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

# Kompaktovn med dampstød-funktion
# CRG656B.3

BOSCH

[da] Brugsanvisning

# Indholdsfortegnelse


**Brugsbetingelser . . . . . 4**

**Vigtige sikkerhedsanvisninger . . . . . 5**
Generelt . . . . . 5
Damp . . . . . 5
Halogenpære . . . . . 6
Rengøringsfunktion . . . . . 6

**Årsager til skader . . . . . 6**
Generelt . . . . . 6
Damp . . . . . 7

**Miljøbeskyttelse . . . . . 7**
Energibesparelse . . . . . 7
Miljøvenlig bortskaffelse . . . . . 7

**Lær apparatet at kende . . . . . 8**
Betjeningsfelt . . . . . 8
Betjeningselementer . . . . . 8
Display . . . . . 9
Driftstyper . . . . . 9
Ovnfunktioner . . . . . 10
Damp . . . . . 11
Flere oplysninger . . . . . 11
Funktioner i ovnrummet . . . . . 11
Vandbeholder . . . . . 11

**Tilbehør . . . . . 12**
Leveret tilbehør . . . . . 12
Sætte tilbehør ind . . . . . 12
Ekstra tilbehør . . . . . 12

**Før apparatet tages i brug første gang . . . . . 13**
Inden den første ibrugtagning . . . . . 13
Første ibrugtagning . . . . . 13
Rengøring af ovnrum og tilbehør . . . . . 14

**Betjening af maskinen . . . . . 14**
Tænde og slukke for apparatet . . . . . 14
Start af drift . . . . . 14
Indstille driftstype . . . . . 15
Indstille ovnfunktion og temperatur . . . . . 15
Lynopvarmning . . . . . 15

**Damp . . . . . 16**
Lyde . . . . . 16
Dampbagning - tilberedning med dampunderstøttelse . . . . . 16
Genopvarmning . . . . . 16
Hævetrin . . . . . 17
Fyld vandbeholderen . . . . . 17
Efter drift med damp . . . . . 18

**Tidsfunktioner . . . . . 19**
Indstille varighed . . . . . 19
Indstille sluttid . . . . . 20
Indstilling af minutur . . . . . 21

**Børnesikring . . . . . 21**
Aktivere og deaktivere . . . . . 21

**Grundindstillinger . . . . . 22**
Ændre grundindstillinger . . . . . 22
Liste over Grundindstillinger . . . . . 22
Strømafbrydelse . . . . . 23
Ændre klokkeslæt . . . . . 23

**Sabbatindstilling . . . . . 23**
Starte Sabbatindstilling . . . . . 23

**Rengøringsmidler . . . . . 24**
Egnede rengøringsmidler . . . . . 24
Ovnrummets overflader . . . . . 25
Renholdning af apparatet . . . . . 25

**Rengøringsfunktion . . . . . 25**
EcoClean Direct . . . . . 25
Afkalkning . . . . . 26

**Ribberammer . . . . . 27**
Afmontere/montere ribberammer . . . . . 27

**Apparatets dør . . . . . 28**
Afmontere/montere ovndør . . . . . 28
Tage dørafdækning af . . . . . 28
Afmontere/montere glasruder i ovndør . . . . . 29

**Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . . 30**
Selvafhjælpning af fejl . . . . . 30
Maksimal driftstid . . . . . 31
Udskifte ovnlampepære i ovnloft . . . . . 31
Glasafdækning . . . . . 31

**Kundeservice . . . . . 32**
E-nummer og FD-nummer: . . . . . 32

**Retter . . . . . 32**
Anvisninger om indstillinger . . . . . 32
Indstille en ret med Assist . . . . . 33

**Testet i vores prøvekøkken . . . . . 33**
Silikoneforme . . . . . 33
Kager og småkager . . . . . 33
Brød og rundstykker. . . . . 37
Pizza, quiche og krydret bagværk . . . . . 38
Tærte og soufflé . . . . . 40
Fjerkræ. . . . . 41
Kød . . . . . 43
Fisk . . . . . 46
Grøntsager og tilbehør . . . . . 47
Yoghurt. . . . . 48
Energibesparelse med Eco-ovnfunktionerne . . . . . 48
Acrylamid i fødevarer . . . . . 49
Langtidsstegning . . . . . 50
Tørring . . . . . 51
Henkogning . . . . . 52
Lad dejen hæve på hævetrin . . . . . 52
Optøning . . . . . 53
Genopvarmning . . . . . 53
Varmholdning . . . . . 54
Prøveretter . . . . . 55

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 garantiydelser ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

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

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

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

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

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

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

# Vigtige sikkerhedsanvisninger

## Generelt

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

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

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

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

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

**Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!**
Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningselementerne. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

## Damp

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

**⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst og brand!**
Brændbare væsker kan antændes i det varme ovnrum (forpufning). Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen. Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med den afkalkningsvæske, som vi anbefaler.

### 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 sikringsskabet.

### Rengøringsfunktion

**⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!**
⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Rør aldrig ved apparatets dør. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

## Årsager til skader

### Generelt

**Pas på!**

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

## Damp

### Pas på!

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

# Miljøbeskyttelse

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

## Energibesparelse

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

## Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

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

# Lær apparatet at kende

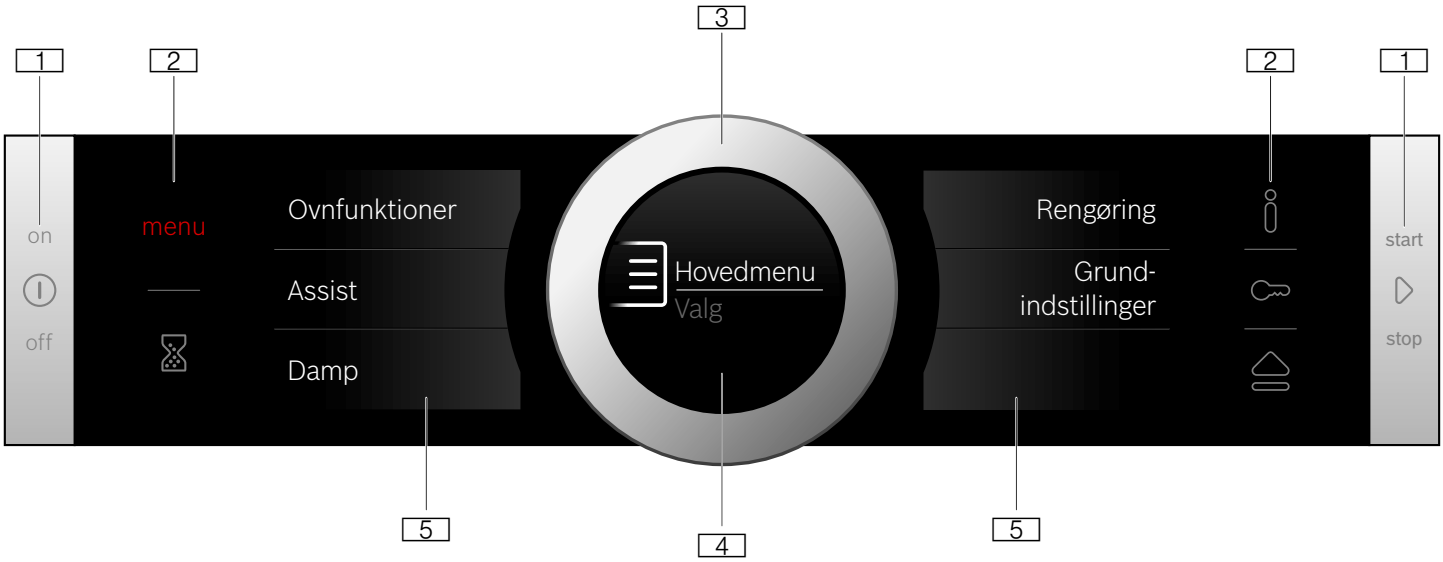
I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningselementer.Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.

**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 at valget.

## Betjeningselementer

De enkelte betjeningselementer 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.) |
| ⏏ | Åbne panel | Fylde eller tømme vandbeholder |

### Betjeningsring

Med betjeningsringen ændres indstillingsværdierne, som vises i displayet.

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

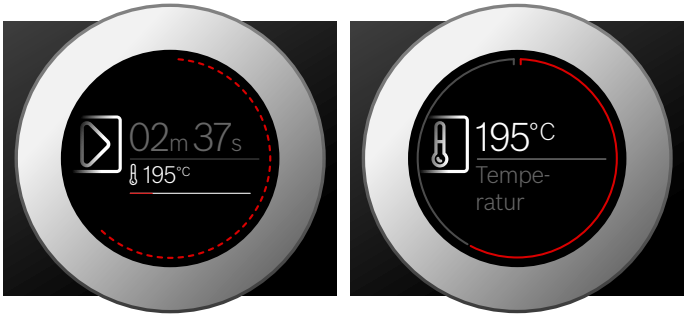
I de fleste valglister skal betjeningsringen drejes den modsatte vej, når det første eller det sidste punkt er nået.

## 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.<br>Når driften startes, vises temperatur eller trin altid i fokus. Den hvide linje er samtidig en opvarmningslinje, 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 startes, vises den aktuelle ovntemperatur grafisk i displayet.

| | |
|---|---|
| Opvarmningslinje | 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.<br>Ved indstillingstrin, f.eks. grilltrin, vises opvarmningslinjen 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<br>⟶ *"Betjening af maskinen" på side 14* | Der findes forskellige fint afstemte ovnfunktioner til optimal tilberedning af retterne. |
| Assist<br>⟶ *"Retter" på side 32* | Der findes forprogrammerede indstillinger til mange forskellige retter. |
| Damp<br>⟶ *"Damp" på side 16* | Der findes forskellige fint afstemte ovnfunktioner med damp til optimal tilberedning af retterne. |
| Rengøring<br>⟶ *"Rengøringsfunktion" på side 25* | Rengøringen kan udføres med forskellige rengøringsfunktioner: EcoClean Direct, Afkalkning og Tørring. |
| Grundindstillinger<br>⟶ *"Grundindstillinger" på side 22* | 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.<br>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.<br>Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. |
| | Varmluft eco | 30-275 °C | Til energioptimeret tilberedning i et lag uden forvarmning.<br>Ventilatoren fordeler den energioptimerede varme fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet. |
| | Over-/undervarme eco | 30-300 °C | Til energioptimeret tilberedning af et udvalg af retter.<br>Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. |
| | Varmluft/impulsgrill | 30-300 °C | Til stegning af fjerkræ, hel fisk og større stykker kød.<br>Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten. |
| | Grill, stor flade | Grilltrin:<br>1 = svagt<br>2 = mellem<br>3 = kraftigt | Til grillning af flade grillstykker, så som steaks, pølser eller toast og til gratinering.<br>Hele fladen under grill-varmelegemet opvarmes. |
| | Grill, lille flade | Grilltrin:<br>1 = svagt<br>2 = mellem<br>3 = kraftigt | Til grillning af mindre mængder, som steaks, pølser eller toast og til gratinering.<br>Den midterste flade under grill-varmelegemet bliver varm. |
| | Pizzatrin | 30-275 °C | Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra.<br>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.<br>Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra. |
| | Undervarme | 30-250 °C | Til tilberedning i vandbad og til efterbagning.<br>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.

## Damp

Her forklares forskellene mellem de forskellige anvendelsesområder, så der altid vælges korrekt ovnfunktion med damp til den pågældende ret.

| Ovnfunktion | | Temperatur | Anvendelse |
|---|---|---|---|
| | Genopvarmning | 80-180 °C | Til tallerkenretter og bagværk.<br>Færdigtilberedte retter bliver skånsomt genopvarmet. På grund af dampen bliver retterne ikke udtørret. |
| | Hævetrin | 30-50 °C | Til gærdej og surdej<br>Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Dejens overflade bliver ikke udtørret. |

## Flere oplysninger

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

Tryk let på feltet ⓘ.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 22*

### Køleventilator

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

### Pas på!

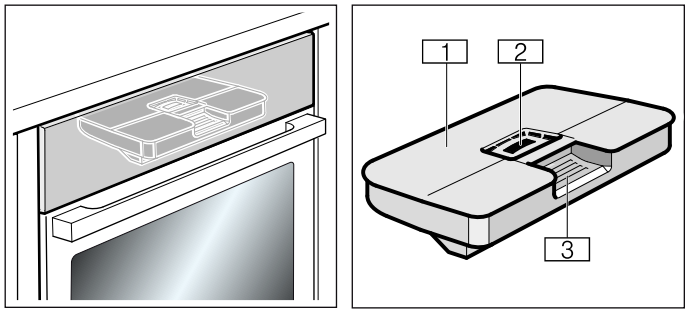
Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Apparatet bliver i givet fald overophedet.

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

**Bemærk:** Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatorens drift skal fortsætte.
→ *"Grundindstillinger" på side 22*

## Vandbeholder

Apparatet er udstyret med en vandbeholder. Vandbeholderen er placeret bag panelet. Ved drift med damp skal vandbeholderen fyldes med vand.
→ *"Damp" på side 16*



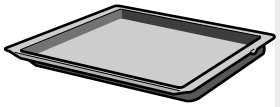

1 Vandbeholderdæksel
2 Påfyldningsåbning
3 Håndgreb til udtagning og isætning af vandbeholder

# Tilbehør

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

## Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:

| | |
|---|---|
| | **Rist**<br>Til fade og beholdere, kage- og gratinforme.<br>Til stege og grillstykker. |
|  | **Universalbradepande**<br>Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege.<br>Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten. |

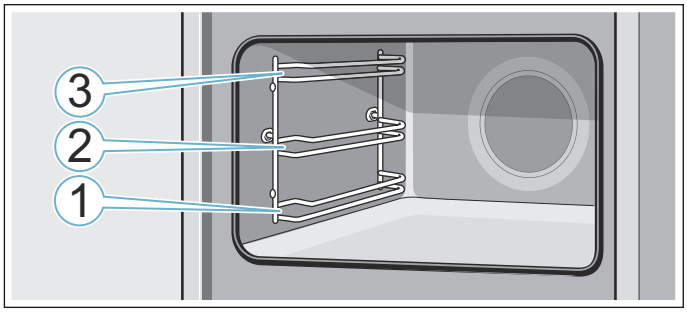
Anvend kun originalt tilbehør. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

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

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

## Sætte tilbehør ind

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




Sæt altid tilbehøret ind i rillen mellem de to styreskinner.

Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, uden at det vipper.

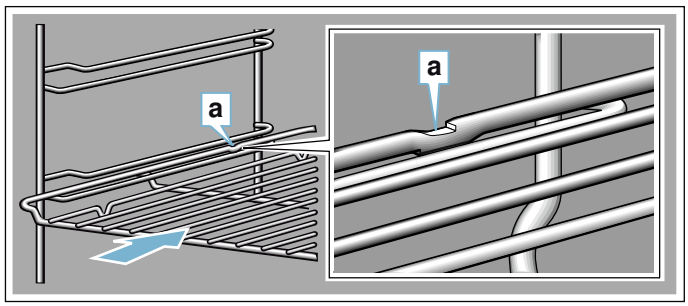
### Anvisninger

- 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

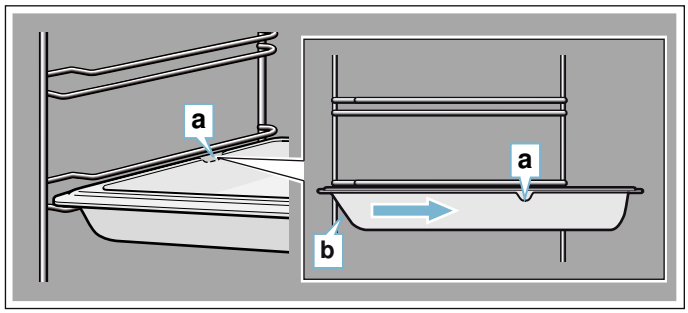
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

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

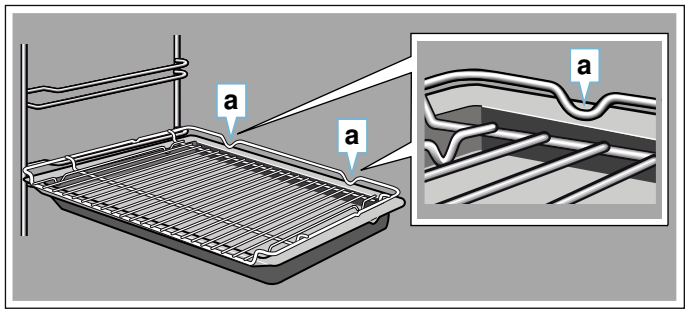



### Kombinere tilbehør

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.

Ved køb af ekstra tilbehør skal bestillingsnummeret angives helt nøjagtigt.

**Bemærk:** Det ekstra tilbehør passer ikke til alle apparater. Ved køb af ekstra tilbehør skal den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet angives.
⟶ *"Kundeservice" på side 32*

| Ekstra tilbehør | Bestillingsnr. |
|---|---|
| **Rist**<br>Til fade og beholdere, kage- og gratinforme samt stege og grillstykker. | HEZ634000 |
| **Universalbradepande**<br>Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege.<br>Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten. | HEZ632070 |
| **Bageplade**<br>Til kager på bageplade og småkager. | HEZ631070 |
| **Indsatsrist**<br>Til fisk, fjerkræ og fisk.<br>Til ilægning i universalbradepanden for at opfange dryp af fedt og kødsaft. | HEZ324000 |
| **Universalbradepande, med slip-let-belægning**<br>Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege.<br>Kager og stege kan let løsnes fra universalbradepanden. | HEZ632010 |
| **Bageplade, med slip-let-belægning**<br>Til kager på bageplade og småkager.<br>Bagværk kan let løsnes fra bagepladen. | HEZ631010 |
| **Professionel bradepande**<br>Til tilberedning af store mængder. | HEZ633070 |
| **Låg til professionel bradepande**<br>Låget gør den professionelle bradepande til en professionel stegegryde. | HEZ633001 |
| **Pizzaplade**<br>Til pizza og store runde kager. | HEZ617000 |
| **Grillplade**<br>Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk.Må kun anvendes i universalbradepanden. | HEZ625071 |
| **Bagesten**<br>Til hjemmebagt brød, rundstykker og pizza, som skal have sprød skorpe.<br>Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur. | HEZ327000 |
| **Glasstegegryde (5,1 liter)**<br>Til gryderetter og gratiner.<br>Særligt egnet til driftstypen "Retter". | HEZ915001 |
| **Glasbradepande**<br>Til store stege, kager med fugtigt fyld samt tærter og gratiner. | HEZ864000 |
| **Udtrækssystem, enkelt**<br>Med udtrækksskinnerne i rille 1 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper. | HEZ638108 |
| **Kantlister**<br>Til afdækning af indbygningsskabets bund og apparatets bundplade. | HEZ660060 |

# Før apparatet tages i brug første gang

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

## Inden den første ibrugtagning

Få oplyst vandhårdheden for ledningsvandet på det lokale vandværk, inden den første ibrugtagning udføres.

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

### Pas på!

Apparatets kan bliver beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.
Anvend ikke destilleret vand, meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.
Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

### Anvisninger

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

| Vandhårdhed | Indstilling |
|---|---|
| 0 | 00 blødgjort |
| 1 (til 1,3 mmol/l) | 01 blødt |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l) | 02 mellem |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l) | 03 hårdt |
| 4 (over 3,8 mmol/l) | 04 meget hårdt |

## 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 22*

### 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 det næste tekstfelt som bekræftelse. Den næste indstilling vises.

### Indstille vandhårdhed

Vandhårdhedsområdet "meget hårdt" er forindstillet.

1. Indstil vandhårdheden med betjeningsringen.
2. Tryk let på tekstfeltet “Afslut indstillinger” som bekræftelse.

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

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

## 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.

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. Fjern rester af emballage fra ovnen, som f.eks. styroporkugler.
3. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden opvarmningen.
4. Tænd for apparatet med tasten on/off ⏻.
5. Fyld vandbeholderen.
6. Indstil den angivne ovnfunktion, temperatur og tilførsel af damp, og start apparatets drift.

| Indstillinger | |
|---|---|
| Ovnfunktion | Over-/undervarme ☐ med tilførsel af damp trin 01 (lav) |
| Temperatur | 240 °C |
| Varighed | 1 time |

7. Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.
8. Sluk for apparatet efter den angivne varighed med tasten on/off ⏻.
9. Vent, til ovnrummet er kølet af.
10. Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskesvamp.
11. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet af.

### Rengøring af tilbehør

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

# Betjening af maskinen

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

## Tænde og slukke for apparatet

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 ovnrummet, 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 22*

### 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 22*

## 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. Korriger valget i fokus med betjeningsringen.
3. Foretag om ønsket yderligere indstillinger.
   Tryk let på det pågældende tekstfelt, og korriger værdien med betjeningsringen.
4. Start med tasten start/stop ▷.

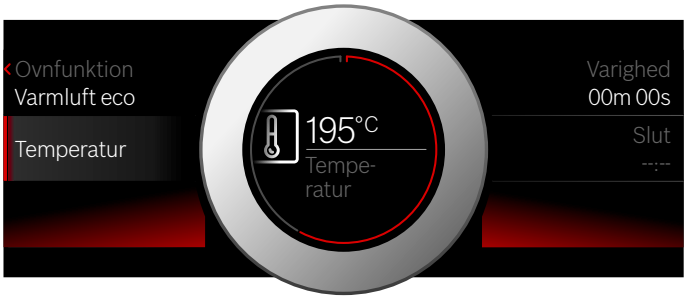
Apparatet starter driften.

## 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. Tryk let på tekstfeltet med den ønskede ovnfunktion.
   Blad eventuelt gennem valglisten med betjeningsringen.

   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 19*

### 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 forkortes.

Følgende ovnfunktioner er egnede til Lynopvarmning:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme

Sæt først retten 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.

# Damp

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

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

## Lyde

### Pumpe

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

### Panel

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

## Dampbagning - tilberedning med dampunderstøttelse

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

De tilberedte retter:
- får en sprød skorpe
- får en blank overflade
- bliver saftige og møre indvendig
- mister kun et minimum af volumen

Den ønskede kombination af ovnfunktion og dampintensitet kan indstilles. Vælg egnet ovnfunktion og dampintensitet ved hjælp af angivelserne i tabellerne, eller vælg et program.

### Dampintensitet

Der kan vælges mellem tre forskellige dampintensiteter:

| Intensitet | Trin: |
|---|---|
| lav | 01 |
| mellem | 02 |
| snavset | 03 |

### Egnede ovnfunktioner

Ved disse ovnfunktioner kan der også aktiveres damp:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Varmholdning

### Starte

1. Fyld vandbeholderen.
2. Indstil ovnfunktion og temperatur.
3. Tryk let på tekstfeltet “Tilførsel af damp”.
   I displayet vises damptrinnet i fokus med hvid skrift.
4. Indstil damptrinnet med betjeningsringen.
5. Start med tasten start/stop ▷.

Apparatet begynder at varme.

**Bemærk:** Hvis vandbeholderen løber tør under drift med dampunderstøttelse, vises en opfordring til at fylde vandbeholderen i displayet. Driften fortsætter uden tilførsel af damp.

### Ændre og afbryde

Tryk let på tekstfeltet “Damptrin” for at ændre damptrinnet.Damptrinnet vises i fokus og kan ændres med betjeningsringen. Ændringen bliver aktiveret direkte.

Hvis dampunderstøttelsen skal afbrydes helt, skal “Tilførsel af damp” stilles på “0”.

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

## Genopvarmning

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

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

### Starte

1. Fyld vandbeholderen.
2. Tryk let på feltet **menu**.
   Valglisten for driftstyperne vises.
3. Tryk let på tekstfeltet “Damp”.
4. Tryk let på tekstfeltet “Genopvarmning”.
   Temperaturen vises i fokus.
5. Indstil temperaturen med betjeningsringen.
6. Tryk let på tekstfeltet “Varighed”, og indstil varigheden.
   **Bemærk:** Ved dampovnfunktionerne skal der altid angives en varighed.
7. Start med tasten start/stop ▷.

Apparatet begynder at varme.

Når varigheden 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 ⏻, når retten er færdig.

### Ændre indstillinger

Indstillingerne kan ændres på normal vis.

Tryk let på det pågældende tekstfelt, og korriger temperaturen eller varigheden med betjeningsringen. Ændringen bliver aktiveret direkte.

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

## Hævetrin

Med ovnfunktionen “Hævetrin“ hæver gærdej betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur, og den tørrer ikke ud.

Vælg den egnede indstilling ved hjælp af angivelserne i tabellerne. ⟶ *"Testet i vores prøvekøkken" på side 33*

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

### Starte

1. Fyld vandbeholderen.
   **Bemærk:** Vælg kun Hævetrinnet, når ovnrummet er helt afkølet (stuetemperatur).
2. Tryk let på feltet **menu**.
3. Tryk let på tekstfeltet “Damp”.
4. Tryk let på tekstfeltet “Hævetrin”.
   Temperaturen vises i fokus.
5. Indstil temperaturen med betjeningsringen.
6. Tryk let på tekstfeltet “Varighed”, og indstil varigheden.
   **Bemærk:** Ved dampovnfunktionerne skal der altid angives en varighed.
7. Start med tasten start/stop ▷.

Apparatet begynder at varme.

Når varigheden 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 ⏻, når retten er færdig.

### Ændre indstillinger

Indstillingerne kan ændres på normal vis.

Tryk let på det pågældende tekstfelt, og korriger temperaturen eller varigheden med betjeningsringen. Ændringen bliver aktiveret direkte.

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

## Fyld vandbeholderen

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

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

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

**⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!**
Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm. Vent til vandbeholderen er kølet af, når apparatet har været i drift. Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.

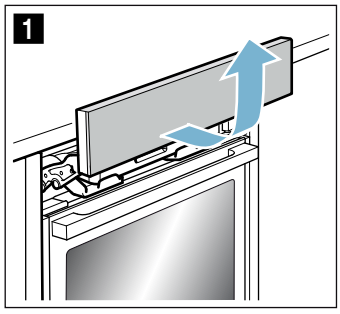
### Pas på!

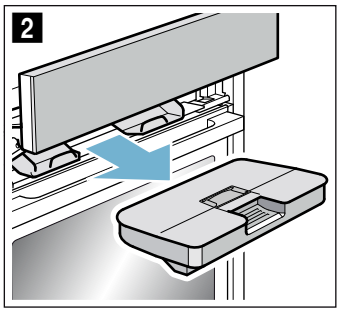
Apparatets kan bliver beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.
Anvend ikke destilleret vand, meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.
Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

### Anvisninger

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

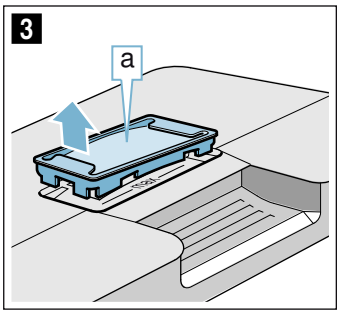
1. Tryk let på feltet ⏏.
   Panelet skydes automatisk fremad.
2. Træk panelet fremad med begge hænder, og skyd det derefter opad, til det går i indgreb (figur 1).
3. Løft vandbeholderen, og tag den ud af vandbeholderrummet (figur 2).

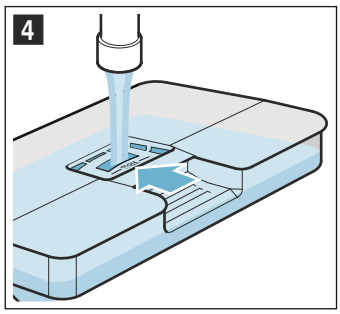


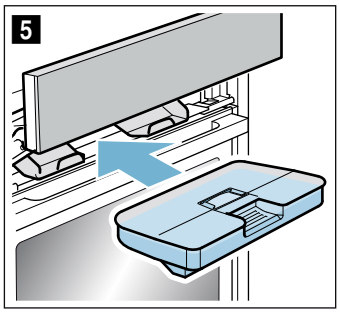

4. Tryk dækslet til langs med tætningen, så der ikke kan løbe vand ud af vandbeholderen.

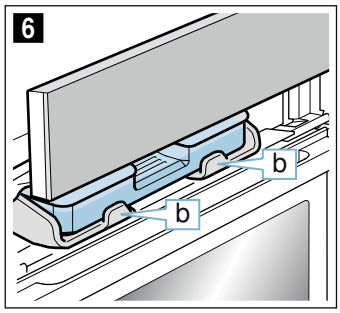
5. Tag afdækningen **a** af (figur 3).
6. Fyld vandbeholderen med koldt vand til markeringen "max" (figur 4).




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




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

### Efterfyldning af vandbeholder

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

### Anvisninger

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

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

## Efter drift med damp

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

**⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!**
Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

### Pas på!

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

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

### Anvisninger

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

### Tømme vandbeholder

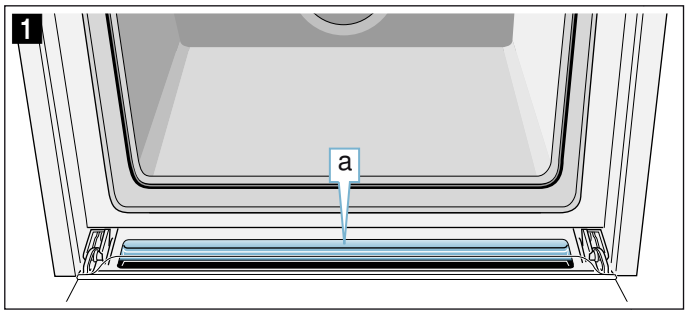
### Pas på!

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

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

### Tørre dryprende af

1. Lad apparatet køle af.
2. Luk apparatets dør op.
3. Tør dryprenden **a** under ovnrummet af med en svampeklud (figur 1).



### Start Tørring

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

### Pas på!

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

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern grove tilsmudsninger i ovnrummet med det samme, og tør fugt bort fra ovnbunden.
3. Tænd eventuelt for apparatet med tasten on/off ⏻.
4. Tryk let på feltet **menu**.
   Valglisten for driftstyperne vises.
5. Tryk let på tekstfeltet “Rengøring”.
6. Tryk let på tekstfeltet “Tørring”.
   Varigheden vises. Den kan ikke ændres.
7. Start med tasten start/stop ▷.
   Tørringen starter og afsluttes automatisk efter 10 minutter.
8. Luk apparatets dør op, og lad den stå åben i 1 til 2 minutter, så fugtigheden i ovnrummet kan undslippe.

### Tørre ovnrum af indvendig

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

# Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

| Tidsfunktion | | Anvendelse |
|---|---|---|
| | 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 22*

## 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.

### Indstilling

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

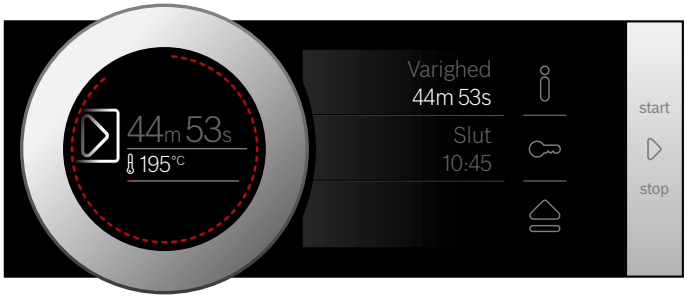
Varigheden kan indstilles med trin på et minut op til en time, derefter sker indstillingen i trin på 5 minutter.

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.

### Indstilling

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.

# 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.

1. Tryk let på feltet **menu**.
   Valglisten for driftstyperne vises.
2. Tryk let på tekstfeltet “Grundindstillinger”.
   Indstillingerne vises i touch-displayene.
3. 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.
4. Om ønsket kan værdien ændres med betjeningsringen.
5. Tryk let på tekstfeltet for den næste indstilling.
   Den tilhørende værdi vises i displayet og kan ændres med betjeningsringen.
6. Naviger gennem indstillingerne, og korriger om ønsket med betjeningsringen.
   Tryk let på tekstfeltet “Yderligere indstillinger” for at blade gennem indstillingerne.
7. Tryk let på feltet **menu** for at bekræfte.
   Der vises et spørgsmål, om ændringerne skal gemmes.
8. 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 |
| Vandets hårdhedsgrad | 00 (blødgjort)<br>01 (blødt)<br>02 (mellem)<br>03 (hårdt)<br>04 (meget hårdt)* |
| Standardindstillinger | Nulstil<br>Nulstil ikke* |
| Lydsignal | Kort varighed (30 sek.)<br>Mellem varighed (1 min.)<br>Lang varighed (5 min.) |
| Lydstyrke | Trin 01 - 05 |
| Tastelyd | Aktiveret<br>Deaktiveret* (lydsignalet for on/off ⏻ bibeholdes) |
| Lysstyrke for display | 5 trin |
| Urdisplay | Fra<br>Digitalt* |
| Belysning | Slukket under drift<br>Tændt under drift* |
| Børnesikring | Kun tastelås*<br>Dørlås og tastelås |
| Driftstype efter tænd af apparat | Hovedmenu<br>Ovnfunktioner*<br>Damp<br>Assist |
| Natdæmpning af lys | Deaktiveret*<br>Aktiveret |
| Firmalogo | Vis*<br>Vis ikke |
| Efterløbstid for ventilator | Anbefalet*<br>Minimum |
| Udtrækssystem | Ikke eftermonteret* (ved ribberammer og enkelt udtræk)<br>Eftermonteret (ved dobbelt og tredobbelt udtræk) |
| Sabbatindstilling | Aktiveret<br>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.

1. Tryk let på feltet **menu**.
   I displayet vises valglisten for driftstyperne.
2. Tryk let på tekstfeltet “Grundindstillinger”.
   Indstillingerne vises i touch-displayene.
3. Tryk let på tekstfeltet “Klokkeslæt”.
   I displayet vises klokkeslættet.
4. Korriger klokkeslættet med betjeningsringen.
5. Tryk let på feltet **menu** for at bekræfte.
   Der vises et spørgsmål, om ændringerne skal gemmes.
6. 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 22*

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.

1. Tryk let på tekstfeltet “Sabbatindstilling”.
   I displayet vises en foreslået værdi for temperaturen i fokus med hvid skrift.
2. Indstil den ønskede temperatur med betjeningsringen.
3. Tryk let på tekstfeltet “Varighed” inden start.
   I displayet vises en foreslået værdi for varigheden i fokus med hvid skrift.
4. Vælg den ønskede varighed med betjeningsringen.
   **Bemærk:** Sluttiden beregnes automatisk og kan ikke forskydes.
5. 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 rengøringssvampe,
- højtryksrenser eller damprenser
- specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

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

**⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!**
Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

| Område | Rengøring |
|---|---|
| **Apparatets yderside** | |
| Front i rustfrit stål | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.<br>Hos kundeservice eller i specialforretninger kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et meget tyndt lag med en blød klud. |
| Kunststof | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. |
| Lakerede flader | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. |
| Betjeningsfelt | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. |
| Glasruder i ovndør | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Brug ikke glasskrabere eller rengøringssvampe af rustfrit stål. |
| Håndtag | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes. |
| **Apparatet indvendigt** | |
| Emaljerede flader og selvrensende flader | Se også anvisningerne om ovnrummets overflader efter denne tabel. |
| Glasafdækning over ovnbelysning | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning. |
| Dørtætning<br>Må ikke tages af! | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringssvamp.<br>Skur ikke på tætningen. |
| Dørafdækning af rustfrit stål | Rengøringsmiddel til rustfrit stål:<br>Overhold producentens anvisninger.<br>Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.<br>Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres. |
| Ribberammer | Varmt opvaskevand:<br>Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. |
| Udtrækssystem | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.<br>Fjern ikke smørefedtet fra udtrækksskinnerne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine. |
| Tilbehør | Varmt opvaskevand:<br>Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.<br>Anvend en fin svamp af rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning. |
| Vandbeholder | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringssvamp, og skyl beholderen grundigt med rent vand for at fjerne eventuelle rester af opvaskemiddel.<br>Tør efter med en blød klud. Lad beholderen tørre med åbent dæksel. Gnid dækslets tætning tørt.<br>Må ikke rengøres i opvaskemaskine. |

### Anvisninger

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

## Ovnrummets overflader

Bagvæg, loft og sidevægge i ovnrummet er selvrensende. Dette kan ses på den ru overflade.

Ovnbunden er emaljeret og har en glat overflade.

### Rengøring af emaljerede overflader

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

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

Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.

### Rengøre selvrensende flader

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

Når de selvrensende flader ikke længere er i stand til selv at rense tilstrækkeligt godt, og der opstår mørke pletter, kan de renses med rengøringsfunktionen. Se angivelserne om dette i det pågældende kapitel.
⟶ *"Rengøringsfunktion" på side 25*

### Pas på!

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

## Renholdning af apparatet

For at undgå at der dannes 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 æggehvide med det samme.
- Brug universalbradepanden ved bagning af kager med meget fugtigt fyld.
- Anvend egnede beholdere ved stegning, f.eks. en stegegryde.

# Rengøringsfunktion

Apparatet har driftstyperne “EcoClean Direct” og ”Afkalkning”.Med Rengøringsfunktionen “EcoClean Direct” bliver alle selvrensende flader i ovnrummet rengjort. Med driftstypen “Afkalkning” fjernes kalken fra fordampningsenheden.

## EcoClean Direct

Med driftstypen “Rengøringsfunktion” bliver alle selvrensende flader i ovnrummet rengjort.

De selvrensende flader (bagvæg, loft og sidevægge) er beklædt med et porøst mat keramisk lag. Stænk fra stegning, bagning og grillning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt, når ovnen er i brug. Når disse flader ikke længere er i stand til at rense tilstrækkeligt godt mere, og der opstår mørke pletter, kan overfladerne renses med rengøringsfunktionen.

**Bemærk:** Antallet af anvendelser bliver registreret af apparatet.Apparatet viser, hvornår det anbefales at udføre rengøringen. Denne opfordring vises, indtil Rengøringsfunktionen er helt gennemført.
Hvis denne opfordring til rengøring tilsidesættes, kan de selvrensende flader blive beskadiget.
Hvis apparatet allerede på et tidligt tidspunkt er meget snavset, eller der kan ses mørke pletter på bagvæggen, skal rengøringen udføres, selvom opfordringen til rengøring endnu ikke er vist. Jo oftere rengøringen udføres, desto længere bibeholdes de selvrensende fladers selvrensende evne. Ovnen kan rengøres med Rengøringsfunktionen, så ofte det er nødvendigt.

### Inden udførelse af rengøring

Tag ribberammer, udtræk, tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.

**Rengøre ovnbund og indvendig ovndør**

Fjern grove tilsmudsninger på ovnbunden, indvendig på ovndøren og på ovnbelysningen.Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.

### Pas på!

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

### Indstille Rengøringsfunktion

Sørg for, at alle anvisninger om forberedelse er blevet udført, inden Rengøringsfunktionen indstilles.

Varigheden af Rengøringsfunktionen er fast indstillet til 1 time. Den kan ikke ændres.

1. Tryk let på feltet **menu**.
   Valglisten for driftstyperne vises.
2. Tryk let på tekstfeltet “Rengøring”.
3. Tryk let på tekstfeltet “EcoClean Direct”.
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.

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

### 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.

### Afbryde

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

**Bemærk:** Driftstime-tælleren bliver ikke nulstillet.Opfordringen til at udføre Rengøringsfunktionen vises stadigvæk i displayet.

### Efter udførelse af rengøringsfunktionen

Tør eventuelt ovnrummet af med en fugtig klud, når det er kølet af.

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

## Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalkes regelmæssigt.

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

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

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

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

### Starte

**Pas på!**

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

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

1. Bland 400 ml vand og 200 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
2. Start med tasten on/off ⏻.
3. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med afkalkningsvæske.
4. Sæt vandbeholderen fyldt med afkalkningsvæske helt ind på plads.
5. Luk panelet.
6. Tryk let på feltet **menu**.
   Valglisten for driftstyperne vises.
7. Tryk let på tekstfeltet “Rengøring”.
8. Tryk let på tekstfeltet “Afkalkning”.
   Afkalkningens varighed vises.Den kan ikke ændres.
9. Start med tasten start/stop ▷.

Apparatet bliver afkalket. Varigheden tælles ned i displayet.
Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal.

### Første skylning

1. Luk panelet op.
2. Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med vand, og sæt den ind igen.
3. Luk panelet.
4. Start med tasten start/stop ▷.

Apparatet skyller.
Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal.

### Anden skylning

1. Luk panelet op.
2. Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med vand, og sæt den ind igen.
3. Luk panelet.
4. Start med tasten start/stop ▷.

Apparatet skyller.
Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal.

### Slutrengøring

1. Luk panelet op.
2. Tøm vandbeholderen, og tør den.
3. Sluk for apparatet med tasten on/off ⏻.

Afkalkningen er afsluttet, og apparatet er driftsklart igen.

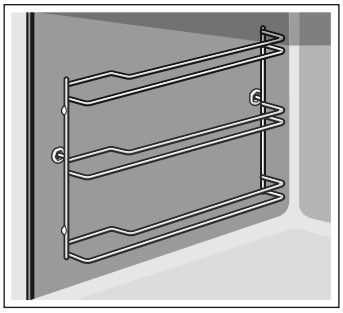
# Ribberammer

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

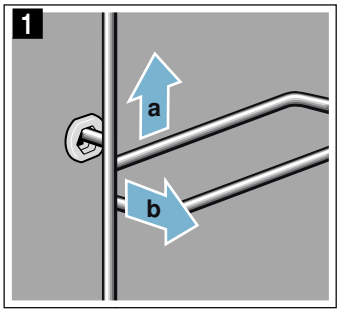
## Afmontere/montere ribberammer

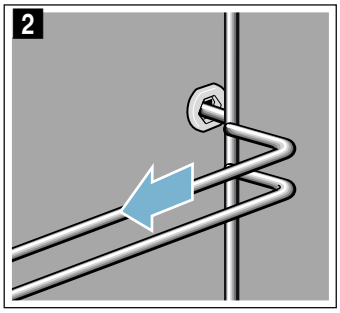
**⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!**
Ribberammerne bliver meget varme. Rør aldrig ved ribberammerne, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

### Afmontere ribberammer



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



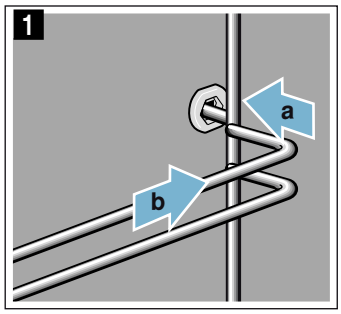



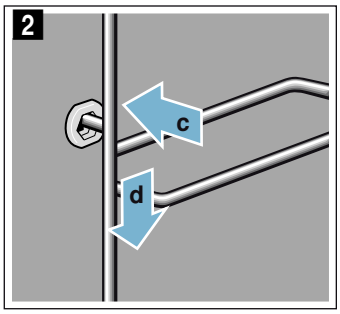

Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

### Montere ribberammer

Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.Vær opmærksom på ved begge ribberammer, at 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).



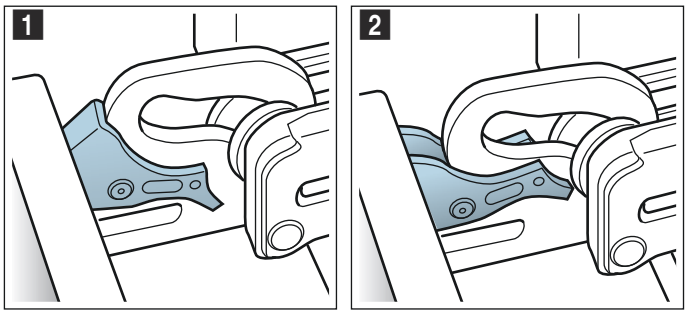
# Apparatets dør

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 låsepal i begge ovndørens hængsler. Når låsepalerne er vippet ned, (figur 1), er ovndøren fastlåst. Så kan den ikke tages af.
Når låsepalerne er vippet op (figur 2), fordi ovndøren skal tages af, er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.

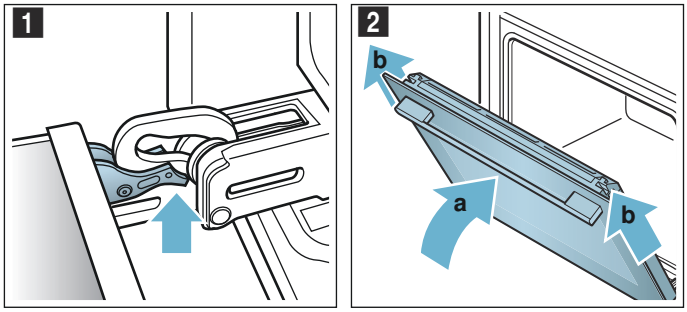



**⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!**

- Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft.Sørg for, at låsepalerne 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

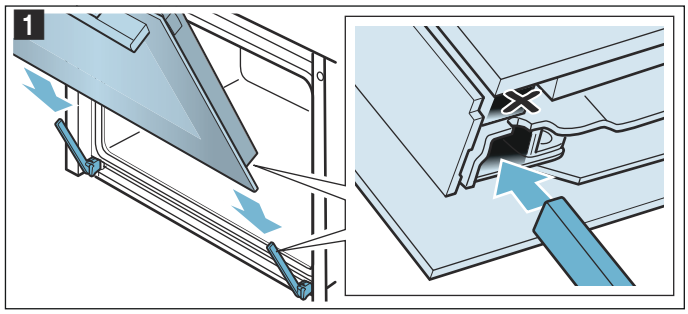
1. Luk ovndøren helt op, og tryk den ind i retning mod apparatet.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur 1).
3. Luk apparatets dør, til den når anslaget **a**. Hold i venstre og højre side i ovndøren med begge hænder **b**, og træk ovndøren op og af (figur 2).



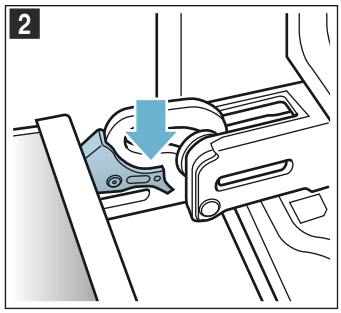

### Montere ovndør

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).

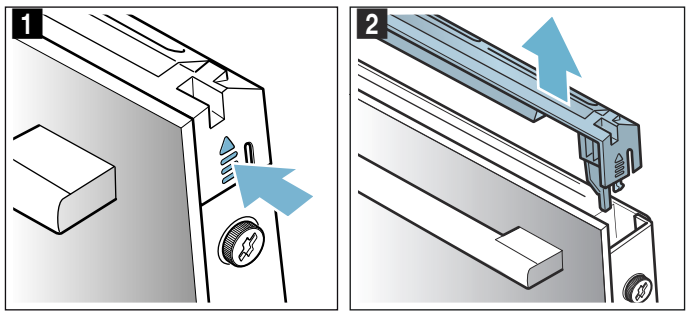



3. Luk ovndøren.

## Tage dørafdækning af

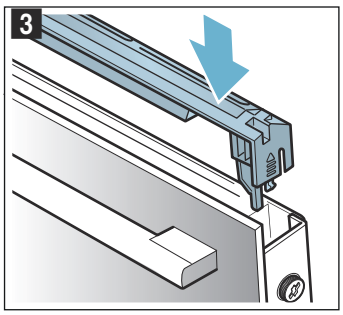
Indlæggene af rustfrit i dørafdækningen kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

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).



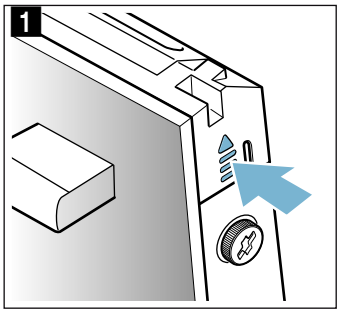

5. Luk ovndøren.

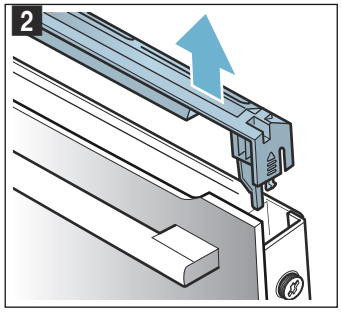
## Afmontere/montere glasruder i ovndør

For at lette rengøringen kan glasruderne i ovndøren afmonteres.

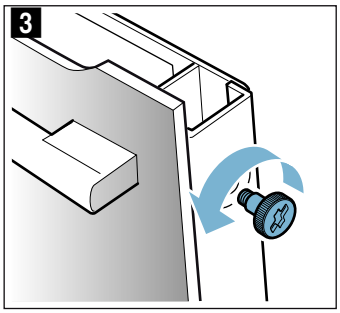
### Afmontering på apparatet

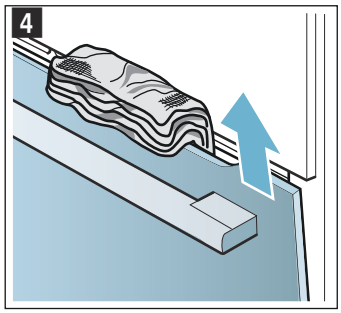
1. Luk apparatets dør lidt op.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side (figur 1).
3. Tag afdækningen af (figur 2).




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



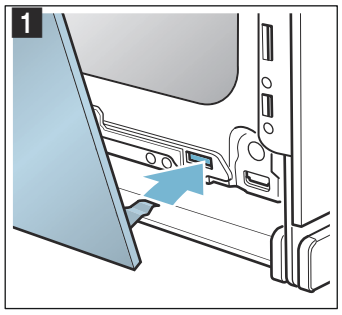

Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

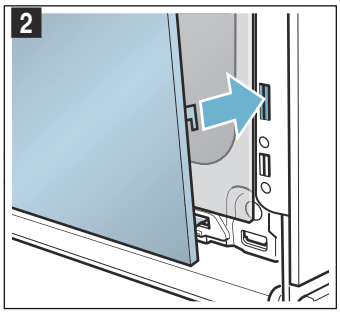
**⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!**

- 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.

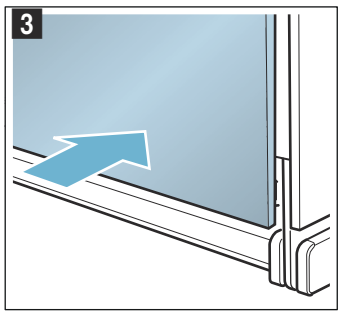
### Montering på apparat

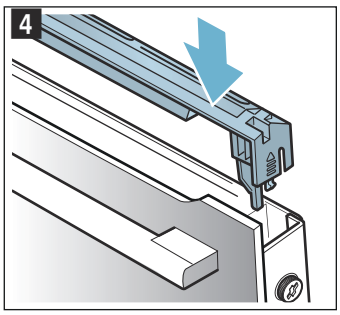
1. Før den forreste glasrude ind i holderne forneden (figur 1).
2. Luk den forreste glasrude, indtil de to kroge er placeret ud for åbningerne (figur 2).




3. Tryk den forreste glasrude ind forneden, til den går hørbart i indgreb (figur 3).
4. Luk igen ovndøren lidt op, og fjern viskestykket.
5. Skru de to skruer i højre og venstre side i igen.
6. Sæt afdækningen på, og tryk den fast, til den går hørbart i indgreb (figur 4).




7. 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 prøvekøkken" på side 33*

| Fejl | Mulig årsag | Afhjælpning / tips |
|---|---|---|
| Apparatet virker ikke. | Sikring defekt. | Kontroller sikringen i sikringsskabet. |
| | Strømafbrydelse | 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. |
| 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. |
| 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.<br>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.<br>Tag ikke betjeningsringen af alt for ofte, fordi dens lejring kan blive ustabil. |
| Drift med damp eller afkalkning starter ikke eller fortsætter ikke | Vandbeholderen er tom | Fyld vandbeholderen |
| | Panelet er åbent | Luk panelet |
| | Afkalkning spærrer for drift med damp | Udfør afkalkning |
| | Sensor defekt | Kontakt kundeservice |
| Apparatet opfordrer til udførelse af skylning | Strømtilførslen har været afbrudt, eller apparatet har været slukket under afkalkningen | Udfør skylning to gange, når der igen er tændt for apparatet |
| Apparatet opfordrer til udførelse af afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden | Det indstillede vandhårdhedsområde er for lavt | Udfør afkalkning<br>Kontroller det indstillede vandhårdhedsområde, og korriger evt. |
| Tasterne blinker | Dette er normalt og skyldes kondensvand bag betjeningspanelet | Så snart kondensvandet er fordampet, blinker tasterne ikke mere |
| Resultatet af tilberedning med anvendelse af damp er for fugtigt eller for tørt | Der er valgt en forkert dampintensitet | Vælg en højere eller lavere dampintensitet |
| Meddelelsen "Fyld vandbeholder" vises, selv om beholderen er fyldt | Panelet er åbent | Luk panelet |
| | Vandbeholderen er ikke gået i indgreb | Tryk vandbeholderen i indgreb<br>⟶ *"Damp" på side 16* |
| | Sensor defekt | Kontakt kundeservice |
| | Vandbeholderen er faldet på gulvet. Stødet har medført, at komponenter inde i vandbeholderen har løsnet sig, vandbeholderen er utæt. | Bestil en ny vandbeholder |

| | | |
|---|---|---|
| Panelet åbnes ikke, så vandbeholderen kan ikke tages ud | Stikket er ikke sat i stikkontakten | Tilslut apparatet til strømnettet |
| | Strømafbrydelse | Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer |
| | Sikring defekt | Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden |
| | Sensoren for feltet ⏏ er defekt | Kontakt kundeservice<br>Tøm om nødvendigt vandbeholderen: Luk apparatets dør op, tag fat i panelet i højre og venstre side med fingrene, og træk det ud |
| Der lyder en "ploppende" lyd under tilberedning | Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp | Ikke mulig |
| 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 |

**⚠ 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

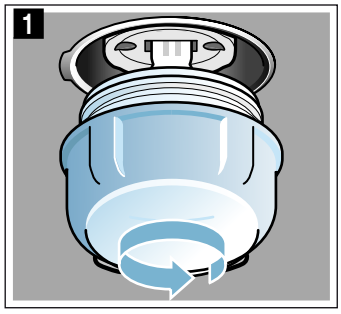
Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige 230 V halogenpærer på 25 W hos kundeservice eller hos forhandleren.

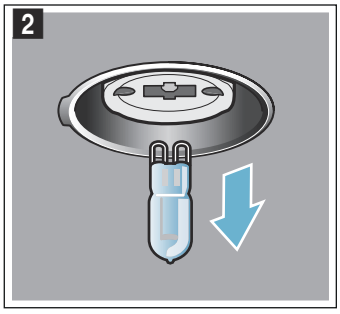
Hold halogenpæren med en tør klud. Derved forlænges pærens levetid. Anvend kun denne type pærer.

**⚠ 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 sikringsskabet.

**⚠ 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 hele modelnummeret (E-nr.) og fabrikationsnummeret (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så spørgsmål kan besvares målrettet. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **E-nr.** | | **FD-nr.** | |

| | |
|---|---|
| **Kundeservice** ☏ | |

Bemærk, at 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.

## Anvisninger om indstillinger

- Resultatet afhænger af levnedsmidlernes kvalitet og af fadets eller beholderens størrelse og art. Anvend altid førsteklasses 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 lydsignal gør opmærksom på det rigtige tidspunkt for den pågældende handling.
- Der findes anvisninger om egnede fade og beholdere samt tips og tricks om tilberedningen i slutningen af denne brugsanvisning. ⟶ *"Testet i vores prøvekøkken" på side 33*

### Dampunderstøttelse

Ved nogle retter bliver dampfunktionen automatisk aktiveret. Apparatet meddeler, når vandbeholderen skal fyldes. Der findes generelle anvisninger om dampfunktionen i det pågældende kapitel. ⟶ *"Damp" på side 16*

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

## Indstille en ret med Assist

Blad niveauerne igennem for at se, hvilke retter der er til rådighed i Assist, og om der skal angives en vægt for den aktuelle ret. Vej levnedsmidlerne forinden.

Retterne er opbygget med en ensartet struktur:
- Kategori
- Levnedsmiddel
- Ret

Der kan blades gennem de enkelte niveauer med betjeningsringen.

1. Tryk let på feltet **menu**.
   Valglisten for driftstyperne vises.
2. Tryk let på tekstfeltet “Assist”.
   Kategorierne vises.
3. Tryk let på den ønskede kategori.
   Levnedsmidlerne i kategorien vises.
4. Tryk let på det ønskede levnedsmiddel.
   De enkelte retter vises.
5. 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.
6. Start med tasten start/stop ▷.
   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 ⏻, 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 ▷.

**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 ⏻.

### 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 ⏻, hvis driften skal afbrydes.Driften kan ikke længere sættes på pause med tasten start/stop ▷.

# Testet i vores prøvekøkken

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

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

## Silikoneforme

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

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

Silikoneforme egner sig ikke til tilberedning med damp.

## Kager og småkager

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævning af dej.

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

### Bagning med damp

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

Bagning med damp er kun muligt i et lag.

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

### Riller

Brug de anførte riller.

**Bagning i et lag**
Brug følgende riller til bagning i et lag:
- Rille 1

**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.

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

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

**Bageforme**
Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

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

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

## Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

- 4D varmluft
- Over-/undervarme
- Pizzatrin

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kager i form** | | | | | | |
| Rørekage, enkel | Randform/firkantet form | 1 | Over-/undervarme | 150-170 | - | 55-70 |
| Rørekage, enkel | Randform/firkantet form | 1 | 4D varmluft | 150-160 | 1 | 50-70 |
| Rørekage, fin | Randform/firkantet form | 1 | Over-/undervarme | 150-170 | - | 60-80 |
| Frugtkage af rørt kagedej, fin | Rillet randform | 1 | Over-/undervarme | 160-180 | - | 45-60 |
| Tærtebund af rørt kagedej | Tærteform | 1 | Over-/undervarme | 150-170 | - | 20-40 |
| Tærtebund af rørt kagedej | Tærteform | 2 | 4D varmluft | 150-160 | 1 | 20-30 |
| Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej | Springform Ø 26 cm | 1 | Over-/undervarme | 170-180 | - | 60-80 |
| Wähe (schweizisk kage) | Pizzaplade | 1 | Over-/undervarme | 190-210 | - | 45-55 |
| Tærte | Tærteform, sortplade | 1 | Pizzatrin | 190-210 | - | 25-40 |
| Tærte | Tærteform, sortplade | 1 | 4D varmluft | 210-220 | 1 | 30-40 |
| Gærkage til randform | Rillet randform | 1 | 4D varmluft | 150-160 | - | 65-75 |
| Gærkage til randform | Rillet randform | 1 | 4D varmluft | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Gærkage i springform | Springform Ø 28 cm | 1 | 4D varmluft | 150-160 | - | 25-35 |

* forvarmning
** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen.

| Ret | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunk-tion | Temperatur i °C | Dampin-tensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gærkage i springform | Springform Ø 28 cm | 1 | | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Lagkagebund, 2 æg | Tærteform | 1 | | 170-180 | - | 20-30 |
| Lagkagebund, 2 æg | Tærteform | 1 | | 150-160 | 1 | 15-30 |
| Lagkagebunde, 3 æg | Springform Ø 26 cm | 1 | | 160-170* | - | 25-35 |
| Lagkagebunde, 3 æg | Springform Ø 26 cm | 1 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | 0 | 15-25 |
| Lagkagebunde, 6 æg | Springform Ø 28 cm | 1 | | 150-170* | - | 30-50 |
| Lagkagebunde, 6 æg | Springform Ø 28 cm | 1 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | 0 | 25-35 |
| **Kager på plade** | | | | | | |
| Rørekage med fyld | Bageplade | 1 | | 160-180 | - | 20-40 |
| Rørekage med fyld | Bageplade | 1 | | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Rørekage, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 150-170 | - | 35-50 |
| Mørdejskage med tørt fyld | Bageplade | 1 | | 170-190 | - | 25-40 |
| Mørdejskage med tørt fyld, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 150-170 | - | 40-55 |
| Mørdejskage med fugtigt fyld | Universalbradepande | 1 | | 160-180 | - | 60-80 |
| Wähe (schweizisk kage) | Universalbradepande | 1 | | 180-200 | - | 45-50 |
| Gærkage med tørt fyld | Bageplade | 1 | | 160-180 | - | 15-25 |
| Gærkage med tørt fyld | Bageplade | 1 | | 150-160 | 1 | 20-30 |
| Gærkage med saftigt fyld | Universalbradepande | 1 | | 180-200 | - | 30-45 |
| Gærkage med tørt fyld, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 160-170 | - | 25-35 |
| Gærkage med fugtigt fyld, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 150-160 | - | 45-60 |
| Gærfletbrød, gærkrans | Bageplade | 1 | | 150-160 | - | 35-45 |
| Gærfletbrød, gærkrans | Bageplade | 1 | | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Roulade | Bageplade | 1 | | 190-210* | - | 10-15 |
| Roulade | Bageplade | 1 | | 180-190* | 1 | 10-15 |
| Julekage (Stollen), 500 g mel | Universalbradepande | 1 | | 150-160 | - | 50-60 |
| Julekage (Stollen), 500 g mel | Universalbradepande | 1 | | 140-150 | 2 | 80-90 |
| Æblerulle (strudel), sød | Universalbradepande | 1 | | 170-180 | - | 40-60 |
| Æblerulle (strudel), sød | Universalbradepande | 1 | | 180-190 | 2 | 50-60 |
| Æblerulle (strudel), frossen | Bageplade | 1 | | 190-210 | - | 30-45 |
| Æblerulle (strudel), frossen | Universalbradepande | 1 | | 180-190 | 1 | 35-45 |
| **Småt bagværk** | | | | | | |
| Small Cakes | Bageplade | 1 | | 160** | - | 25-35 |
| Small Cakes | Bageplade | 1 | | 150** | - | 25-35 |
| Småkager, 2 niveauer | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 150** | - | 25-35 |
| Muffins | Muffinplade | 1 | | 170-190 | - | 15-30 |
| Muffins | Muffinplade | 1 | | 150-160 | 1 | 25-30 |
| Muffins, 2 lag | Muffinplader | 3+1 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Gærsmåkager | Bageplade | 1 | | 160-170 | - | 30-40 |
| Gærsmåkager | Bageplade | 1 | | 160-170 | 2 | 20-30 |
| Bagværk, butterdej | Bageplade | 2 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Bagværk, butterdej | Bageplade | 1 | | 200-220* | 1 | 15-25 |
| Bagværk, butterdej, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |

* forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen.

| Ret | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Vandbakkelsesdej | Bageplade | 1 | | 200-220 | - | 30-45 |
| Vandbakkelsesdej | Bageplade | 1 | | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Wienerbrød | Bageplade | 1 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Wienerbrød | Bageplade | 1 | | 160-170 | 2 | 20-30 |
| **Småkager** | | | | | | |
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 1 | | 150-160** | - | 25-40 |
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 1 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Sprøjtede småkager, 2 niveauer | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 140-150** | - | 30-40 |
| Småkager | Bageplade | 2 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Småkager, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 130-150 | - | 20-35 |
| Marengs | Bageplade | 2 | | 80-90* | - | 120-150 |
| Marengs, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 80-90* | - | 120-180 |
| Makroner | Bageplade | 2 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Makroner, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 90-110 | - | 20-40 |

* forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen.

## Tips til kager og småkager

| | |
|---|---|
| Vil du vide, om kagen er færdigbagt. | Stik en lille træpind i kagen på det højeste sted. Når der ikke længere hænger dej fast på træpinden, er kagen færdig. |
| Kagen falder sammen. | Brug mindre væske næste gang. Eller indstil temperaturen 10 °C lavere, og forlæng bagetiden. Bemærk de anførte ingredienser og tilberedningshenvisninger i opskriften. |
| Kagen er hævet i midten, men er lavere langs kanten. | Smør kun springformens bund. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv. |
| Frugtsaften løber over. | Brug universalbradepanden næste gang. |
| Småt bagværk klæber sammen under bagningen. | Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt. |
| Kagen er for tør. | Indstil temperaturen 10 °C højere, og forkort bagetiden. |
| Kagen er for lys. | Hvis du har anvendt den korrekte rille og tilbehør, skal du enten forlænge bagetiden eller skrue temperaturen op. |
| Kagen er for lys foroven, men for mørk forneden. | Næste gang skal du sætte kagen ind på én rille højere. |
| Kagen er for mørk foroven, men for lys forneden. | Næste gang skal du sætte kagen ind på én rille lavere. Vælg en lavere temperatur, og forlæng bagetiden. |
| Formkagen bliver for mørk i den bagerste del. | Stil ikke formen direkte op ad bagvæggen, men på midten af tilbehøret. |
| Kagen er for mørk. | Vælg en lavere temperatur, og forlæng eventuelt bagetiden. |
| Bagværket er ikke jævnt brun. | Vælg en lidt lavere temperatur.<br>Bagepapir, der stikker ud over bagepladen, kan påvirke luftcirkulationen. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.<br>Sørg for, at bageformen ikke står direkte foran åbningerne på ovnrummets bagvæg.<br>Brug helst samme størrelse og/eller tykkelse ved bagning af mindre bagværk. |
| Du har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste. | Vælg altid 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 gennembagt indvendigt. | Bag kagen lidt længere ved en lavere temperatur, og brug eventuelt lidt mindre væske. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. |
| Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen. | Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen. Hvis den stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt 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 hævning af dej.

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

### Bagning med damp

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

Bagning med damp er kun muligt i et lag.

### Riller

Brug de anførte riller.

**Bagning i et lag**
Brug følgende riller til bagning i et lag:
- Rille 1

**Bagning i to lag**
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.

**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.

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

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

### Dybfrostprodukter

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

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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

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

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

### Pas på!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så 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 varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill, stor flade
- Grill, lille flade

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret | Tilbehør | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Grill-trin | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Brød** | | | | | | | |
| Franskbrød, 750 g | Universalpande eller firkantet form | 1 | | 210-220* | - | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 25-35 |
| Franskbrød, 750 g | Universalpande eller firkantet form | 1 | | 210-220 | - | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 25-35 |
| Blandingsbrød, 1,5 kg | Universalpande eller firkantet form | 1 | | 210-220* | - | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Blandingsbrød, 1,5 kg | Universalpande eller firkantet form | 1 | | 210-220 | - | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 45-55 |
| Fuldkornsbrød, 1 kg | Universalbradepande | 1 | | 210-220* | - | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Fuldkornsbrød, 1 kg | Universalbradepande | 1 | | 210-220 | - | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Fladbrød | Universalbradepande | 1 | | 250-270 | - | - | 20-30 |
| Fladbrød | Universalbradepande | 2 | | 220-230 | - | 3 | 20-30 |
| **Rundstykker, boller** | | | | | | | |
| Forbagt. rundstk. eller -baguette | Universalbradepande | 2 | | 200-220 | - | - | 10-20 |
| Forbagt. rundstk. eller -baguette | Bageplade | 2 | | 200-220 | - | 2 | 10-15 |
| Rundstykker, boller, søde, frisklavede | Bageplade | 1 | | 170-180* | - | - | 15-25 |
| Rundstykker, boller, søde, frisklavede | Bageplade | 1 | | 160-170 | - | 3 | 25-35 |
| Rundstykker, boller, søde, frisklavede, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 150-160* | - | - | 20-30 |
| Rundstykker, boller, frisklavede | Bageplade | 1 | | 180-200 | - | - | 25-35 |
| Rundstykker, boller, frisklavede | Bageplade | 1 | | 200-220 | - | 2 | 20-25 |
| Baguette, forbagt, koldt | Universalbradepande | 2 | | 200-220 | - | - | 10-20 |
| Baguette, forbagt, koldt | Bageplade | 2 | | 200-220 | - | 2 | 10-20 |
| **Rundstykker, boller, frosne** | | | | | | | |
| Forbagt. rundstk. eller -baguette | Universalbradepande | 2 | | 200-220 | - | - | 15-25 |
| Forbagt. rundstk. eller -baguette | Bageplade | 2 | | 180-200 | - | 1 | 15-25 |
| Saltet bagværk, dejstykker | Bageplade | 1 | | 220-240 | - | - | 15-25 |
| Saltet bagværk, dejstykker | Bageplade | 2 | | 210-230 | - | 1 | 18-25 |
| Croissant, dejstykker | Bageplade | 1 | | 150-170* | - | - | 20-35 |
| Croissant, dejstykker | Bageplade | 1 | | 180-200 | - | 1 | 20-25 |
| **Toast** | | | | | | | |
| Gratinering af toast, 4 stk. | Rist | 2 | | - | 3 | - | 5-15 |
| Gratinering af toast, 12 stk. | Rist | 2 | | 250 | - | - | 5-15 |
| Bruning af toast | Rist | 3 | | - | 3 | - | 3-6 |

* forvarmning

## Pizza, quiche og krydret bagværk

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævning af dej.

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

## Bagning med damp

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

Bagning med damp er kun muligt i et lag.

## Riller

Brug de anførte riller.

**Bagning i et lag**
Brug følgende riller til bagning i et lag:
- Rille 1

**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.

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

Brug universalbradepanden ved pizza med meget fyld.

**Bageforme**
Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

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

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

## Dybfrostprodukter

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

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

## Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D varmluft
- Over-/undervarme
- Pizzatrin

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret | Tilbehør | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pizza** | | | | | | |
| Pizza, frisklavet | Bageplade | 1 | | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizza, frisklavet, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, frisklavet, tynd bund | Pizzaplade | 1 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Pizza, kold | Rist | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| **Pizza, frossen** | | | | | | |
| Pizza, tynd bund, 1 stk. | Rist | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| Pizza, tynd bund, 2 stk. | Rist + bageplade | 3+1 | | 200-220 | - | 15-25 |
| Pizza, tyk bund, 1 stk. | Rist | 1 | | 190-210 | - | 20-35 |
| Pizza, tyk bund, 2 stk. | Universalbradepande + rist | 3+1 | | 160-180 | - | 25-35 |
| * forvarmning | | | | | | |

| Ret | Tilbehør | Rillehøjde | Ovnfunk-tion | Temperatur i °C | Dampin-tensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pizzabaguette | Rist | 1 | | 200-220 | - | 20-30 |
| Mini-pizza | Bageplade | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| **Krydret bagværk & quiche** | | | | | | |
| Krydret bagværk i formen | Springform Ø 28 cm | 1 | | 170-190 | - | 50-60 |
| Krydret bagværk i formen | Springform Ø 28 cm | 1 | | 170-180 | 1 | 60-70 |
| Quiche | Tærteform, sortplade | 1 | | 190-210 | - | 30-45 |
| Flammkuchen | Universalbradepande | 1 | | 260-280* | - | 10-20 |
| Flammkuchen | Universalbradepande | 1 | | 200-210* | 2 | 15-25 |
| Pirog | Gratinform | 1 | | 190-200 | - | 40-50 |
| Empanada | Universalbradepande | 1 | | 180-190 | - | 35-45 |
| Empanada | Universalbradepande | 1 | | 170-180 | 2 | 25-35 |
| Börek | Universalbradepande | 1 | | 180-200 | - | 35-45 |
| Börek | Universalbradepande | 1 | | 180-200 | - | 35-45 |
| * forvarmning | | | | | | |

## Tærte og soufflé

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

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

### Riller

Brug altid de anførte riller.

Tilberedning er mulig i et lag i bageforme eller med universalbradepanden.
- Bageforme på risten: Rille 1
- Universalbradepande: Rille 2

Brug damp til souffléer. De kræver ikke vandbad.

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

### Tilbehør

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

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

**Universalbradepande**
Skub forsigtigt universalbradepanden mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

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

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

### Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige tærter og souffléer. Temperatur og tilberedningstid afhænger af mængden og opskriften. Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

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

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Pizzatrin

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Gratin & soufflé | Tilbehør / service | Rille- højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Damp-intensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gratin, krydret, tilberedte ingredienser | Gratinform | 1 | | 200-220 | - | 35-55 |
| Gratin, krydret, tilberedte ingredienser | Gratinform | 1 | | 150-170 | 2 | 40-45 |
| Gratin, sød | Gratinform | 1 | | 170-190 | - | 45-60 |
| Lasagne, frisklavet, 1 kg | Gratinform | 1 | | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagne, frisklavet, 1 kg | Gratinform | 1 | | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lasagne, frossen, 400 g | Universalbradepande | 1 | | 190-210 | - | 30-40 |
| Lasagne, frossen, 400 g | Åbent fad | 1 | | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj | Gratinform | 1 | | 170-180 | - | 50-60 |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj | Gratinform | 1 | | 160-170 | 2 | 50-60 |
| Soufflé | Gratinform | 1 | | 160-170* | - | 40-50 |
| Soufflé | Portionsforme | 1 | | 170-190 | - | 65-75 |
| * forvarmning | | | | | | |

## Fjerkræ

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

### Stegning på risten

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

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

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

### Stegning i fad

Brug kun 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.

### Stegning med damp

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

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

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

### Grillning:

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden.
⟶ *"Tilbehør" på side 12*

**Bemærk:** Ved meget fedtholdige grillstykker sættes universalbradepanden ikke direkte under risten, men i rille 1.

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.

## Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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

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

## Tips

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

- 4D varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill, stor flade
- Pizzatrin

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Grilltrin | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kylling** | | | | | | | |
| Kylling, 1 kg | Rist | 1 | | 200-220 | - | - | 60-70 |
| Kylling, 1 kg | Rist | 1 | | 200-220 | - | 2 | 55-65 |
| Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles) | Rist | 2 | | - | 3* | - | 15-20 |
| Mindre kyllingestykker, hver 250 g | Rist | 2 | | 220-230 | - | - | 30-35 |
| Mindre kyllingestykker, hver 250 g | Rist | 2 | | 200-220 | - | 2 | 30-45 |
| Kyllingesticks, nuggets, frosne | Universalbradepande | 2 | | 200-220 | - | - | 10-20 |
| Poulard, 1,5 kg | Rist | 1 | | 200-220 | - | - | 70-90 |
| Poulard, 1,5 kg | Rist | 1 | | 180-200 | - | 2 | 70-80 |
| **And & gås** | | | | | | | |
| And, 2 kg | Rist | 1 | | 180-200 | - | - | 90-110 |
| And, 2 kg | Rist | 1 | | 150-160 | - | 2 | 70-90 |
| | | | | 180-190 | - | - | 30-40 |
| Andebryst, hver 300 g | Rist | 2 | | 230-250 | - | - | 17-20 |
| Andebryst, hver 300 g | Rist | 2 | | 220-240 | - | 2 | 15-20 |
| Gås, 3 kg | Rist | 1 | | 160-180 | - | - | 120-150 |
| Gås, 3 kg | Rist | 1 | | 130-140 | - | 2 | 110-120 |
| | | | | 150-160 | - | 2 | 20-30 |
| | | | | 170-180 | - | - | 30-40 |
| Gåselår, hver 350 g | Rist | 2 | | 210-230 | - | - | 40-50 |
| Gåselår, hver 350 g | Rist | 2 | | 190-200 | - | 2 | 45-55 |

* 5 min. forvarmning

| Ret | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunk-tion | Temperatur i °C | Grill-trin | Dampin-tensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kalkun** | | | | | | | |
| Lille kalkun, 2,5 kg | Rist | 1 | | 180-190 | - | - | 70-90 |
| Lille kalkun, 2,5 kg | Rist | 1 | | 140-150 | - | 2 | 70-80 |
| | | | | 170-180 | - | - | 20-30 |
| Kalkunbryst, uden ben, 1 kg | Fad med låg | 1 | | 240-260 | - | - | 80-100 |
| Kalkunoverlår, med ben, 1 kg | Rist | 1 | | 180-200 | - | - | 80-100 |
| Kalkunoverlår, med ben, 1 kg | Rist | 1 | | 170-180 | - | 2 | 80-100 |
| * 5 min. forvarmning | | | | | | | |

## Kød

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

### Stegning og grydestegning

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

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

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

### Stegning på risten

På risten bliver kød særdeles sprødt på alle sider.

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

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

### Stegning og grydestegning i fad

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

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

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

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

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

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

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

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

### Stegning og grydestegning med damp

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

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

Det er ikke nødvendigt at vende stege.

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

### Grillning:

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden.
⟶ *"Tilbehør" på side 12*

**Bemærk:** Ved meget fedtholdige grillstykker sættes universalbradepanden ikke direkte under risten, men i rille 1.

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.

### 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:

- 4D varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill, stor flade

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Grilltrin | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Svinekød** | | | | | | | |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Rist | 1 | | 180-200 | - | - | 120-130 |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 180-190 | - | 1 | 130-150 |
| Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg | Rist | 1 | | 190-200 | - | - | 130-140 |
| Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg | Åbent fad | 1 | | 100 | - | 3 | 25-30 |
| | | | | 170-180 | - | 1 | 60-80 |
| | | | | 200-210 | - | - | 20-25 |
| Svinemørbrad, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 220-230 | - | - | 70-80 |
| Svinemørbrad, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 170-180 | - | 1 | 80-90 |
| Svinefilet, 400 g | Rist | 2 | | 220-230 | - | - | 20-25 |
| Svinefilet, 400 g | Åbent fad | 1 | | 210-220* | - | 1 | 25-30 |
| Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand) | Fad med låg | 1 | | 210-220 | - | - | 60-80 |
| Hamburgerryg med ben, 1 kg | Åbent fad | 1 | | 160-170 | - | 1 | 70-80 |
| Svinesteaks, 2 cm tykke | Rist | 3 | | - | 2 | - | 16-20 |
| Svinemedaljoner, 3 cm tykke | Rist | 3 | | - | 3* | - | 8-12 |

* forvarmning

** Sæt universalpanden ind i rille 1

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

**** Uden at vende

| Ret | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Grill-trin | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Oksekød** | | | | | | | |
| Oksefilet, medium, 1 kg | Rist | 1 | | 210-220 | - | - | 40-50 |
| Oksefilet, medium, 1 kg | Åbent fad | 1 | | 190-200 | - | 1 | 50-60 |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg | Fad med låg | 1 | | 200-220 | - | - | 130-140 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Rist | 1 | | 220-230 | - | - | 60-70 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 190-200 | - | 1 | 65-80 |
| Steak, 3 cm tyk, medium | Rist | 2 | | - | 3 | - | 15-20 |
| Burger, 3-4 cm høj*** | Rist | 2 | | - | 3 | - | 20-30 |
| **Kalvekød** | | | | | | | |
| Kalvesteg, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 160-170 | - | - | 100-120 |
| Kalvesteg, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 170-180 | - | 1 | 90-110 |
| Kalveskank, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 200-210 | - | - | 100-110 |
| Kalveskank, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 170-180 | - | 1 | 100-120 |
| **Lammekød** | | | | | | | |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg | Rist | 1 | | 170-190 | - | - | 50-70 |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 170-180 | - | 1 | 80-90 |
| Lammeryg med ben**** | Rist | 1 | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Lammeryg med ben**** | Åbent fad | 1 | | 200-210* | - | 1 | 25-30 |
| Lammekotelet** | Rist | 2 | | - | 3 | - | 12-18 |
| **Pølser** | | | | | | | |
| Grillpølser | Rist | 2 | | - | 3 | - | 10-20 |
| **Kødretter** | | | | | | | |
| Forloren hare, 1 kg | Åbent fad | 1 | | 170-180 | - | - | 70-80 |
| Forloren hare, 1 kg | Åbent fad | 1 | | 190-200 | - | 1 | 70-80 |

* forvarmning
** Sæt universalpanden ind i rille 1
*** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid
**** Uden at vende

## Tips til stegning, grydestegning og grillning

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

## Fisk

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

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

Fisken er færdig, når rygfinnen nemt løsner sig.

### Stegning og grillning på risten

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

**Bemærk:** Ved meget fedtholdige grillstykker sættes universalbradepanden ikke direkte under risten, men i rille 1.

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

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

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

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

### Anvisninger

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

### Stegning og dampning i fad

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

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

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

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

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

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

### Stegning med damp

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

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

Det er ikke nødvendigt at vende fisken.

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

### 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:
- Varmluft/impulsgrill
- Grill, stor flade
- Pizzatrin

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret | Tilbehør / service | Rille- højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Grill-trin | Damp-intensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fisk** | | | | | | | |
| Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller | Rist | 1 | | 170-190 | - | - | 20-30 |
| Fisk, stegt, hel 300 g, f.eks. foreller | Universalbradepande | 1 | | 170-180 | - | 1 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | 0 | 5-10 |
| Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks | Rist | 1 | | 170-190 | - | - | 30-40 |
| **Fiskefileter** | | | | | | | |
| Fiskefilet, natural, grillet | Rist | 2 | | - | 1* | - | 15-25 |
| **Fiskekoteletter** | | | | | | | |
| Fiskekotelet, 3 cm tyk** | Rist | 2 | | - | 3 | - | 18-22 |
| **Fisk, frossen** | | | | | | | |
| Fiskefilet, natural | Fad med låg | 1 | | 210-230 | - | - | 25-40 |
| Fiskefilet, gratineret | Rist | 2 | | 220-240 | - | - | 35-45 |
| Fiskefilet, gratineret | Åbent fad | 1 | | 200-220 | - | 1 | 35-45 |
| Fiskepinde (vend af og til) | Bageplade | 1 | | 220-240 | - | - | 10-20 |

* forvarmning

** Sæt universalpanden ind i rille 1

## 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.

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

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

- 4D varmluft
- Over-/undervarme
- Grill, stor flade
- Pizzatrin

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret | Tilbehør | Rille- højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Grill-trin | Damp-intensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Grøntsagsretter** | | | | | | | |
| Grillede grøntsager* | Universalbradepande | 3 | | - | 3 | - | 10-15 |

| Ret | Tilbehør | Rille- højde | Ovnfunk- tion | Temperatur i °C | Grill- trin | Damp- intensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kartofler** | | | | | | | |
| Bagte kartofler, halveret | Universalbradepande | 1 | | 160-180 | - | - | 45-60 |
| Bagte kartofler, halveret | Universalbradepande | 2 | | 180-190 | - | 1 | 40-50 |
| **Kartoffelprodukter, frosne** | | | | | | | |
| Kartoffelrösti (vend af og til) | Universalbradepande | 2 | | 200-220 | - | - | 20-30 |
| Kartoffellommer, fyldte (vend af og til) | Universalbradepande | 2 | | 190-210 | - | - | 15-25 |
| Kroketter | Bageplade | 1 | | 200-220 | - | - | 15-25 |
| Pommes frites (vend af og til) | Bageplade | 1 | | 190-210 | - | - | 20-30 |
| Pommes frites, 2 lag (vend af og til) | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | | 200-220 | - | - | 30-40 |

## Yoghurt

Apparatet kan bruges til at lave yoghurt.

### Tilberedning af yoghurt

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

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

Anvendt ovnfunktion:
- Hævetrin

| Ret | Tilbehør | Rillehøjde | Ovnfunk- tion | Temperatur i °C | Tilbered- ningstid i timer |
|---|---|---|---|---|---|
| Yoghurt | Portionsforme | Ovnbund | | 35-40 | 5-6 |

## Energibesparelse med Eco-ovnfunktionerne

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

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

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

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

### Tilbehør

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

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

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

**Bageforme og fade**
Bageforme af mørkt metal er bedst egnet. På den måde spares op til 35 procent energi.

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

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

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

### Anbefalede indstillingsværdier

Her findes angivelser til forskellige retter. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn 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 | Rille- højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Kager i form** | | | | | |
| Rørekage i form | Randform/firkantet form | 1 | | 140-160 | 60-80 |
| Tærtebund af rørt kagedej | Tærteform | 1 | | 140-160 | 20-40 |
| Lagkagebund, 2 æg | Tærteform | 1 | | 150-170 | 20-30 |
| Lagkagebunde, 3 æg | Springform Ø 26 cm | 1 | | 160-170 | 25-35 |
| Lagkagebunde, 6 æg | Springform Ø 28 cm | 1 | | 150-160 | 50-60 |
| Gærkage til randform | Rillet randform | 1 | | 150-160 | 65-75 |
| **Kager på plade** | | | | | |
| Rørekage med tørt fyld | Bageplade | 1 | | 160-180 | 20-40 |
| Mørdejskage med tørt fyld | Bageplade | 1 | | 170-180 | 25-35 |
| Gærfletbrød, gærkrans | Bageplade | 1 | | 150-160 | 35-45 |
| Gærkage med tørt fyld | Bageplade | 1 | | 150-170 | 20-35 |
| **Småt bagværk** | | | | | |
| Muffins | Muffinform | 2 | | 160-180 | 15-30 |
| Small Cakes | Bageplade | 1 | | 150-160 | 25-35 |
| Bagværk, butterdej | Bageplade | 2 | | 170-190 | 25-50 |
| Vandbakkelsesdej | Bageplade | 1 | | 200-220 | 35-45 |
| Småkager | Bageplade | 2 | | 140-160 | 15-30 |
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 2 | | 140-150 | 25-40 |
| Gærsmåkager | Bageplade | 1 | | 150-160 | 30-40 |
| **Brød & rundstykker** | | | | | |
| Blandingsbrød, 1,5 kg | Firkantet form | 1 | | 200-210 | 35-45 |
| Fladbrød | Universalbradepande | 1 | | 250-270 | 15-20 |
| Rundstykker, boller, søde, frisklavede | Bageplade | 1 | | 170-190 | 15-20 |
| Rundstykker, boller, frisklavede | Bageplade | 1 | | 180-200 | 25-35 |
| **Kød** | | | | | |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 180-190 | 120-140 |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg | Fad med låg | 1 | | 200-220 | 140-160 |
| Kalvesteg, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 170-180 | 110-130 |
| **Fisk** | | | | | |
| Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller | Fad med låg | 1 | | 190-210 | 25-35 |
| Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks | Fad med låg | 1 | | 190-210 | 45-55 |
| Fiskefilet, natural, dampet | Fad med låg | 1 | | 190-210 | 15-35 |

## Acrylamid i fødevarer

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

| Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold | |
|---|---|
| Generelt | ■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt.<br>■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.<br>■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker. |
| Bagning | Med over-/undervarme maks. 200 °C.<br>Med varmluft maks. 180 °C. |

| Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold | |
|---|---|
| Småkager | Med over-/undervarme maks. 190 °C.<br>Med varmluft maks. 170 °C.<br>Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid. |
| Pommes frites i ovn | Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre. |

## Langtidsstegning

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

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

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

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

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

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

### Service

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

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 1.

Der findes flere oplysninger under tips om langtidsstegning efter indstillingstabellen.

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

Brun kødet tilstrækkeligt længe ved kraftig varme på kogezonen 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: | Rille- højde | Ovnfunktion | Stegetid i min. | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fjerkræ** | | | | | | |
| Andebryst, 400 g | Åbent fad | 1 | | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Kyllingebrystfilet, hver 200 g | Åbent fad | 1 | | 5-7 | 90* | 45-60 |
| Kalkunbryst, uden ben, 1 kg | Åbent fad | 1 | | 8-10 | 90* | 120-150 |
| **Svinekød** | | | | | | |
| Svinemørbrad, 5-6 cm tyk, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 8-10 | 85* | 210-240 |
| Svinefilet, hel | Åbent fad | 1 | | 6-8 | 85* | 60-90 |
| Svinemedaljoner, 4 cm tykke | Åbent fad | 1 | | 5-7 | 85* | 90-120 |
| **Oksekød** | | | | | | |
| Oksesteg (culotte), 6-7 cm tyk, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 8-10 | 85* | 240-300 |
| Oksefilet, hel, 1 kg | Åbent fad | 1 | | 4-6 | 85* | 120-180 |
| Roastbeef, 5-6 cm tyk | Åbent fad | 1 | | 6-8 | 85* | 210-270 |
| Oksemedaljoner/tykstegsfilet, 4 cm tykke | Åbent fad | 1 | | 5-7 | 85* | 60-120 |
| **Kalvekød** | | | | | | |
| Kalvesteg, 4-5 cm tyk, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 8-10 | 85* | 180-240 |

* forvarmning

| Ret | Tilberedning i: | Rille- højde | Ovnfunktion | Stegetid i min. | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kalvesteg, 10-15 cm tyk, 1,5 kg | Åbent fad | 1 | | 8-10 | 85* | 240-300 |
| Kalvefilet, hel, 800 g | Åbent fad | 1 | | 5-7 | 85* | 150-210 |
| Kalvemedaljoner, 4 cm tykke | Åbent fad | 1 | | 5-7 | 85* | 90-120 |
| **Lammekød** | | | | | | |
| Lammeryg, udbenet, hver 200 g | Åbent fad | 1 | | 5-7 | 85* | 45-75 |
| Lammekølle uden ben, medium, 1 kg snøret | Åbent fad | 1 | | 6-8 | 85* | 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 koncentreres aromastoffer på grund af tørringen.

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

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

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

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

Brug følgende riller til tørring:
- 1 rist: Rille 2
- 2 riste: Rille 3+1

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendt ovnfunktion:
- 4D varmluft

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

## Henkogning

Frugt og grøntsager kan nenkoges i apparatet.

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

### Glas

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

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

Henkogningsglassene må ikke røre ved hinanden i ovnrummet under henkogningen.

### Forberedelse af frugter og grøntsager

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

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

**Frugt**
Frugten fyldes i henkogningsglassene med varm, afskummet sukkeropløsning (ca. 400 ml til et 1 liters glas). Til en liter vand:
- Ca. 250 g sukker ved sød frugt
- Ca. 500 g sukker ved syrlig frugt

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

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

### Afslutning af henkogning

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

**Grøntsager**
Efter noget tid begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Såsnart 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: | Rille- højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Grøntsager, f.eks. gulerødder | 1 liter henkogningsglas | 1 | | 160-170 | Indtil dannelse af bobler: 30-40 |
| | | | | 120 | Efter dannelse af bobler: 30-40 |
| | | | | - | Eftervarme: 30 |
| Grøntsager, f.eks. agurker | 1 liter henkogningsglas | 1 | | 160-170 | Indtil dannelse af bobler: 30-40 |
| | | | | - | Eftervarme: 30 |
| Stenfrugt, f.eks. kirsebær, svesker | 1 liter henkogningsglas | 1 | | 160-170 | Indtil dannelse af bobler: 30-40 |
| | | | | - | Eftervarme: 35 |
| Kernefrugt, f.eks. æbler, jordbær | 1 liter henkogningsglas | 1 | | 160-170 | Indtil dannelse af bobler: 30-40 |
| | | | | - | Eftervarme: 25 |

## Lad dejen hæve på hævetrin

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

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

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

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

**Efterhævning**
Stil bagværket i rillen anført i tabellen.

Tør fugtigheden op i ovnrummet før bagning.

### Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendte ovnfunktioner:
- Over-/undervarme
- Hævetrin

| Ret | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunk-tion | Trin | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Gærdej, sød** | | | | | | |
| F.eks. små gærdele | Skål | 1 | | Hævning | 35-40 | 30-45 |
| | Universalbradepande | 1 | | Efterhævning | 35-40 | 10-20 |
| Fedtholdig dej, f.eks. panettone | Skål | 1 | | Hævning | 35-40 | 20-40 |
| | Form på rist | 1 | | Efterhævning | 35-40 | 10-20 |
| **Gærdej, pikant** | | | | | | |
| F.eks. pizza | Skål | 1 | | Hævning | 40-45 | 40-90 |
| | Universalbradepande | 1 | | Efterhævning | 40-45 | 30-60 |
| **Brøddej** | | | | | | |
| Franskbrød | Skål | 1 | | Hævning | 35-40 | 30-40 |
| | Universalbradepande | 1 | | Efterhævning | 35-40 | 15-25 |
| Blandingsbrød | Skål | 1 | | Hævning | 35-40 | 25-40 |
| | Universalbradepande | 1 | | Efterhævning | 35-40 | 10-20 |
| Rundstykker, boller | Skål | 1 | | Hævning | 35-40 | 30-40 |
| | Universalbradepande | 1 | | Efterhævning | 35-40 | 15-25 |

## Optøning

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

Brug følgende riller til optøning:
- Bageplade: Rille 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 | Rille- højde | Ovnfunk-tion | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Brød, rundstykker** | | | | | |
| Brød & rundstykker generelt | Bageplade | 1 | | 50 | 40-70 |
| **Kager** | | | | | |
| Kage, fugtigt fyld | Bageplade | 1 | | 50 | 70-90 |
| Tørkager | Bageplade | 1 | | 60 | 60-75 |

## Genopvarmning

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

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

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

Dæk ikke retten til under genopvarmningen.

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

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

Anvendt ovnfunktion:
- Genopvarmning

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

## Varmholdning

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

Dæk ikke retterne til.

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

De forskellige damptrin egner sig til at holde følgende varmt:
- Trin 1: Kødstykker og korttidsstegt kød
- Trin 2: Tærter og tilbehør
- Trin 3: Sammenkogte retter og supper

## Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for 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

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

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

### Anvisninger

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

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D varmluft
- Over-/undervarme
- Pizzatrin

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

| Ret | Tilbehør | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Bagning** | | | | | | |
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 1 | Over-/undervarme | 150-160* | - | 25-40 |
| Sprøjtede småkager | Bageplade | 1 | 4D varmluft | 140-150* | - | 25-35 |
| Sprøjtede småkager, 2 niveauer | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | 4D varmluft | 140-150* | - | 30-40 |
| Small Cakes | Bageplade | 1 | Over-/undervarme | 160* | - | 25-35 |
| Small Cakes | Bageplade | 1 | 4D varmluft | 150* | - | 25-35 |
| Småkager, 2 niveauer | Universalbradepande + bageplade | 3+1 | 4D varmluft | 150* | - | 25-35 |
| Lagkagebunde (vandbiskuit) | Springform Ø 26 cm | 1 | Over-/undervarme | 160-170** | - | 25-35 |
| Lagkagebunde (vandbiskuit) | Springform Ø 26 cm | 1 | 4D varmluft | 160-170** | - | 25-35 |
| Lagkagebunde (vandbiskuit) | Springform Ø 26 cm | 1 | 4D varmluft | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 15-25 |
| Æblekage med låg | 2x sortpladeform Ø 20 cm | 1 | Over-/undervarme | 180-200 | - | 60-70 |
| Æblekage med låg | 2x sortpladeform Ø 20 cm | 1 | Pizzatrin | 170-180 | - | 60-80 |

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

** forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

### Grillning:

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

Anvendt ovnfunktion:
- Grill, stor flade

| Ret | Tilbehør | Rille- højde | Ovnfunktion | Grill-trin | Varighed i min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Grillning** | | | | | |
| Bruning af toast | Rist | 3 | Grill, stor flade | 3 | 3-6 |
| Oksekødsburger, 12 stk.* | Rist | 2 | Grill, stor flade | 3 | 20-30 |

* Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

**www.bosch-home.com**

9001034882
950924