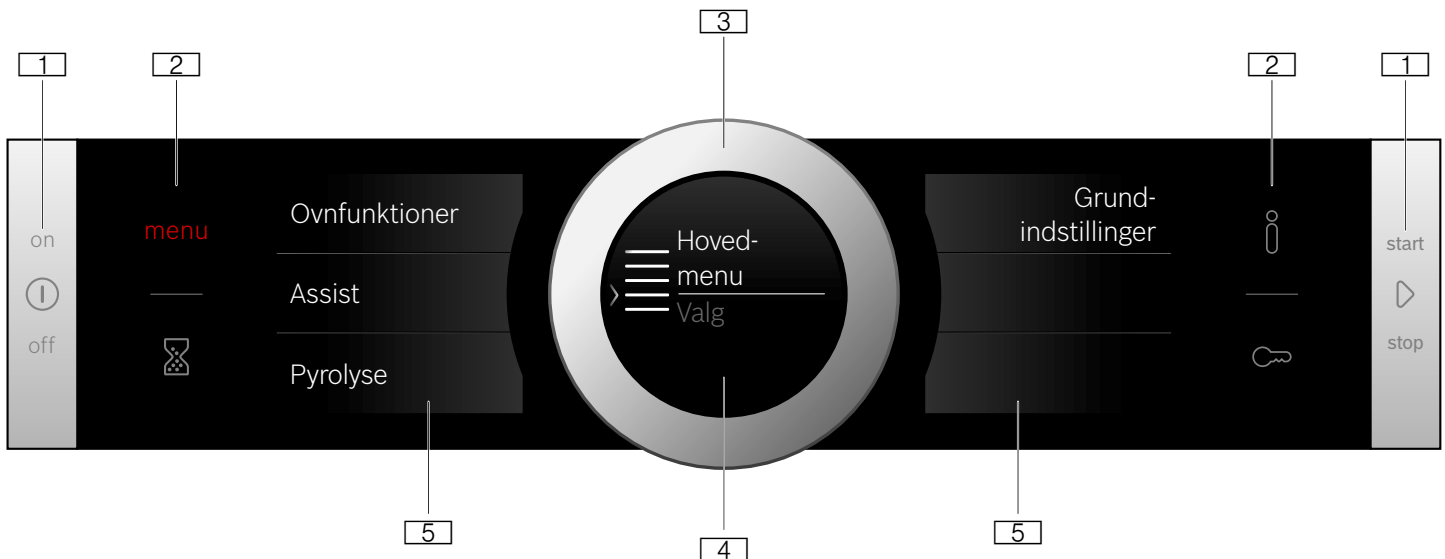
I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningslementer. Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.

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

Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles apparatets forskellige funktioner ved hjælp af taster, touch-felter, touch-displays og en betjeningsring. På displayet vises de aktuelle indstillinger.

Oversigtsbilledet viser betjeningsfeltet ved tændt apparatet med menu-indikatoren.



1 Taster

Tasterne til højre og venstre for betjeningsfeltet har et trykpunkt. Tryk på tasten for at aktivere den. Ved apparater, som ikke har en front af rustfrit stål, er begge disse taster touch-felter uden et trykpunkt.

2 Touch-felter

Der er placeret sensorer under touch-felterne. Berør det pågældende symbol ganske let for at vælge funktionen.

3 Betjeningsring

Betjeningsringen er placeret, så den kan drejes ubegrænset mod venstre og højre. Tryk let på den, og bevæg den med fingeren i den ønskede retning.

4 Display

I displayet vises de aktuelle indstillingsværdier, valgmuligheder eller tekster med anvisninger.

5 Touch-displays

I touch-displayene vises de aktuelle valgmuligheder. Valgene foretages direkte ved at trykke let på det pågældende tekstfelt. Tekstfelterne ændrer sig afhængigt af valget.

Betjeningslementer

De enkelte betjeningslementer er tilpasset til apparatets forskellige funktioner. Derfor er indstillingen af apparatet let og direkte.

Taster og touch-felter

Her følger en kort forklaring af betydningen af de enkelte taster og touch-felter.

Symbol	Betydning	
Taster		
ⓘ	on/off	Tænde og slukke for apparatet
▶	start/stop	Til start og pause eller til afbrydelse af drift ved længerevarende tryk (ca. 3 sek.)
Touch-felter		
menu	Menu	Åbning af menuen med driftstyper
⌚	Minutur	Valg af minutur
i	Informationer	Visning af oplysninger
🔒	Børnesikring	Aktivere/deaktivere børnesikring ved længerevarende tryk (ca. 4 sek.)

Betjeningsring

Med betjeningsringen ændres indstillingsværdierne, som vises i displayet.

Betjeningsringen anvendes også til at blade gennem valglisterne i touch-displayene.

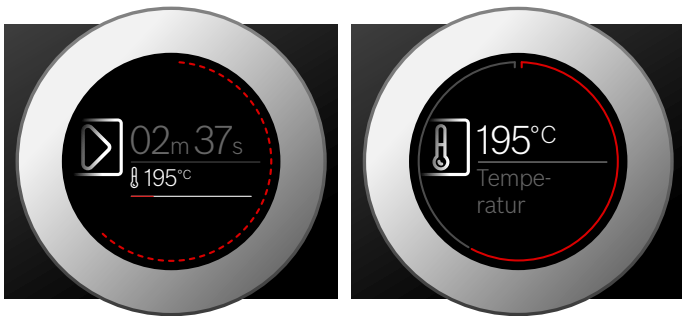
I de fleste valglister skal betjeningsringen drejes den modsatte vej, når det første eller det sidste punkt er nået.

Display

Displayet er opbygget, så oplysningerne altid kan aflæses med ét blik, svarende til situationen.

Den værdi, som aktuelt kan indstilles, er sat i fokus og vises med hvid skrift. Værdien i baggrunden vises med gråt.

Fokus	Værdien i fokus kan ændres direkte, uden at den først skal vælges. Når driften startes, vises temperatur eller trin altid i fokus. Den hvide linje er samtidig en opvarmingslinje, som langsomt fyldes med rødt.
Forstørrelse	Så længe værdien i fokus ændres med betjeningsringen, vises denne værdi i forstørrelse.



Ringlinje

Ringlinjen er placeret rundt om displayet langs kanten. Når en værdi ændres, viser ringlinjen det aktuelle sted i valglisten. Afhængigt af indstillingsområdet, er ringlinjen ubrudt eller opdelt i segmenter, alt efter længden af valglisten.

Under driften udfyldes ringlinjen med rødt i sekundtakt. Hvert fulde minut starter udfyldningen af segmenterne forfra. Ved nedtælling af en varighed slukkes et segment hvert sekund.

Temperaturindikator

Når driften er startet, vises den aktuelle ovntemperatur grafisk i displayet.

Opvarmingslinje	Den hvide linje under temperaturen udfyldes fra venstre med rødt, efterhånden som temperaturen i ovnen stiger. Ved forvarmning er den optimale temperatur for isætning af retten i ovnen nået, når hele linjen er udfyldt med rødt. Ved indstillingstrin, f.eks. grilltrin, vises opvarmingslinjen udfyldt med rødt med det samme.
Restvarmeindikator	Når apparatet er slukket, viser ringlinjen restvarmen i ovnrummet. Efterhånden som restvarmen falder, bliver ringlinjen mørkere og mørkere, indtil den til sidst helt forsvinder.

Bemærk: På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

Touch-displays

Touch-displays er både indikator og betjeningselement på samme tid. De viser, hvad der kan vælges ved en funktion, og hvad der allerede er indstillet. Tryk ganske enkelt direkte på tekstfeltet for at vælge en funktion.

Den lodrette røde bjælke i siden viser, hvilken funktion der er valgt. Værdien vises med hvid skrift i fokus af displayet.

Det vises med en lille rød pil i kanten af tekstfeltet, hvilken funktion der kan blades tilbage hhv. frem til.



Driftstyper

Apparatet har forskellige driftstyper, som letter brugen af apparatet.

Der findes detaljerede beskrivelser om dette i de pågældende kapitler.

Med feltet **menu** åbnes driftstype-menuen.














Driftstype	Anvendelse
Ovnfunktioner → "Betjening af maskinen" på side 14	Der findes forskellige fint afstemte ovnfunktioner til optimal tilberedning af retterne.
Assist → "Retter" på side 30	Der findes forprogrammerede indstillinger til mange forskellige retter.
Pyrolyse → "Rengøringsfunktion" på side 23	Rengøringsfunktionen renser ovnrummet stort set automatisk.
Grundindstillinger → "Grundindstillinger" på side 20	I Grundindstillingerne kan apparatet tilpasses efter egne ønsker og behov.

Ovnfunktioner

Her forklarer vi forskellene mellem de forskellige anvendelsesområder, så der altid kan vælges korrekt ovnfunktion til den pågældende ret.

Symbolerne ved de enkelte ovnfunktioner hjælper til at genkende dem.

Ved meget høje temperaturer sænker apparatet efter længere tid temperaturen lidt.

Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
 4D-varmluft	30-275 °C	Til bagning og stegning i et eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 Over-/undervarme	30-300 °C	Til traditionel bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
 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.
 Over-/undervarme Eco	30-300 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter. Varmen kommer oppe- og nedefra.
 Varmluft/impulsgrill	30-300 °C	Til stegning af fjerkræ, hel fisk og større stykker kød. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 Grill, stor flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af flade grillstykker, så som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele fladen under grill-varmelegemet opvarmes.
 Grill, lille flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af mindre mængder, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Den midterste flade under grill-varmelegemet bliver varm.
 Pizzatrin	30-275 °C	Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
 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.
 Undervarme	30-250 °C	Til tilberedning i vandbad og til efterbagning. Varmen kommer nedefra.
 Optøning	30-60 °C	Til skånsom optøning af frosne madvarer.
 Holde varm	60-100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.
 Forvarmning af service	30-70 °C	Til opvarmning af service.

Foreslåede værdier

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

Flere oplysninger

I de fleste tilfælde kan apparatet give anvisninger og yderligere oplysninger om den aktuelle handling.

Tryk let på feltet i. Oplysningen vises i displayet i nogle sekunder. Der kan blades igennem længere anvisninger med betjeningsringen.

Visse anvisninger vises automatisk, f.eks. en bekræftelse, en opfordring til en handling eller en advarsel.

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 20

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 20

Tilbehør

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

Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:

	<p>Rist Til fade og beholdere, kage- og gratin-forme. Til stege, grillmad og dybfrosne retter.</p>
	<p>Universalbradepande Til kager med fugtig fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.</p>
	<p>Bageplade Til kager på bageplade og småkager.</p>
	<p>Stegetermometer Til helt perfekt stegning. Anvendelsen af stegetermometeret er beskrevet i det pågældende kapitel. → "Stegetermometer" på side 17</p>

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

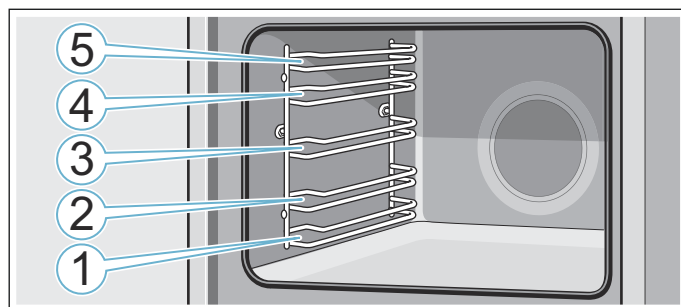
Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

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.

Isætning af tilbehør

Der er 5 rillehøjder i ovnrummet. Rillerne angives nedefra og op.

I nogle apparater er den øverste rillehøjde i ovnrummet markeret med et grillsymbol.




Sæt altid tilbehøret ind i rillen mellem de to styreskiner. Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, uden at det vipper.

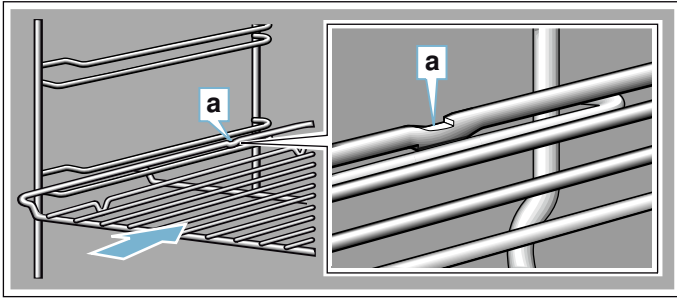
Anvisninger

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

Indgrebsfunktion

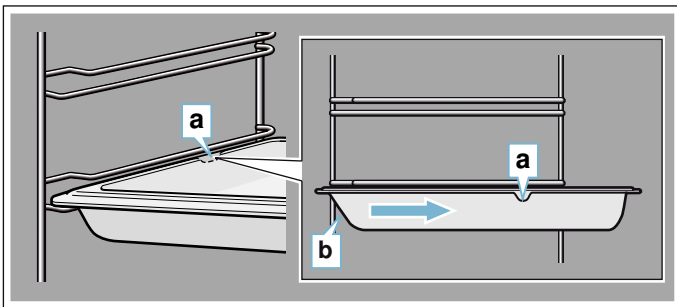
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

Sørg for, at indgrebshakket **a** vender bagud og nedad, når risten sættes ind. Den åbne side skal vende mod apparatets dør, og krumningen skal vende nedad .



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

Det viste eksempel: Universalbradepande

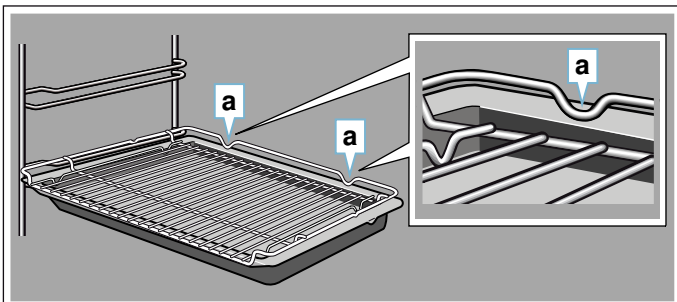


Kombinere tilbehør

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

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

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 29

Ekstra tilbehør

Rist

Til fade og beholdere, kage- og gratinforme samt stege og grillstykker.

Universalbradepande, tåler pyrolyse

Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.

Bageplade, tåler pyrolyse

Til kager på bageplade og småkager.

Ilægningsrist

Til fisk, fjerkræ og fisk.

Til ilægning i universalbradepanden for at opfange dryp af fedt og kødsaft.

Professionel bradepande med ilægningsrist

Til tilberedning af store mængder.

Låg til professionel bradepande

Låget gør den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.

Pizzaplade

Til pizza og store runde kager.

Grillplade, tåler pyrolyse

Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk. Må kun anvendes i universalbradepanden.

Bagesten, tåler pyrolyse

Til hjemmebagt brød, rundstykker og pizza, som skal have sprød skorpe.

Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.

Glasstegegyde (5,1 liter)

Til gryderetter og gratiner.

Særligt egnet til driftstypen "Retter".

Glasbradepande

Til store stege, kager med fugtigt fyld samt tærter og gratiner.

Glasbradepande

Til gratiner, grøntsagsretter og bagværk.

Udtrækssystem, enkelt, tåler pyrolyse

Med udtræksskinnerne i rillehøjde 2 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.

Udtrækssystem, dobbelt, tåler pyrolyse

Med udtræksskinnerne i rillehøjde 2 og 3 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.

Udtrækssystem, tre-dobbelt, tåler pyrolyse

Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.

Kantlister

Til afdækning af indbygningsskabets bund og apparatets bundplade.

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

Efter den første strømtilslutning eller efter en strømafbrydelse vises indstillingerne for den første ibrugtagning på displayet. Der kan gå nogle sekunder, inden teksten vises.

Bemærk: Disse indstillinger kan når som helst ændres igen i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 20

Indstilling af sprog

Sproget vises som det første. Det forindstillede sprog er "Deutsch" (tysk).

1. Vælg det ønskede sprog med betjeningsringen.
2. Tryk let på det næste tekstfelt som bekræftelse. Den næste indstilling vises.

Indstilling af klokkeslæt

Klokkeslættet starter ved klokken "12:00".

1. Tryk let på tekstfeltet "Klokkeslæt".
2. Indstil klokkeslættet med betjeningsringen.
3. Tryk let på tekstfeltet "Afslut indstillinger" som bekræftelse.

I displayet vises en meddelelse om, at den første ibrugtagning er afsluttet.

Rengøring af ovnrum og tilbehør

Inden der tilberedes retter i apparatet første gang, skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.


Rengøre ovnrum


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

Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen, som f.eks. styroporkugler. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden opvarmningen. Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.

Udfør de angivne indstillinger. I næste kapitel beskrives, hvordan ovnfunktion og temperatur indstilles.

→ "Betjening af maskinen" på side 14

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

Sluk for ovnen efter den angivne varighed med tasten on/off .

Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskesvamp, når ovnen er kølet af.

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

Der skal tændes for apparatet, inden det er muligt at foretage indstillinger.

Bemærk: Børnesikringen og minuturet kan også indstilles, når apparatet er slukket. Visse indikatorer og anvisninger i displayet, f.eks. restvarmeindikatoren for ovenrummet, forbliver synlige også efter slukning af apparatet.

Sluk for apparatet, når det ikke længere skal bruges. Apparatet slukkes automatisk, når der ikke er foretaget indstillinger i længere tid.


Tænde for apparatet

Apparatet tændes med tasten on/off .

I displayet vises Bosch Logo og derefter valglisten med ovnfunktioner.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, hvilken driftstype, der skal vises, når apparatet tændes. → "Grundindstillinger" på side 20

Slukke for apparatet


Apparatet slukkes med tasten on/off .

En eventuelt igangværende funktion bliver afbrudt.

I displayet vises klokkeslættet og eventuelt restvarmeindikatoren.


Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, om klokkeslættet skal vises/ikke skal vises, når apparatet er slukket. → "Grundindstillinger" på side 20


Start af drift

Driften skal altid startes med tasten start/stop .

Efter start vises der, ud over indstillingerne, en tidsangivelse i displayet. Desuden vises ringlinjen og opvarmningslinjen.

Pause i drift

Med tasten start/stop  kan driften sættes på pause og derefter fortsættes.

Hvis der trykkes vedvarende på tasten start/stop  i ca. 3 sekunder, bliver driften helt afbrudt, og indstillingerne nulstillet.


Bemærk: Efter en pause eller fuldstændig afbrydelse af driften, fortsætter køleventilatoren ofte med at køre.

Indstille driftstype

Når der tændes for apparatet, vises det indstillede driftstype-forslag.

Hvis der skal indstilles en anden ovnfunktion, gøres dette i menuen. Der findes detaljerede beskrivelser om de enkelte driftstyper i de pågældende kapitler.

Der gælder følgende grundregler:

1. Tryk let på det pågældende tekstfelt. Funktionen vises i fokus.
 2. Korrigér valget i fokus med betjeningsringen.
 3. Foretag om ønsket yderligere indstillinger. Tryk let på det pågældende tekstfelt, og korrigér værdien med betjeningsringen.
 4. Start med tasten start/stop .
- Apparatet starter driften.

Indstille ovnfunktion og temperatur

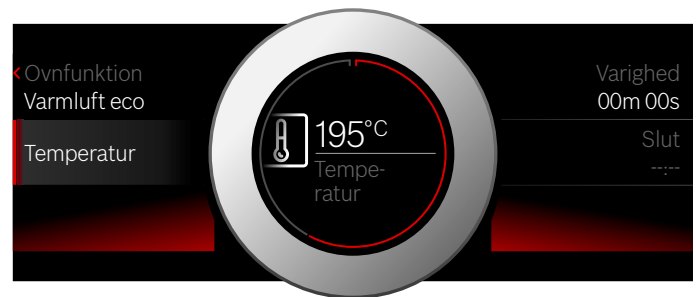
Tryk let på tekstfeltet "Ovnfunktioner" i menuen, hvis driftstypen Ovnfunktioner ikke er valgt. Valglisten med ovnfunktioner vises i touch-displayene.


Det viste eksempel: Varmluft Eco  ved 195 °C.

1. Berør tekstfeltet med den ønskede ovnfunktion let. Blad eventuelt gennem valglisten med betjeningsringen.




2. Temperaturen vises i fokus med hvid skrift.
2. Temperaturen indstilles med betjeningsringen.



3. Start med tasten start/stop . Tiden i displayet viser, hvor længe driften har været i gang.




Apparatet begynder at varme.

Sluk for apparatet med tasten on/off , når retten er færdig.

Bemærk: Der kan også indstilles en varighed og en sluttid for driften på apparatet. → "Tidsfunktioner" på side 15

Ændre

Efter start forbliver temperaturen i fokus. Hvis betjeningsringen bevæges, bliver temperaturen ændret direkte og aktiveret.



Afbryd først driften med tasten start/stop , og berør tekstfeltet for ovnfunktionen let for at ændre ovnfunktionen. Valglisten med ovnfunktioner vises. Tryk let på den ønskede ovnfunktion. I displayet vises det tilhørende temperaturforslag.

Bemærk: Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også annulleret.

Lynopvarmning

Med lynopvarmning kan opvarmningstiden for nogle af ovnfunktionerne reduceres.

Følgende ovnfunktioner er egnede til lynopvarmning:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme

Sæt først retten og tilbehøret i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

Indstille

Vælg en egnet ovnfunktion, og indstil en temperatur på mindst 100 °C. Ellers kan Lynopvarmning ikke aktiveres.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk let på tekstfeltet "Lynopvarmning". Der står "til" i tekstfeltet. I displayet vises en opfordring om at bekræfte.

Når Lynopvarmning er afsluttet, lyder der et signal, og der vises en meddelelse i displayet. Der står "fra" i tekstfeltet. Sæt retten ind i ovnrummet.




Bemærk: Tidsfunktionen Varighed starter samtidig med Lynopvarmning. Indtil først en varighed, når Lynopvarmningen er afsluttet.


Afbryde

Tryk igen let på tekstfeltet "Lynopvarmning" for at afbryde lynopvarmningen. Der står "fra" i tekstfeltet.

Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

Tidsfunktion	Anvendelse
 Varighed	Når den indstillede varighed er udløbet, standser apparatets drift automatisk.
 Slut	Angiv en varighed og en ønsket sluttid. Apparatet starter automatisk, så driften bliver afsluttet på det ønskede klokkeslæt.
 Minutur	Minuturet fungerer som et æggeur. Det fungerer uafhængigt af andre tidsfunktioner. Når den indstillede tid er udløbet, slukkes eller tændes apparatet ikke automatisk.

Efter indstilling af driften kan varighed og sluttid vises ved hjælp af touch-displayet. Minuturet har sit eget felt  og kan indstilles når som helst.

Der lyder et signal efter udløb af en varighed eller en tid på minuturet. Signalet kan afbrydes før tiden ved et let tryk på et felt eller på touch-displayet.

Bemærk: Varigheden af et lydsignal kan ændres i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 20

Indstille varighed

Der kan indstilles en tilberedningstid for retten på apparatet. På den måde bliver retten ikke ved et uheld tilberedt for længe, og det er ikke nødvendigt at afbryde andre aktiviteter for at slukke for ovnen.

Indstille

Afhængigt af, hvilken vej betjeningsringen drejes, begynder varigheden med en foreslået værdi: mod venstre = 10 minutter, mod højre = 30 minutter.

Varigheden kan indstilles med trin på et minut op til en time, derefter sker indstillingen i trin på 5 minutter.

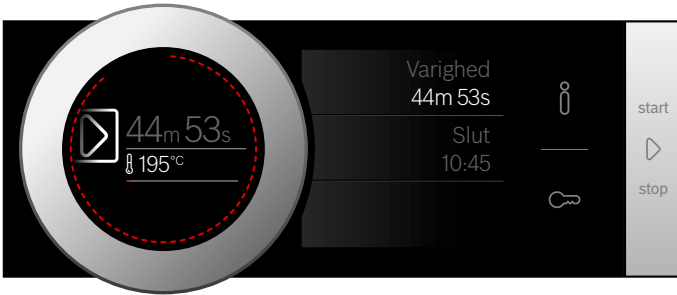
Der kan maksimalt indstilles 23 timer og 59 minutter.

Det viste eksempel: Klokken er 10:00, varigheden er 45 minutter.

1. Indstil driftstype og temperatur eller trin.
2. Tryk let på tekstfeltet "Varighed" inden start. I displayet vises varigheden i fokus med hvid skrift.
3. Indstil varigheden med betjeningsringen. Sluttiden beregnes automatisk.



4. Start med tasten start/stop ▷.
Tilberedningstiden tæller ned.



Apparatet begynder at varme.

Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. I displayet vises varigheden 00m 00s.

Der kan indstilles en ny varighed med tekstfeltet "Varighed", eller driften kan fortsættes med tasten start/stop ▷ uden angivelse af varighed.

Når retten er færdig, slukkes apparatet med tasten on/off ○.

Ændre og afbryde

Tryk let på tekstfeltet "Varighed" for at ændre varigheden. Varigheden vises i fokus og kan ændres med betjeningsringen. Ændringen bliver aktiveret direkte.

Hvis varigheden skal afbrydes helt, skal den stilles tilbage til nul igen. Efter aktivering af ændringen fortsættes driften uden en varighed.

Indstille sluttid

Klokkeslættet for afslutningen af en varighed kan forskydes. Sæt f.eks. retten i ovnen om morgenen, og indstil, så den er færdig ved middagstid.

Anvisninger

- Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.
- Indstil ikke en sluttid, hvis driften allerede er startet. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

Indstille

Sluttiden for varigheden kan maksimalt forskydes med 23 timer og 59 minutter.

Det viste eksempel: Klokken er 10:00, den indstillede varighed er 45 minutter, og retten skal være færdig kl. 12:00.

1. Indstil driftstype og temperatur eller trin.
2. Indstil varigheden.

3. Tryk let på tekstfeltet "Slut" inden start. I displayet vises den beregnede sluttid i fokus med hvid skrift.
4. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med betjeningsringen.



5. Start med tasten start/stop ▷. I displayet vises det klokkeslæt, hvor apparatet starter.



Apparatet er i venteposition. Når apparatet starter, tælles varigheden ned i displayet.

Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. I displayet vises varigheden 00m 00s.

Der kan indstilles en ny varighed med tekstfeltet "Varighed", eller driften kan fortsættes med tasten start/stop ▷ uden angivelse af varighed.

Når retten er færdig, slukkes apparatet med tasten on/off ○.

Ændre og afbryde

Efter start kan sluttiden ikke længere ændres.

Afbryd driften med tasten start/stop ▷ for at slette varighed og sluttid. Driften kan fortsættes uden varighed og sluttid.

Indstilling af minutur



Minuturet fungerer parallelt med andre indstillinger. Minuturet kan altid indstilles, også når apparatet er slukket. Det har sit eget signal, så man kan høre, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

Indstilling

Tiden på minuturet begynder ved nul minutter.


Jo højere værdi, desto større bliver indstillingstrinnene for tiden.

Der kan maksimalt indstilles 24 timer.

1. Tryk let på feltet . Symbolet lyser rødt. I displayet vises den indstillede tid på minuturet i fokus med hvid skrift.
2. Indstil tiden på minuturet med betjeningsringen.
3. Start med feltet .

Bemærk: Minuturet starter også automatisk efter nogle få sekunder.


Den indstillede tid for minuturet tælles ned.

Minuturet forbliver synligt i displayet, når apparatet er slukket. Inder igangværende drift vises indstillingerne for denne drift i forgrunden. Hvis feltet  berøres let, vises den indstillede tid for minuturet i nogle sekunder.

Når den indstillede tid for minuturet er afsluttet, lyder der et signal, og der vises en meddelelse i displayet. Symbolet lyser ikke længere.

Tip: Hvis den indstillede tid skal bruges i relation til apparatets drift, skal funktionen for varighed anvendes i stedet. Tiden vises i forgrund, og apparatet slukkes automatisk.

Ændre og afbryde

Tryk let på feltet  for at ændre en indstillet tid på minuturet. Den indstillede tid på minuturet vises med hvid skrift i fokus og kan ændres med betjeningsringen.

Hvis den indstillede tid på minuturet skal afbrydes helt, skal tiden stilles på nul igen. Når ændringen er aktiveret, lyser symbolet ikke længere.

Stegetermometer

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

Ovnfunktioner

Stegetermometeret kan ikke bruges ved alle ovnfunktioner.

Når stegetermometeret er placeret i stikket i ovnen, kan følgende ovnfunktioner anvendes.

	4D-varmluft
	Over-/undervarme
	Varmluft eco
	Over-/undervarme eco
	Varmluft/impulsgrill
	Pizzatrin

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.

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.

Ovntemperatur

Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur.

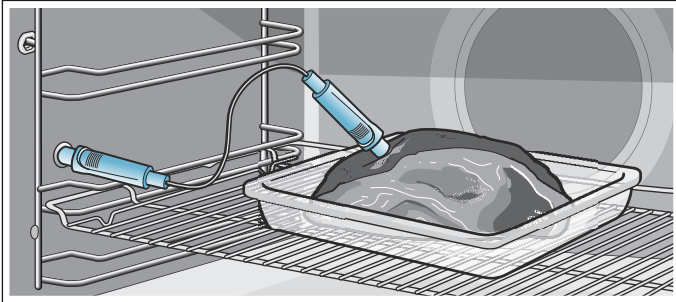
Placering af stegetermometer i retten

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

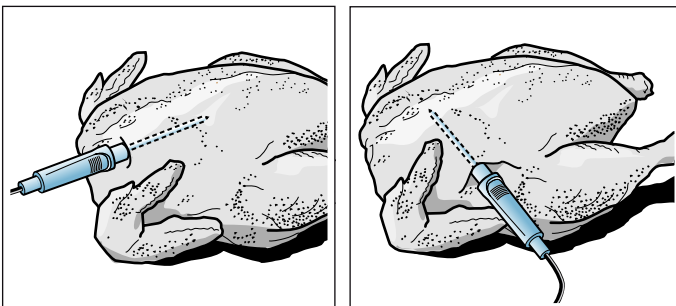
Stegetermometeret har tre målepunkter. Sørg for, at det midterste målepunkt befinder sig inde i retten.

Kød: Stik stegetermometeret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag.

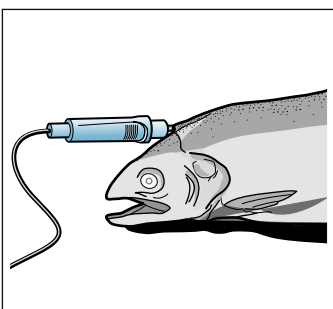
Stik det ind fra siden på det tykkeste sted ved mindre stykker kød.



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 brystet nedad.



Fisk: Stik stegetermometeret helt ind bag fiskens hoved langs med ryggraden. 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.

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 kerntemperatur

Stegetermometeret skal være placeret i stikket i ovnens venstre side.

1. Tryk let på tekstfeltet med den ønskede ovnfunktion. I displayet vises en foreslået værdi for ovntemperatur i fokus med hvid skrift.
2. Indstil temperaturen i ovnen med betjeningsringen.
3. Tryk let på tekstfeltet "Kerntemperatur". I displayet vises en foreslået værdi for kerntemperaturen i fokus med hvid skrift.
4. Indstil kerntemperaturen med betjeningsringen.
5. Start med tasten start/stop \triangleright . Tiden i displayet viser, hvor længe driften har været i gang.

Apparatet begynder at varme.

I displayet vises kerntemperaturen i fokus med hvid skrift, til venstre vises den aktuelle temperatur, til højre den indstillede, f.eks. "15 | 80°C". Opvarmingslinjen viser også kerntemperaturen.

Der lyder et signal, når den indstillede kerntemperatur i retten er nået. Apparatet holder op med at varme. I displayet er den aktuelle kerntemperatur lig med den indstillede, f.eks. "80 | 80°C". Tidsforløbet standser.

Sluk for apparatet med tasten on/off \odot , og træk stegetermometeret ud af stikket.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

Ovnrum, tilbehør og stegetermometer bliver meget varme. Brug derfor altid grydelapper til at tage varmt tilbehør eller stegetermometeret ud af ovnrummet.

Ændre

Efter start er kerntemperaturen i fokus. Hvis betjeningsringen bevæges, bliver kerntemperaturen ændret direkte og aktiveret.

Tryk forinden let på tekstfeltet "Temperatur", hvis ovntemperaturen skal ændres.

For at ændre ovnfunktionen skal driften først afbrydes med tasten start/stop \triangleright .

Bemærk: Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også annulleret.

Afbryde

Træk stegetermometeret ud af stikket og af kødet, hvis driften med stegetermometer skal afbrydes. Fortsæt driften uden stegetermometer med tasten start/stop \triangleright .

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 32

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

Børnesikring

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



Betjeningsfeltet bliver låst, så der ikke kan foretages indstillinger. Apparatet kan kun slukkes med tasten on/off .

Aktivere og deaktivere

Børnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres både ved tændt og slukket apparat.

Tryk på feltet  i ca. 4 sekunder.

I displayet vises en opfordring til at bekræfte.

Når apparatet er tændt, lyser feltet  rødt. Når apparatet er slukket, lyser feltet  ikke.

Grundindstillinger


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

Ændre grundindstillinger

Apparatet skal være tændt.


- Tryk let på feltet **menu**.
Valglisten for driftstyperne vises.
- Tryk let på tekstfeltet "Grundindstillinger".
Indstillingerne vises i touch-displayene.
- Tryk let på tekstfeltet med den ønskede indstilling.
Den røde bjælke i siden af tekstfeltet viser, hvilken indstilling der er valgt.
Den tilhørende værdi vises i displayet.
- Om ønsket kan værdien ændres med betjeningsringen.
- Tryk let på tekstfeltet for den næste indstilling.
Den tilhørende værdi vises i displayet og kan ændres med betjeningsringen.
- Naviger gennem indstillingerne, og korriger om ønsket med betjeningsringen.
Tryk let på tekstfeltet "Yderligere indstillinger" for at blade gennem indstillingerne.
- Tryk let på feltet **menu** for at bekræfte.
Der vises et spørgsmål, om ændringerne skal gemmes.
- Tryk let på tekstfeltet "Gem".
Der vises en meddelelse i displayet om, at indstillingerne er blevet gemt.

Afbryde

Tryk let på feltet **menu** og derefter på tekstfeltet "Gem ikke", hvis ændringerne ikke skal gemmes. Der vises en meddelelse i displayet om, at indstillingerne ikke er blevet gemt. Sluk for apparatet med tasten on/off , når det ikke længere skal bruges.

Liste over Grundindstillinger

Afhængigt af det pågældende apparats udstyr er det ikke alle grundindstillinger, der er tilgængelige.

Indstilling	Valg
Sprog	Der kan vælges mellem flere sprog
Klokkeslæt	Klokkeslæt i 24 h format
Fabriksindstillinger	Nulstil Nulstil ikke*
Lydsignal	Kort varighed (30 sek.) Mellem varighed (1 min.) Lang varighed (5 min.)
Lydstyrke	Skala med 5 trin
Tastelyd	Aktiveret Deaktiveret* (lydsignalet for on/off  bibeholdes)
Lysstyrke for display	5 trin

Urdisplay	Fra Digitalt* Analog
Belysning	Slukket under drift Tændt under drift*
Børnesikring	Kun tastelås* Dørlås og tastelås
Driftstype efter tænd af apparat	Hovedmenu Ovnfunktioner* Assist
Natdæmpning af lys	Deaktiveret* Aktiveret
Firmalogo	Vis* Vis ikke
Efterløbstid for ventilator	Anbefalet* Minimum
Udtrækssystem	Ikke eftermonteret* (ved ribberammer og enkelt udtræk) Eftermonteret (ved dobbelt og tredobbelt udtræk)
Sabbatindstilling	Aktiveret Deaktiveret*

* Fabriksindstilling (afhængigt af apparatets type kan fabriksindstillingerne variere)

Bemærk: Ændringer af indstillingerne for sprog, tastelyd og displayets lysstyrke er virksomme med det samme. Alle andre ændringer aktiveres først, når indstillingerne er blevet gemt.

Strømafbrydelse

Ændringer i indstillingerne bibeholdes også efter et strømsvigt.

Det er kun indstillingerne ved den første ibrugtagning, der skal gentages efter et længere strømsvigt. Apparatet kan gemme indstillingerne ved en kort strømafbrydelse.

Ændre klokkeslæt

Hvis klokkeslættet skal ændres f.eks. fra sommer- til vintertid, skal indstillingen ændres i Grundindstillinger. Apparatet skal være tændt.

- Tryk let på feltet **menu**.
I displayet vises valglisten for driftstyperne.
- Tryk let på tekstfeltet "Grundindstillinger".
Indstillingerne vises i touch-displayene.
- Tryk let på tekstfeltet "Klokkeslæt".
I displayet vises klokkeslættet.
- Korriger klokkeslættet med betjeningsringen.
- Tryk let på feltet **menu** for at bekræfte.
Der vises et spørgsmål, om ændringerne skal gemmes.
- Tryk let på tekstfeltet "Gem".
Der vises en meddelelse i displayet om, at indstillingerne er blevet gemt.

Sabbatindstilling

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


Starte Sabbatindstilling

Inden Sabbatindstillingen kan anvendes, skal den aktiveres i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 20

Når Sabbatindstillingen er blevet aktiveret i Grundindstillinger, vises den underst på listen over ovnfunktioner.

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

Driftstypen Ovnfunktioner skal være valgt. Valglisten med ovnfunktioner vises i touch-displayene.

- Tryk let på tekstfeltet "Sabbatindstilling". I displayet vises en foreslået værdi for temperaturen i fokus med hvid skrift.
- Indstil den ønskede temperatur med betjeningsringen.
- Tryk let på tekstfeltet "Varighed" inden start. I displayet vises en foreslået værdi for varigheden i fokus med hvid skrift.
- Vælg den ønskede varighed med betjeningsringen.
Bemærk: Sluttiden beregnes automatisk og kan ikke forskydes.
- Start med tasten start/stop . Varigheden tælles ned i displayet. Apparatet begynder at varme.



Når varigheden for Sabbatindstillingen er afsluttet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. I displayet vises varigheden 00m 00s.

Sluk for apparatet med tasten on/off .

Bemærk: Hvis apparatets dør åbnes, afbrydes driften ikke.

Ændre og afbryde

Efter start kan indstillingerne ikke længere ændres.

Sluk for apparatet med tasten on/off , hvis Sabbatindstillingen skal afbrydes. Driften kan ikke længere sættes på pause med tasten start/stop .

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 rengørings-svampe,
- højtryksrensere eller damprensere
- specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Vask nye rengørings-svampe grundigt ud inden brug.

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

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

Glasruder i ovndør	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Brug ikke glasskrabere eller rengøringsvampe af rustfrit stål.</p>
Håndtag	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.</p>

Apparatet indvendigt

Emaljerede overflader	<p>Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og opvaskevand. Anvend en fin svamp af rustfrit stål eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.</p> <p>Det bedste er at anvende Rengøringsfunktionen. → "Rengøringsfunktion" på side 23</p> <p>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.</p>
Glasafdækning over ovnbelysning	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.</p>
Dørafdækning af rustfrit stål	<p>Rengøringsmiddel til rustfrit stål: Overhold producentens anvisninger. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.</p> <p>Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres.</p>
Ribberammer	<p>Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.</p>
Udtrækssystem	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinnerne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.</p>
Tilbehør	<p>Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.</p> <p>Anvend en fin svamp af rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning.</p>
Stegertermometer	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.</p>

Anvisninger

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

Renholdning af apparatet

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

Tips

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

Rengøringsfunktion


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

Der kan vælges mellem tre rengøringstrin.

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


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

Anvisninger

- Af hensyn til sikkerheden låses ovndøren automatisk over en bestemt temperatur. Apparatets dør kan først åbnes igen, når låsesymbolet  i displayet slukkes.
- Ovnbelysningen er slukket under udførelsen af Rengøringsfunktionen.

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.

Inden udførelse af rengøring

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

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

Bemærk: Det tilhørende emaljerede tilbehør kan rengøres sammen med rengøringsfunktionen. Ingen af ristene kan rengøres med rengøringsfunktionen. Ristene er ikke egnede til brug med rengøringsfunktionen og bliver misfarvede. I tabellen over ekstra tilbehør kan det ses, hvilket andet tilbehør der kan rengøres med rengøringsfunktionen. → "Tilbehør" på side 11

Advarsel

Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under Rengøringsfunktionen. Inden Rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet.

- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.


Advarsel – Alvorlige sundhedsskader!

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

Indstille rengøringsfunktion


Alle anvisninger om forberedelse skal være udført, inden rengøringsfunktionen må indstilles.


Varigheden af hvert rengøringstrin er fast indstillet og kan ikke ændres.


1. Tryk let på feltet **menu**.
Valglisten for driftstyperne vises.
2. Tryk let på tekstfeltet "Pyrolyse".
I displayet vises rengøringstrinnet i fokus med hvid skrift.
3. Indstil rengøringstrinnet med betjeningsringen.
Sluttiden beregnes automatisk.
4. Start med tasten start/stop .
Varigheden tælles ned i displayet.
Opvarmningslinjen vises ikke ved rengøringsfunktionen.

Rengøringsfunktionen starter.

Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen er i gang.

Apparatets dør bliver låst kort tid efter start. I displayet vises en anvisning, og symbolet  vises.

Når rengøringsfunktionen er afsluttet, lyder der et signal. I displayet vises varigheden 00m 00s. Sluk for apparatet med tasten on/off .

Apparatets dør kan først åbnes igen, når låsesymbolet  er slukket.



Forskyde sluttid


Sluttiden kan forskydes til et senere tidspunkt. Tryk let på tekstfeltet "Slut" inden start, og forskyd sluttiden med betjeningsringen.

Efter starten går apparatet i venteposition. Sluttiden kan ikke længere ændres.

Ændre og afbryde

Efter start kan rengøringstrinnet ikke længere ændres.

Sluk for apparatet med tasten on/off , hvis Rengøringsfunktionen skal afbrydes. Driften kan ikke længere sættes på pause med tasten start/stop .

Apparatets dør forbliver låst, indtil låsesymbolet  i displayet slukkes.

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.

Ribberammer

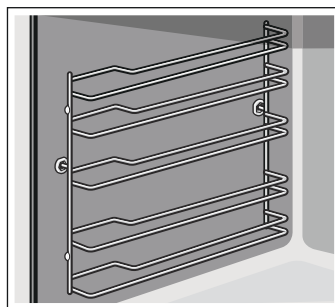
Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan ribberammerne kan tages ud og rengøres.

Afmontere/montere ribberammer

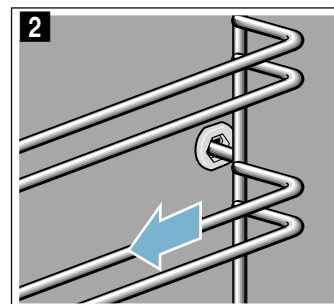
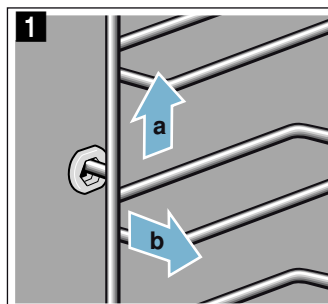
Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Afmontere ribberammer



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

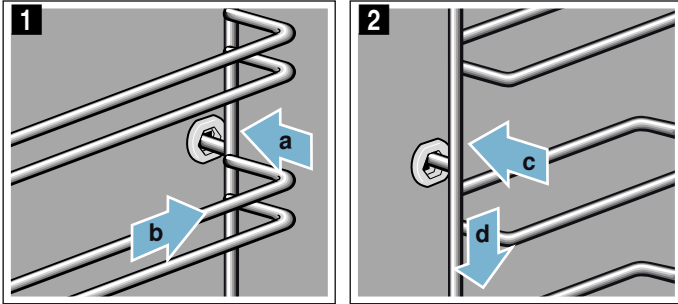


Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

Montere ribberammer

Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side. Vær opmærksom på ved begge ribberammer, at de bøjede ribber skal vende fremad.

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



Apparatets dør

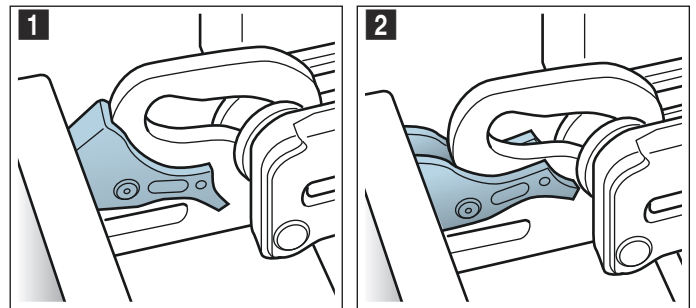
Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan apparatets dør kan tages af og rengøres.

Afmontere/montere ovndør

Ved rengøring og når glasruderne i ovndøren skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepæl i begge ovndørens hængsler. Når låsepælerne er vippet ned, (figur **1**), er ovndøren fastlåst. Så kan den ikke tages af.

Når låsepælerne er vippet op (figur **2**), fordi ovndøren skal tages af, er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.



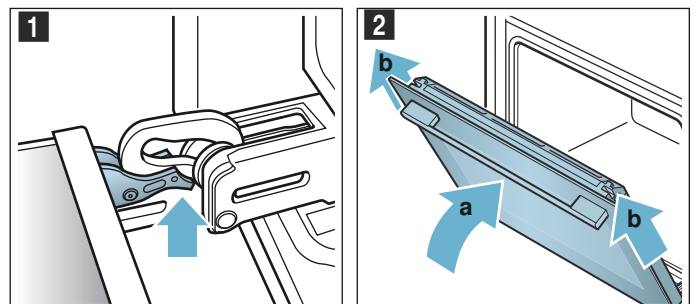
⚠ Advarsel

Fare for tilskadekomst!

- Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepælerne altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Afmontere ovndør

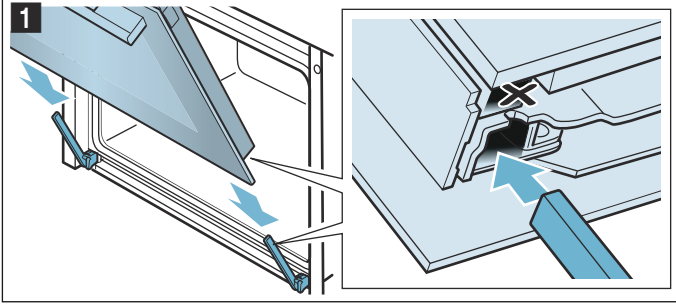
1. Luk ovndøren helt op, og tryk den ind i retning mod apparatet.
2. Vip de to låsepæler i venstre og højre side op (figur **1**).
3. Luk apparatets dør, til den når anslaget **a**. Hold i venstre og højre side i ovndøren med begge hænder **b**, og træk ovndøren op og af (figur **2**).



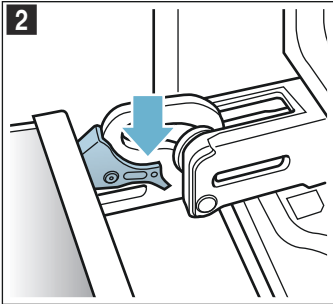
Montere ovndør

Ovndøren monteres igen i omvendt rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur 1). Læg hængslerne an ned mod den udvendige rude, og brug den som føring. Sørg for, at hængslerne bliver sat ind i de rigtige åbninger. De skal kunne skydes ind let og uden modstand. Hvis der mærkes modstand, skal det kontrolleres, om de skydes ind i de rigtige åbninger.



2. Luk ovndøren helt op. Vip begge låsepaler ned igen (figur 2).

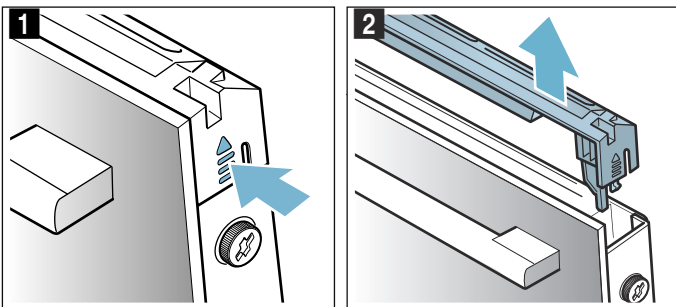


3. Luk ovndøren.

Tag dørafdækning af

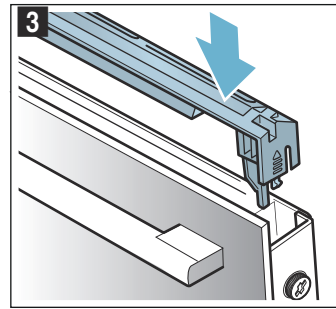
Indlæggen af rustfrit i dørafdækningen kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

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).



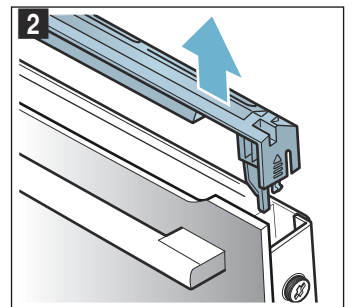
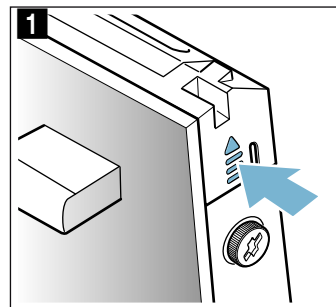
5. Luk ovndøren.

Afmontere/montere glasruder i ovndør

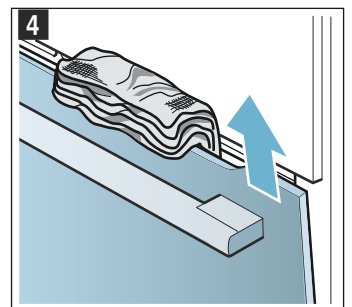
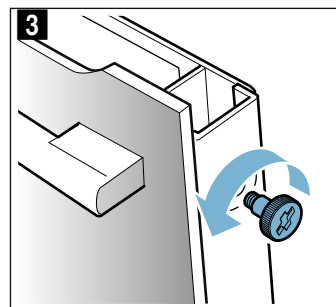
For at lette rengøringen kan glasruderne i ovndøren afmonteres.

Afmontering på apparatet

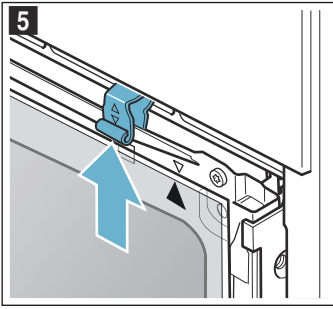
1. Luk apparatets dør lidt op.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side (figur 1).
3. Tag afdækningen af (figur 2).



4. Skru skrueene 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 glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

⚠ Advarsel

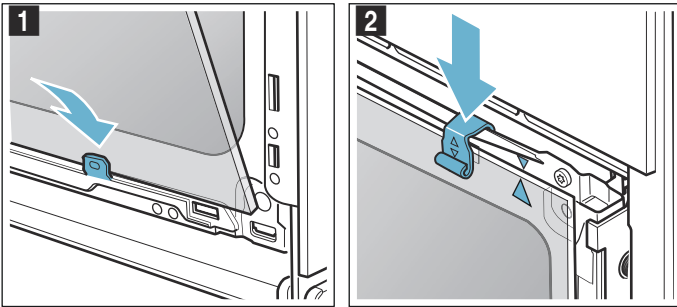
Fare for tilskadekomst!

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

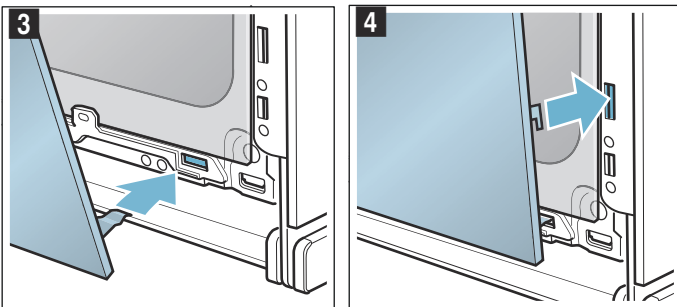
Montering på apparat

Vær opmærksom på ved montagen af den indvendige glasrude, at pilen bliver placeret øverst til højre på ruden, og at pilen stemmer overens med pilen på pladen.

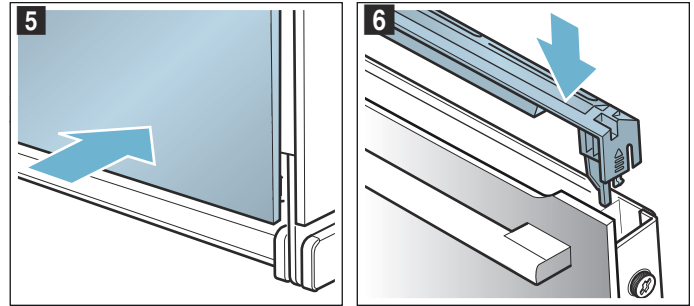
1. Sæt mellemruden ind i holderen forinden (figur 1), og tryk den ind foroven.
2. Tryk begge holdere nedad (figur 2).



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



5. Tryk den forreste glasrude ind forinden, til den går hørbart i indgreb (figur 5).
6. Luk igen ovndøren lidt op, og fjern viskestykket.
7. Skru de to skruer 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 ovndøren.

Pas på!

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





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

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

Selvafhjælpning af fejl

Ofte er det ganske let selv at afhjælpe en teknisk fejl ved apparatet.


Hvis en ret ikke lykkes som ønsket, findes der mange tips og anvisninger om tilberedning i slutningen af denne brugsvejledning. → "Testet i vores prøvekokken" på side 32

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / tips
Apparatet virker ikke.	Sikring defekt. Strømafbrydelse	Kontroller sikringen i sikringsskabet. Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
I displayet vises "Sprache Deutsch".	Strømafbrydelse	Indstil sprog og klokkeslæt igen.
Klokkeslæt vises ikke, når apparatet er slukket.	Grundindstilling er ændret.	Korriger Grundindstilling for urdisplay.
Apparatets dør kan ikke åbnes.	Apparatets dør er låst med børnesikringen.	Deaktiver børnesikringen ved at trykke på feltet  i ca. 4 sekunder. Låsningen kan deaktiveres i Grundindstillingerne.
Apparatets dør kan ikke åbnes, i displayet lyser symbolet  .	Apparatets dør er låst af Rengøringsfunktionen.	Vent, til ovnrummet er afkølet, og symbolet  ikke mere vises.
Apparatet varmer ikke, i displayet lyser symbolet  .	Demo-modus er aktiveret i Grundindstillingerne.	Afbryd kort strømforsyningen til apparatet (deaktiver sikringen i sikringsskabet), og deaktiver derefter indenfor 3 minutter demo-modus i Grundindstillingerne.
Apparatet starter ikke, og i displayet vises "Ovnrum for varmt"	Ovnrummet er for varmt til den valgte ret eller ovnfunktion	Lad ovnrummet køle af, og start igen
Betjeningsringen er faldet ud af lejringen i betjeningsfeltet.	Betjeningsringen er ved et uheld gået ud af indgreb.	Betjeningsringen kan tages af. Placer ganske enkelt betjeningsringen i lejringen på betjeningsfeltet igen, og tryk den ind, til den går i indgreb og igen kan drejes som sædvanligt.
Betjeningsringen kan ikke drejes med lethed.	Der har samlet sig snavs under betjeningsringen.	Betjeningsringen kan tages af. Betjeningsringen kan tages ud af lejringen ved at trække i den, til den går ud af indgreb. Eller tryk på kanten af betjeningsringen, så den vipper og dermed er let at få fat i. Rengør forsigtigt betjeningsringen og dens lejring på apparatet med opvaskevand og en klud. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler. Må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaskemaskine. Tag ikke betjeningsringen af alt for ofte, fordi dens lejring kan blive ustabil.

⚠️ 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.

Fejlmeddelelser i displayet

Sluk for apparatet med tasten on/off , og tænd det igen, hvis der vises fejlmeddelelser i displayet, som indeholder "D" eller "E", f.eks. D0111 eller E0111.

Hvis der kun var tale om en forbigående fejl, forsvinder fejlmeddelelsen. Kontakt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlmeddelelse, hvis fejlmeddelelsen vises igen.

Maksimal driftstid


Hvis der ikke foretages indstillinger af apparatet i flere timer, standser opvarmningen automatisk. På den måde forhindres en utilsigtet vedvarende drift.

Det afhænger af indstillingerne for den pågældende driftstype, hvornår den maksimale driftstid nås.

Maksimal driftstid nået

I displayet vises en meddelelse om, at den maksimale driftstid nået.

Tryk let på et felt, eller drej på betjeningsringen for at fortsætte driften.

Sluk for apparatet med tasten on/off , når det ikke længere skal bruges.

Tip: Indstil en varighed for at undgå, at apparatet utilsigtet slukkes, f.eks. ved meget lange tilberedningstider. Apparatet varmer, indtil den indstillede varighed er udløbet.

Udskifte ovnlampepære i ovnloft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige 230 V halogenpærer på 40 W hos kundeservice eller hos forhandleren.

Hold halogenpæren med en tør klud. Derved forlænges pærens levetid. Anvend kun denne type pærer.

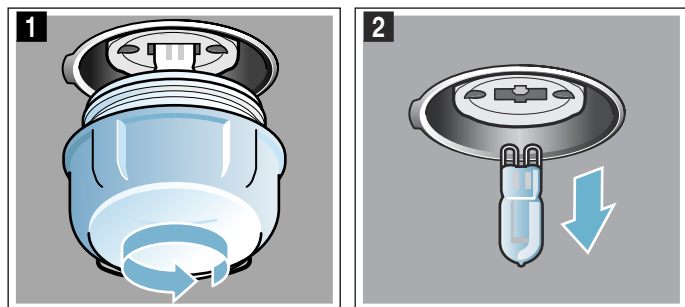
⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

⚠ 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.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at undgå skader.
2. Skru glasafdækningen af i retning mod venstre (figur 1).
3. Træk pæren ud - drej den ikke (figur 2). Sæt den nye pære i, og sørg for, at kontaktbenene bliver placeret rigtigt. Tryk pæren godt ind.



4. Skru glasafdækningen på igen.
5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Glasafdækning

Hvis glasafdækningen over halogenpæren er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Der kan bestilles en ny glasafdækning hos kundeservice. Opgiv apparatets E-nr. og FD-nr.

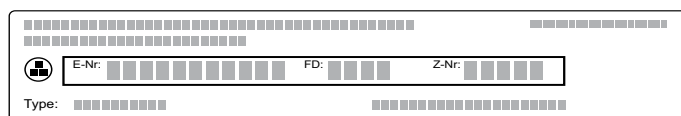
Kundeservice

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 det fuldstændige modelnummer (E-nr.) og fabriksnummeret (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.

Hvis apparatet er udstyret med damp, findes typeskiltet bag panelet.



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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

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

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

Retter

Der kan tilberedes mange forskellige retter med driftstypen "Assist". Apparatet vælger selv de optimale indstillinger.

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 levnedsmidlernes kvalitet og af fadets eller beholderens størrelse og art. Anvend altid førsteklases levnedsmidler, og kun kød, der har køleskabstemperatur. Dybfrostretter skal tages direkte ud af fryseren og anvendes.
- Ved nogle retter foreslås en temperatur, ovnfunktion og tilberedningstid. Temperaturen og tilberedningstiden kan om ønsket ændres.
- Ved andre retter skal vægten angives. Angiv altid den samlede vægt, med mindre apparatet opfordrer til noget andet. Her foretager apparatet selv indstillingen af tid og temperatur. Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor de angivne vægtområder.
- Ved stegeretter, hvor apparatet selv vælger temperatur, kan der forekomme temperaturer helt op til 300 °C. Vær derfor opmærksom på, at der skal anvendes tilstrækkeligt varmebestandige fade og beholdere.
- Apparatet viser meddelelser, f.eks. om fade og beholdere, rillehøjde eller tilsætning af væde ved kød. Ved nogle retter er det f.eks. nødvendigt at vende retten eller at røre rundt under tilberedningen. Alt dette vises i displayet kort efter starten. Et lydssignal 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 brugsanvisning. → "Testet i vores prøve køkken" på side 32

Stegertermometer

Ved nogle retter kan stegertermometret også anvendes. Så snart stegertermometret er stukket ind i apparatet, vises de retter, som egner sig til tilberedning med det. Ovntemperaturen og kernetemperaturen kan ændres. → "Stegertermometer" på side 17

Vælge en ret

Retterne er opbygget med en ensartet struktur:

- Kategori
- Levnedsmiddel
- Ret

I den efterfølgende tabel findes de forskellige kategorier med de tilhørende retter. Under hver type er der angivet flere forskellige retter.

Kategorier	Retter
Kager, brød	Kager
	Småt bagværk
	Småkager
	Brød og rundstykker
Tærter/gratiner, souffléer	Krydret bagværk, pizza, quiche
	Krydret gratin, fersk, tilberedte ingredienser
	Lasagne, fersk
	Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj
Dybfrostprodukter	Sød tærte, friske ingredienser
	Soufflé i portionsforme
	Pizza
	Rundstykker, boller
Fjerkræ	Gratiner / tærter
	Kartoffelprodukter
	Fjerkræ, fisk
Kød	Kylling
	And, gås
	Kalkun
Fisk	Svinekød
	Oksekød
	Kalvekød
	Lammekød
	Vildt
Grøntsager	Køddretter
	Fisk
	Grøntsagsgryde
	Grøntsager, gratineret
	Ovnbagte kartofler, halve
	Ovnbagte kartofler, hele

Bagesensor

Apparatet er udstyret med en bagesensor. Den bliver automatisk aktiveret, når der vælges bagværk på listen i følgende kategorier.

Kategori	Type	Retter
Kager, brød, pizza	Kager	Kager i form
		Kager på plade
		Wähe/tærte
	Småkager	Bagværk af butterdej
		Muffins
		Bagværk af gærdej
	Brød, rundstykker	Rundstykker
		Brød
		Fladbrød
	Krydret bagværk, pizza, quiche	Krydret bagværk, quiche
		Pizza
		Flammkuchen
Dybfrostprodukter	Kartoffel-produkter	Kartoffel-produkter

Her overtager apparatet kontrollen. Herfra styrer apparatet bageprocessen fuldautomatisk, og der kræves ikke flere indstillinger. Apparatet slukkes automatisk, så snart bagværket er færdigt. Der lyder et signal. Varigheden er omtrent den samme som i opskriften for det pågældende bagværk og vises ikke. Drift med bagesensoren kan kun startes, når ovnen er kold.

Alle andre bagværkscategorier kan ikke overvåges af bagesensoren. Her foreslås en gennemprøvet indstilling med mulighed for at foretage ændringer.

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede. Anvend ikke bageforme af silikone eller tilbehør, som indeholder silikone. Bagesensoren bliver beskadiget.

Så længe der vises "Luk ikke ovndør op" i displayet, er bagesensoren aktiveret. Luk ikke ovndøren op, fordi indstillingerne ellers bliver afbrudt. Apparatet fortsætter med at varme, og den foreslåede tid kan tilpasses. Resten af processen skal man selv overvåge.

Indstilling af en ret

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

Der kan blases gennem de enkelte niveauer med betjeningsringen.

- Tryk let på feltet **menu**.
Valglisten for driftstyperne vises.
- Tryk let på tekstfeltet "Assist".
Kategorierne vises.
- Tryk let på den ønskede kategori.
Levnedsmidlerne i kategorien vises.
- Tryk let på det ønskede levnedsmiddel.
De enkelte retter vises.

- Tryk let på den ønskede ret.
I displayet vises de tilhørende indstillinger. Ved mange af retterne kan indstillingerne tilpasses efter eget ønske.
Ved nogle retter skal vægten angives.
Tip: Med tekstfeltet "Tip" vises oplysninger om tilbehør og rillehøjde.
- Start med tasten start/stop \triangleright .
Varigheden tælles ned i displayet.
Apparatet begynder at varme.

Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme.

Sluk for apparatet med tasten on/off $\text{\textcircled{1}}$, når retten er færdig.

Eftertilberedning

Når varigheden er afsluttet, er det ved nogle retter muligt at eftertilberede retten, hvis resultatet ikke er som ønsket.

I displayet vises et spørgsmål, om der ønskes eftertilberedning. Tryk let på tekstfeltet "Eftertilberedning", hvis retten skal eftertilberedes. Der vises en foreslået varighed, som kan ændres. Start med tasten start/stop \triangleright .

Bemærk: Eftertilberedning kan udføres så ofte, det ønskes.

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

Sluk for apparatet med tasten on/off $\text{\textcircled{1}}$.

Forskyde sluttid

Ved nogle retter kan sluttiden forskydes til et senere tidspunkt. Tryk inden starten let på tekstfeltet "Slut", og forskyd sluttiden med betjeningsringen.

Efter starten går apparatet i venteposition. Sluttiden kan ikke længere ændres.

Ændre og afbryde

Efter start kan indstillingerne ikke længere ændres.

Sluk for apparatet med tasten on/off $\text{\textcircled{1}}$, hvis driften skal afbrydes. Driften kan ikke længere sættes på pause med tasten start/stop \triangleright .

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.

Brug ikke silikoneforme

Vi anbefaler, at der anvendes mørke bageforme af metal for at få et optimalt tilberedningsresultat.

Pas på!

Anvend ikke bageforme af silikone eller tilbehør eller folier, som indeholder silikone. Bagesensoren kan blive beskadiget.

Bagesensoren kan også blive beskadiget, selvom den ikke er i brug.

Undtagelse: Når der er leveret et stegetermometer med, kan det anvendes.

Kager og småkager

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

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

Vælg mellem højde 1, 2, 3 og 4 ved brug af ovnfunktionen 4D varmluft.

Bagning i flere lag

Brug 4D-varmluft. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Bagning i to lag:

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

Bagning i tre lag:

- Bageplade: Rille 5
Universalbradepande: Rille 3
Bageplade: Rille 1

Bagning i fire lag:

- 4 riste med bagepapir
Første rist: Rille 5
Anden rist: Rille 3
Tredje rist: Rille 2
Fjerde rist: Rille 1

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

Tilbehør

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

Rist

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

Universalbradepande eller bageplade

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

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

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

Bagepapir

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

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige 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:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin













Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kager i form					
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		150-170	50-70
Rørekage, enkel, 2 niveauer	Randform/firkantet form	3+1		140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2		150-170	60-80
Frugtkage af rørt kagedej, fin	Rillet randform	2		160-180	40-60
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	3		160-180	20-30
Frugt- eller kvarrkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Wähe (schweizisk kage)	Pizzaplade	3		170-190	45-55
Tærte	Tærteform, sortplade	3		190-210	25-40
Gærkage til randform	Rillet randform	2		150-170	50-70
Gærkage	Springform Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	3		150-170*	20-30
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Kager på plade					
Rørekage med fyld	Bageplade	3		160-180	20-40
Rørekage, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	30-50
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	3		170-190	25-35
Mørdejskage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		160-170	35-45
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3		160-180	55-65
Wähe (schweizisk kage)	Universalbradepande	3		170-190	45-55
Gærkage med tørt fyld	Universalbradepande	3		160-180	15-20
Gærkage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	20-30
Gærkage med saftigt fyld	Universalbradepande	3		180-200	30-40
Gærkage med fugtigt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	45-60
Gærfløtbrød, gærkrans	Bageplade	2		160-170	25-35
Roulade	Bageplade	3		180-200*	8-15
Julekage (Stollen), 500 g mel	Bageplade	2		150-170	45-60
Æblerulle (strudel), sød	Universalbradepande	2		170-180	50-60
Æblerulle (strudel), frossen	Universalbradepande	3		200-220	35-45
Småt bagværk					
Small Cakes	Bageplade	3		160**	20-30
Small Cakes	Bageplade	3		150**	25-35
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150**	25-35
Småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		140**	35-45
Muffins	Muffinplade	3		170-190	15-20
Muffins, 2 lag	Muffinplader	3+1		160-180*	15-30
Gærsmåkager	Bageplade	3		160-180	25-35
Gærsmåkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	25-40

* forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Bagværk, butterdej	Bageplade	3		170-190*	20-35
Bagværk, butterdej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		170-190*	20-45
Bagværk, butterdej, 3 lag	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		170-190*	20-45
Bagværk, butterdej, fladt, 4 niveauer	4 riste	5+3+2+1		180-200*	20-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3		200-220	30-40
Vandbakkelsesdej, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		190-210	35-45
Wienerbrød	Bageplade	3		160-180	20-30

Småkager

Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150**	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150**	25-40
Sprøjtede småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150**	30-40
Sprøjtede småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-140**	35-55
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	15-30
Småkager, 3 lag	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		140-160	15-30
Marengs	Bageplade	3		80-90*	120-150
Marengs, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		80-90*	120-180
Makroner	Bageplade	3		90-110	20-40
Makroner, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		90-110	25-45
Makroner, 3 lag	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		90-110	30-45

* 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 4D-varmluft ved bagning i flere lag. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Kagen ser godt ud, men er ikke gen-nembagt indvendigt.	Bag kagen lidt længere ved en lavere temperatur, og brug eventuelt lidt mindre væske. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på.
Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen.	Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen. Hvis den stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt løsnes med en kniv. Vend kagen, og læg et vådt, koldt klæde over formen et par gange. Smør formen næste gang, og drys med rasp.

Brød og rundstykker

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

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

Vælg mellem højde 1, 2, 3 og 4 ved brug af ovnfunktionen 4D varmluft.

Bagning i to lag

Brug 4D-varmluft. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

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

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

Tilbehør

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

Rist

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

Universalbradepande eller bageplade

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

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

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:

- 4D varmbluft
- Over-/undervarme

- Varmbluft/impulsgrill
- Grill, stor flade
- Pizzatrin

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

Pizza, quiche og krydret bagværk

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnings af dej.

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

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

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

Vælg mellem højde 1, 2, 3 og 4 ved brug af ovnfunktionen 4D varmbluft.

Bagning i flere lag

Brug 4D-varmluft. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Bagning i to lag:

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

Bagning i fire lag:

- 4 riste med bagepapir
- Første rist: Rille 5
- Anden rist: Rille 3
- Tredje rist: Rille 2
- Fjerde rist: Rille 1

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

Tilbehør

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

Rist

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

Universalbradepande eller bageplade

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

Brug universalbradepanden ved pizza med meget fyld.

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

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

Bagepapir

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

Dybfrostprodukter

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Pizza					
Pizza, frisklavet	Bageplade	3		200-220	25-35
Pizza, frisklavet	Bageplade	3		200-220	25-35
Pizza, frisklavet, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	35-45
Pizza, frisklavet, tynd bund	Pizzaplade	2		220-230	20-30
Pizza, kold	Rist	3		190-210	10-15
Pizza, frossen					
Pizza med tynd bund 1 stk.	Rist	3		190-210	15-20
Pizza med tynd bund 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	20-25
Pizza med tyk bund 1 stk.	Rist	3		180-200	20-25
Pizza med tyk bund 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	20-30
Pizzabaguette	Rist	3		200-220	15-20
Minipizzaer	Universalbradepande	3		180-200	15-20
Minipizzaer, Ø 7 cm, 4 niveauer	4 riste	5+3+2+1		180-200*	20-30
Krydret bagværk & quiche					
Krydret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Tærteform, sortplade	3		190-210	30-40
Flammkuchen	Universalbradepande	3		260-280*	10-15
Pirog	Gratinform	2		190-200	30-45
Empanada	Universalbradepande	3		180-190	30-45
Börek	Universalbradepande	1		200-220*	20-30

* forvarmning

Tærte og soufflé

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

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

Riller

Brug altid de anførte riller.

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

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

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

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

Tilbehør

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

Rist

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

Universalbradepande

Skub forsigtigt universalbradepanden mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

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

Fjerkræ

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

Stegning på risten

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden. → "Tilbehør" på side 11

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

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

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

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

- ☉ 4D varmluft
- ☐ Over-/undervarme
- ☒ Pizzatrin

Stegning i fad

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

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

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

Grillning

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

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

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

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

Anvisninger

- Grillvarmelegemet tænder og slukker hele tiden, det er normalt. Hvor ofte dette sker, retter sig efter det indstillede grilltrin.
- 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 17

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 brystsiden eller skindsiden først vender nedad.
- Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pensler det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.




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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Over-/undervarme
-  Varmluft/impulsgrill
-  Grill, stor flade
-  Pizzatrin

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
Kylling						
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	60-70
Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles)	Rist	4		-	3*	15-20
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	3		220-230	-	30-35
Kyllingesticks, nuggets, frosne	Universalbradepande	3		190-210	-	20-25
Poulard, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	70-90
And & gås						
And, 2 kg	Rist	1		180-200	-	90-110
Andebryst, hver 300 g	Rist	3		230-250	-	25-30
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	-	120-150
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50

* 5 min. forvarmning

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
Kalkun						
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		180-200	-	70-90
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	2		180-200	-	80-100
* 5 min. forvarmning						

Kød

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

Stegning og grydestegning

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

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

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

Stegning på risten

På risten bliver kød særdeles sprødt på alle sider.

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden. → "Tilbehør" på side 11

Stegning og grydestegning i fad

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

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

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

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

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

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

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

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

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

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

Grillning

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

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

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

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

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

Anvisninger

- Grillvarmelegemet tænder og slukker hele tiden, det er normalt. Hvor ofte dette sker, retter sig efter det indstillede grilltrin.
- 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 17

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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




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




















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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Over-/undervarme
-  Varmluft/impulsgrill
-  Grill, stor flade

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
Svinekød						
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	-	110-130
Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg	Rist	2		190-200	-	130-140
Svinemørbrad, 1,5 kg	Åbent fad	2		220-230	-	70-80
Svinefilet, 400 g	Rist	3		220-230	-	20-25
Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand)	Fad med låg	2		210-230	-	70-90
Svinesteaks, 2 cm tykke	Rist	5		-	2	16-20
Svinemedaljoner, 3 cm tykke (5 min. forvarmning)	Rist	5		-	3*	8-12
Oksekød						
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	40-50
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm tyk, medium**	Rist	3		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4		-	3	25-30
Kalvekød						
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		160-170	-	100-120
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	2		200-210	-	100-120
Lammekød						
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-190	-	50-80
Lammeryg med ben***	Rist	2		180-190	-	40-50
Lammekotelet	Rist	3		-	3	12-16
Pølser						
Grillpølser	Rist	4		-	3	10-15
Kødretter						
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	2		170-180	-	60-70

* forvarmning

** uden forvarmning

*** uden at vende

Tips til stegning, grydestegning og grillning

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

Fisk

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

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

Fisken er færdig, når rygfinnen nemt løsner sig.

Stegning og grillning på risten

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

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 ovnrømmet 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 det indstillede grilltrin.
- 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 ovnrømmet.

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

Skinnende stegegyrder af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl og egner sig derfor kun

i begrænset omfang. Fisken bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brun. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

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

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

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

Stegetermometer

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

→ "Stegetermometer" på side 17

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

I tabellen findes angivelser for fisk med foreslået vægt. Ved tilberedning af tungere fisk anvendes under alle omstændigheder en lavere temperatur. Ved flere fisk

retter tilberedningstiden sig efter vægten på den tungeste fisk. De enkelte fisk bør være tilnærmelsesvis lige store.




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








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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Over-/undervarme
-  Varmluft/impulsgrill
-  Grill, stor flade

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

Grøntsager og tilbehør

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

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

Riller

Brug de anførte riller.

Tilberedning i et lag

Overhold angivelserne i tabellen.

Tilberedning i to lag

Brug 4D-varmluft. Plader, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

Tilbehør

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

Rist

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

Universalbradepande eller bageplade

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

Bagepapir

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

Anbefalede indstillingsværdier



I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige retter. Temperaturen og varigheden er afhængig af fødevarernes mængde og beskaffenhed. 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.








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:

-  4D varmluft

-  Grill, stor flade
-  Pizzatrin

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
Grøntsagsretter						
Grillede grøntsager*	Universalbradepande	5		-	3	10-15
Kartofler						
Bagte kartofler, halveret	Universalbradepande	3		160-180	-	45-60
Kartoffelprodukter, frosne						
Kartoffelrøsti	Universalbradepande	3		200-220	-	25-35
Kartoffellommer, fyldte	Universalbradepande	3		190-210	-	20-30
Kroketter	Universalbradepande	3		200-220	-	25-35
Pommes frites	Universalbradepande	3		190-210	-	25-35
Pommes frites, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		190-210	-	30-40

Yoghurt

Apparatet kan bruges til at lave yoghurt.

Tilberedning af yoghurt

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

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

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

Anvendt ovnfunktion:

-  4D varmluft

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i timer
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		40-45	8-9

Eco-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 faser med restvarme. Sådan bevares retterne saftige og bliver mindre brunet. Afhængigt af tilberedningsmåden og levnedsmidlernes art kan der spares energi.

Sæt retterne ind i den kolde og tomme ovn. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen.

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

Anvend kun originalt tilbehør til apparatet. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

Ovnfunktionen Varmluft Eco bliver anvendt til fastlæggelse af energieffektclassen.

Tilbehør

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

Rist

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

Universalbradepande eller bageplade

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

Bageforme og fade

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

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

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

Bagepapir


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













Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Varmluft Eco
-  Over-/undervarme Eco

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kager i form					
Rørekage i form	Randform/firkantet form	2		140-160	60-80
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	2		150-170	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	2		150-170	20-30
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Gærkage til randform	Rillet randform	2		150-170	50-70
Kager på plade					
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	3		150-170	25-40
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	3		170-180	25-35
Roulade	Bageplade	3		180-190	15-20
Gærfiletbrød, gærkrans	Bageplade	3		160-170	25-35
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	3		160-180	15-20
Småt bagværk					
Muffins	Muffinplade	2		160-180	15-25
Small Cakes	Bageplade	3		150-160	25-35
Bagværk, butterdej	Bageplade	3		170-190	20-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3		200-220	35-45
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-30
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150	25-35
Gærsmåkager	Bageplade	3		160-180	25-35
Brød & rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Firkantet form	2		200-210	35-45
Fladbrød	Universalbradepande	3		250-275	15-20
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	3		170-190	15-20
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	3		180-200	20-30
Kød					
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	120-140
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	140-160
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	2		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Fad med låg	2		190-210	45-55
Fiskefilet, natural, dampet	Fad med låg	2		190-210	15-25

Acrylamid i fødevarer

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

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold	
Generelt	<ul style="list-style-type: none"> Hold tilberedningstiden så kort som muligt. Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.
Bagning	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pottes 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.

Fade

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

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 2.

Der findes flere oplysninger under tips om langtidsstegning efter indstillingstabellen.


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







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

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Langtidsstegning

Ret	Tilberedning i:	Rillehøjde	Ovnfunktion	Stegetid i min.	Temperatur i °C	Varighed i min.
Fjerkræ						
Andebryst, 400 g	Åbent fad	2		6-8	90*	45-60
Kyllingebrystfilet, hver 200 g	Åbent fad	2		5-7	90*	30-60
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Åbent fad	2		8-10	90*	150-210
Svinekød						
Svinemørbrad, 5-6 cm tyk, 1,5 kg	Åbent fad	2		8-10	80*	210-240
Svinefilet, hel	Åbent fad	2		6-8	80*	90-120
Svinemedaljoner, 4 cm tykke	Åbent fad	2		5-7	80*	90-120

* forvarmning

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

* 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 saucen meget varm, så det stegte kød ikke bliver koldt så hurtigt.

Tørring

Med 4D-varmluft kan madvarer tørres med fremragende resultater. Ved denne form for konservering koncentrerer aromastoffer på grund af tørringen.

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

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

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

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

Brug følgende riller til tørring:

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendt ovnfunktion:

- 4D varmluft

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

Henkogning

Frugt og grøntsager kan henkoges i apparatet.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Glas

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

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

Henkogningsglassene må ikke røre ved hinanden i ovnrømmet under henkogningen.

Forberedelse af frugter og grøntsager

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

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

Frugt

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

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

Grøntsager

Fyld grøntsagerne i henkogningsglassene med varmt, kogt vand.

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

Afslutning af henkogning

Frugt

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

Grøntsager

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





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

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  4D varmluft

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

Hævning af dej

Dej hæver betydeligt hurtigere i apparatet end ved stuetemperatur. Brug ovnfunktionen over-/undervarme. Start kun driften ved helt afkølet ovnrøm.

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

Hævning

Indstil som anført i tabellen, og varm apparatet op. Sæt dejskålen på risten.

Åbn ikke ovndøren under hævningen, da fugtigheden ellers slipper ud. Dæk dejen til med et fugtigt viskestykke.

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:

-  Over-/undervarme

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

Optøning

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

Brug følgende riller til optøning:

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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




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

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

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Optøning

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

Varmholdning

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

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

Prøveretter

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

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

Bagning

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

Rillehøjder ved bagning i to lag:

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

Rillehøjder ved bagning i tre lag:

- Bageplade: Rille 5
- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

Æblekage med låg

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

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

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




Lagkagebunde (vandbiskuit)















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

Anvisninger

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Bagning					
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150*	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150*	25-40
Sprøjtede småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150*	30-40
Sprøjtede småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-140*	35-55
Small Cakes	Bageplade	3		160*	20-30
Small Cakes	Bageplade	3		150*	25-35
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150*	25-35
Småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		140*	35-45
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Lagkagebunde (vandbiskuit), 2 niveauer	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Æblekage med låg	2x sortblikforme Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Æblekage med låg	2x sortblikforme Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Æblekage med låg, 2 lag	2x sortblikforme Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90


** 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	Rillehøjde	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i min.
Grillning:					
Bruning af toast*	Rist	5		3	4-6
Oksekødsburger, 12 stk.*	Rist	4		3	25-30

* Uden forvarmning

** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9000997989
960509