



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



**Kompaktovn med dampstød-funktion
CSG636B.1**



BOSCH

[da] Brugsanvisning

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4		Tidsfunktioner	21
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	5	Indstille varighed	21	
	Generelt	5	Indstille sluttid	21	
	Damp	6	Indstilling af minutur	22	
	Årsager til skader	6		Børnesikring	23
	Generelt	6	Aktivere og deaktivere	23	
	Damp	7		Grundindstillinger	23
	Miljøbeskyttelse	7	Ændre grundindstillinger	23	
	Energibesparelse	7	Liste over Grundindstillinger	24	
	Miljøvenlig bortskaffelse	7	Strømafbrydelse	24	
			Ændre klokkeslæt	24	
	Lær apparatet at kende	8		Sabbatindstilling	25
	Betjeningsfelt	8	Starte Sabbatindstilling	25	
	Betjeningselementer	8		Rengøringsmidler	25
	Display	9	Egnede rengøringsmidler	25	
	Driftstyper	9	Ovnrummets overflader	26	
	Ovnfunktioner	10	Renholdning af apparatet	27	
	Damp	11		Rengøringsfunktion	27
	Flere oplysninger	11	Afkalkning	27	
	Funktioner i ovnrummet	11		Ribberammer	28
	Vandbeholder	11	Afmontere/montere ribberammer	28	
	Tilbehør	12		Apparatets dør	29
	Leveret tilbehør	12	Afmontere/montere ovndør	29	
	Sætte tilbehør ind	12	Tage dørafdækning af	30	
	Ekstra tilbehør	13	Afmontere/montere glasruder i ovndør	30	
	Før apparatet tages i brug første gang	14		Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	32
	Inden den første ibrugtagning	14	Selvafhjælpning af fejl	32	
	Første ibrugtagning	14	Maksimal driftstid	33	
	Kalibrere apparat og rengøre ovnrum	14	Ovnbelysning	33	
	Rengøring af tilbehør	15		Kundeservice	34
	Betjening af maskinen	15	E-nummer og FD-nummer:	34	
	Tænde og slukke for apparatet	15		Retter	34
	Start af drift	15	Anvisninger om indstillinger	34	
	Indstille driftstype	16	Indstille en ret med Assist	35	
	Indstille ovnfunktion og temperatur	16			
	Lynopvarmning	16			
	Damp	17			
	Lyde	17			
	Tilberedning med damp	17			
	Dampbagning - tilberedning med dampunderstøttelse	17			
	Genopvarmning	18			
	Hævetrin	18			
	Optøning	18			
	Fyld vandbeholderen	19			
	Efter drift med damp	20			

 Testet i vores prøvekøkken	35
Silikonforme	35
Kager og småkager	35
Brød og rundstykker	39
Pizza, quiche og krydret bagværk	41
Tærte og soufflé	42
Fjerkræ	43
Kød	45
Fisk	49
Grøntsager, tilbehør og æg	50
Dessert	53
Menutilberedning	53
Energibesparelse med Eco-ovnfunktionerne	54
Acrylamid i fødevarer	55
Langtidsstegning	56
Tørring	57
Henkogning, saftpresning og desinficering	57
Lad dejen hæve på hævetrin	58
Optøning	59
Genopvarmning	59
Varmholdning	60
Prøveretter	60

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

Brugsbetingelser

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brandfare!

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – Fare for skoldning!

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

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

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

Damp

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – Fare for tilskadecomst og brand!

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

Årsager til skader

Generelt

Pas på!

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Lær apparatet at kende

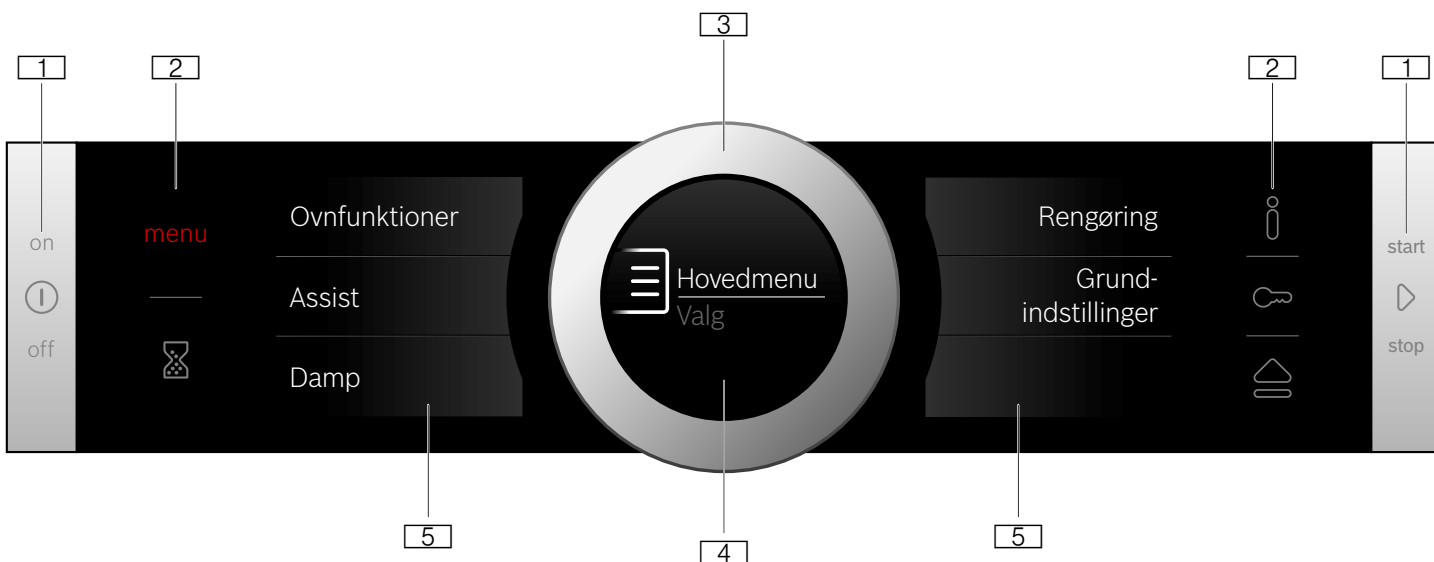
I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjenings-elementer. Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.

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

Betjeningsfelt

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

Oversigtsbilledet viser betjeningsfeltet ved tændt apparatet med menu-indikatoren.



1 Taster

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

2 Touch-felter

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

3 Betjeningsring

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

4 Display

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

5 Touch-displays

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

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	Åbning af menuen med driftstyper
⌚	Minutur	Valg af minutur
ⓘ	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.

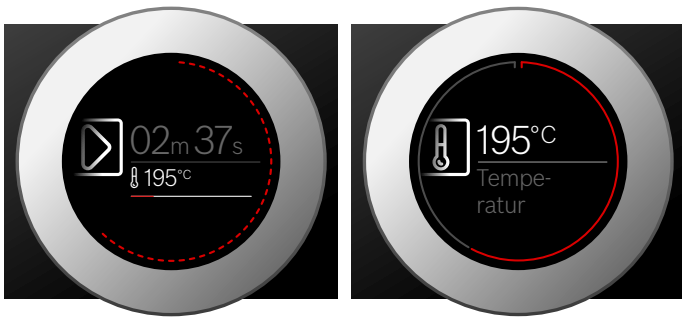
I de fleste valglister skal betjeningsringen drejes den modsatte vej, når det første eller det sidste punkt er nået.

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. Når driften startes, vises temperatur eller trin altid i fokus. Den hvide linje er samtidig en opvarmingslinje, som langsomt fyldes med rødt.
Forstørrelse	Så længe værdien i fokus ændres med betjeningsringen, vises denne værdi i forstørrelse.



Ringlinje

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

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

Temperaturindikator

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

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

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

Touch-displays

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

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

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



Driftstyper

Apparatet har forskellige driftstyper, som letter brugen af apparatet.













Der findes detaljerede beskrivelser om dette i de pågældende kapitler.

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

Driftstype	Anvendelse
Ovnfunktioner → "Betjening af maskinen" på side 15	Der findes forskellige fint afstemte ovnfunktioner til optimal tilberedning af retterne.
Assist → "Retter" på side 34	Der findes forprogrammerede indstillinger til mange forskellige retter.
Damp → "Damp" på side 17	Der findes forskellige fint afstemte ovnfunktioner med damp til optimal tilberedning af retterne.
Rengøring → "Rengøringsfunktion" på side 27	Rengøringen kan udføres med forskellige rengøringsfunktioner: Afkalkning og Tørring.
Grundindstillinger → "Grundindstillinger" på side 23	I Grundindstillingerne kan apparatet tilpasses efter egne ønsker og behov.

Ovnfunktioner

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

Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
 4D varmluft *	30-250 °C	Til bagning og stegning i et eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 Over-/undervarme *	30-250 °C	Til traditionel bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
 Varmluft Eco	30-250 °C	Til energioptimeret tilberedning i et lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler den energioptimerede varme fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 Over-/undervarme Eco	30-250 °C	Til energioptimeret tilberedning af et udvalg af retter. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
 Varmluft/impulsgrill *	30-250 °C	Til stegning af fjerkræ, hel fisk og større stykker kød. Grillvarmelegemet og ventilatoren bliver tændt og slukket skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 Grill, stor flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af flade grillstykker, så som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele fladen under grill-varmelegemet opvarmes.
 Grill, lille flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af mindre mængder, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Den midterste flade under grill-varmelegemet bliver varm.
 Pizzatrin	30-250 °C	Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
 Langtidsstegning	70-120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning af forbrunet skært kød i et fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
 Undervarme	30-250 °C	Til tilberedning i vandbad og til efterbagning. Varmen kommer nedefra.
 Holde varm *	60-100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.
 Forvarmning af service	30-70 °C	Til opvarmning af service.


* Denne ovnfunktion kan bruges med dampunderstøttelse (kun ved fyldt vandbeholder)

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
 Dampning	30-100 °C	Til grøntsager, fisk, tilbehør, til afsaftning af frugt og blanchering
 Genopvarmning	80-180 °C	Til tallerkenretter og bagværk Færdigttilberedte retter bliver skånsomt genopvarmet. På grund af dampen bliver retterne ikke udtørret.
 Hævetrin	30-50 °C	Til gærdej og surdej Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Dejens overflade bliver ikke udtørret.
 Optøning	30-60 °C	Til grøntsager, kød, fisk og frugt På grund af fugten overføres varmen mere skånsomt til retterne. Retterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form.

Flere oplysninger

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

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

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

Funktioner i ovnrummet

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

Åbne apparatets dør

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

Ovnbelysning

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

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

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, at ovnbelysningen ikke skal tændes under driften.

→ "Grundindstillinger" på side 23

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.

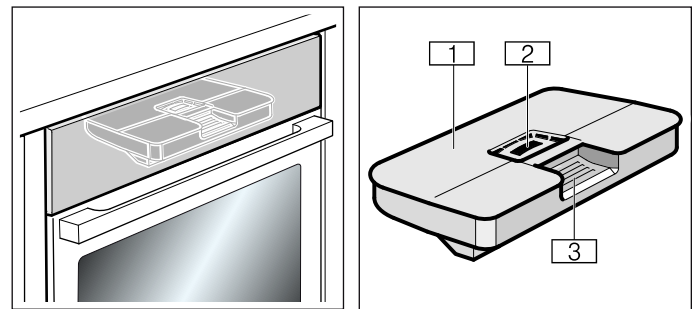
Bemærk: Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatorens drift skal fortsætte.

→ "Grundindstillinger" på side 23

Vandbeholder

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

→ "Damp" på side 17




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

Tilbehør

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

Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:

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

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

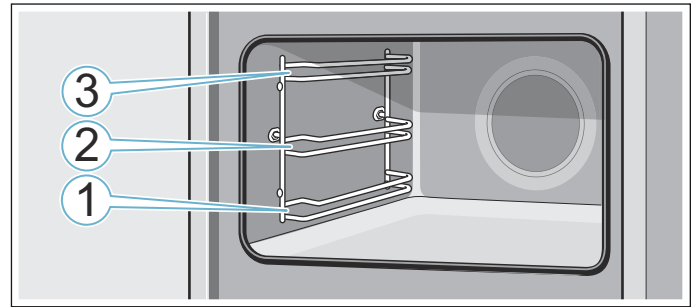
De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

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

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

Sætte tilbehør ind

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




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

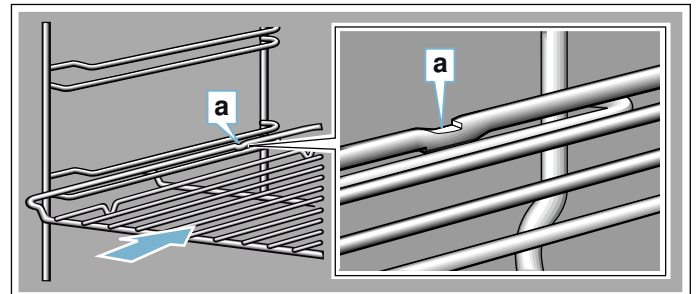
Anvisninger

- 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

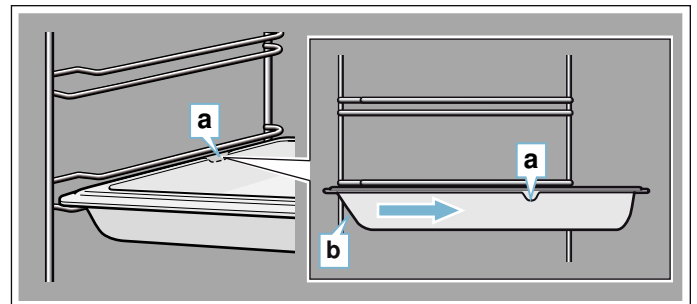
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

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

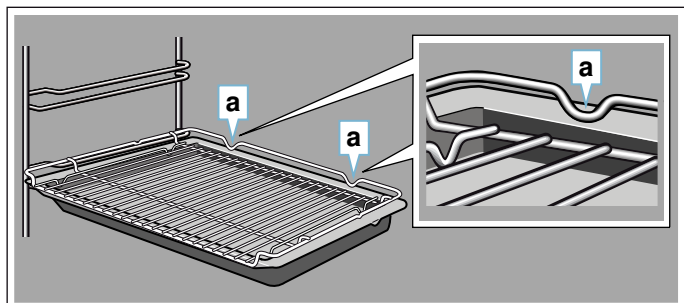


Kombinere tilbehør

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



Små dampbeholdere kan sættes i ovnen kun på risten.

Ekstra tilbehør

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

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

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 34

Ekstra tilbehør	Bestillingsnr.
Rist Til fade og beholdere, kage- og gratinforme samt stege og grillstykker.	HEZ664070
Universalbradepande Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.	HEZ632070
Bageplade Til kager på bageplade og småkager.	HEZ631070
Indsatsrist Til fisk, fjerkræ og fisk. Til ilægning i universalbradepanden for at opfange dryp af fedt og kødsaft.	HEZ324000
Universalbradepande, med slip-let-belægning Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kager og stege kan let løsnes fra universalbradepanden.	HEZ632010

Bageplade, med slip-let-belægning Til kager på bageplade og småkager. Bagværk kan let løsnes fra bagepladen.	HEZ631010
Professionel bradepande Til tilberedning af store mængder.	HEZ633070
Låg til professionel bradepande Låget gør den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.	HEZ633001
Pizzaplade Til pizza og store runde kager.	HEZ617000
Grillplade Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk. Må kun anvendes i universalbradepanden.	HEZ625071
Bagesten Til hjemmebagt brød, rundstykker og pizza, som skal have sprød skorpe. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.	HEZ327000
Glasstegegyde (5,1 liter) Til gryderetter og gratiner. Særligt egnet til driftstypen "Retter".	HEZ915001
Glasbradepande Til store stege, kager med fugtigt fyld samt tærter og gratiner.	HEZ864000
Dampbeholder, med huller, størrelse XL Til dampning af store mængder.	HEZ36D663G
Dampbeholder, med huller, størrelse S Til dampning af grøntsager, til afsaftning af bær og til optøning.	HEZ36D163G
Dampbeholder, uden huller, størrelse S Til tilberedning af ris, bælgfrugter og kornprodukter.	HEZ36D163
Porcelænsbeholder, uden huller, størrelse S Til dampning og servering af grøntsager, kød, fisk og grøntsager.	HEZ36D153P
Porcelænsbeholder, uden huller, størrelse L Til dampning og servering af grøntsager, kød, fisk og grøntsager.	HEZ36D353P
Udtrækssystem, enkelt Med udtræksskinnerne i rille 1 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.	HEZ638D18
Kantlister 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 23

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.

Kalibrere apparat og rengøre ovnrøm

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


Forberede kalibrering

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

Kalibrere apparat og rengøre ovnrøm

Anvisninger

- Kalibreringen kan kun startes, når ovnrummet er koldt (stuetemperatur).
- Luk ikke apparatets dør op under kalibreringen. Kalibreringen bliver i givet fald afbrudt.

1. Tænd for apparatet med tasten on/off .
2. Fyld vandbeholderen.
3. Indstil den angivne ovnfunktion, temperatur og varighed for kalibreringen, og start apparatets drift.

Indstillinger	
Ovnfunktion	Dampning
Temperatur	100 °C
Varighed	30 minutter

4. Udfør opvarmningen efter kalibreringen.

Pas på!


Emaljeskader

Start aldrig apparatets drift, hvis der ligger vand på ovnbunden. Tør vand på ovnbunden væk, inden driften startes.

5. Tør ovnbunden.

6. Indstil den angivne ovnfunktion og temperatur for opvarmningen, og start apparatets drift.

Opvarmning	
Ovnfunktion	Over-/undervarme
Temperatur	240 °C
Varighed	30 minutter

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

Anvisninger

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

Rengøring af tilbehør

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

Betjening af maskinen

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

Tænde og slukke for apparatet

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 23

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 23


Start af drift

Driften skal altid startes med tasten start/stop .

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

Pause i drift

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

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


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

Indstille driftstype

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

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

Der gælder følgende grundregler:

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

Indstille ovnfunktion og temperatur

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

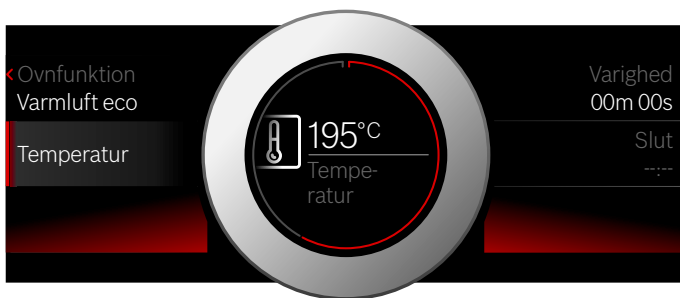
Det viste eksempel: Varmluft Eco  ved 195 °C.


1. 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 21

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

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

Advarsel – Fare for skoldning!

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

Lyde

Pumpe

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

Panel

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

Tilberedning med damp


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

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


Starte

1. Fyld vandbeholderen.
2. Tryk let på feltet **menu**.
Valglisten for driftstyperne vises.
3. Tryk let på tekstfeltet "Damp".
4. Tryk let på tekstfeltet "Dampning".
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 .

Menutilberedning

Der kan tilberedes komplette menuer med damp, uden at smagen overføres mellem retterne. → "Testet i vores prøvekokken" på side 35

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

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

Starte

1. 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 35

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 .

Optøning


Anvend ovnfunktionen "Optøning"  til optøning af dybfrostprodukter.

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

Starte

1. Fyld vandbeholderen.
2. Tryk let på feltet **menu**.
3. Tryk let på tekstfeltet "Damp".
4. Tryk let på tekstfeltet "Optøning". 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 23

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst og brand!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Pas på!

Apparatets kan bliver beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

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

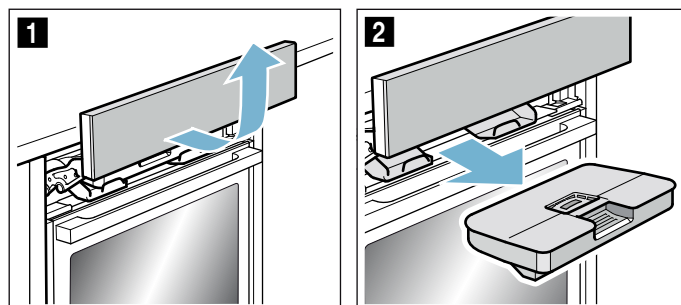
Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

Anvisninger

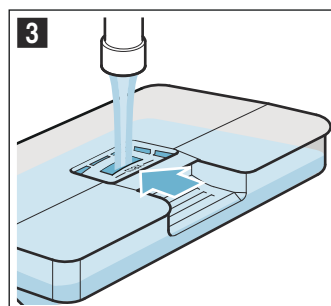
- Hvis ledningsvandet er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.
- Hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand, kan vandhårdheden indstilles til "Blødgjort".
- Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til "4 meget hårdt".
- Hvis der anvendes mineralvand, må der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

1. Tryk let på feltet ☰.
Panelet skydes automatisk fremad.
2. Træk panelet fremad med begge hænder, og skyd det derefter opad, til det går i indgreb (figur 1).

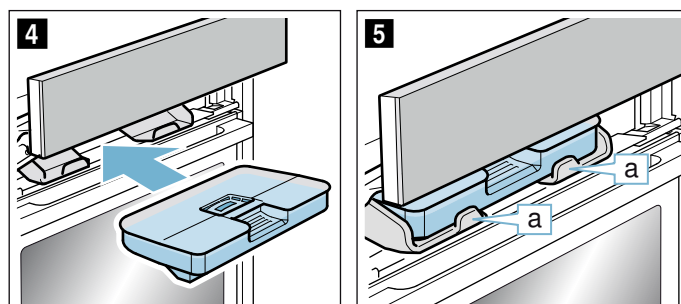
3. Løft vandbeholderen, og tag den ud vandbeholderrummet (figur 2).



4. Tryk dækslet til langs med tætningen, så der ikke kan løbe vand ud af vandbeholderen.
5. Fyld vandbeholderen med koldt vand til markeringen "max" (figur 3).



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



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

Efterfyldning af vandbeholder

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

Anvisninger

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

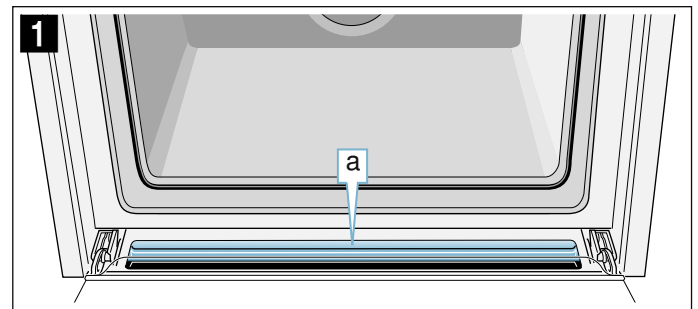
Pas på!

- Vandbeholderen må ikke tørres i det varme ovnrøm. 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 ovnrøm 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 lydssignal kan ændres i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 23

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

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

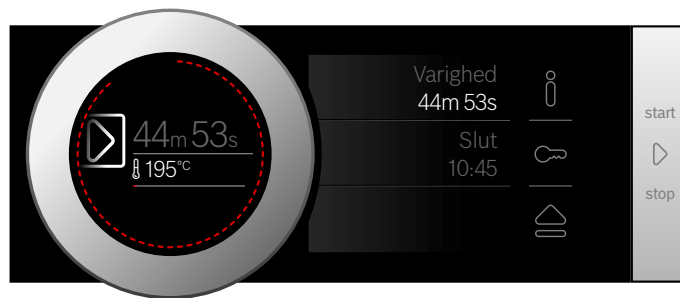
Der kan maksimalt indstilles 23 timer og 59 minutter.

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

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





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



Apparatet begynder at varme.

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

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

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

Ændre og afbryde

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

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

Indstille sluttid

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

Anvisninger

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

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 vente-position. 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) 01 (blødt) 02 (mellem) 03 (hårdt) 04 (meget hårdt)*
Standardindstillinger	Nulstil Nulstil ikke*
Lydsignal	Kort varighed (30 sek.) Mellem varighed (1 min.) Lang varighed (5 min.)
Lydstyrke	Trin 01 - 05
Tastelyd	Aktiveret Deaktiveret* (lydsignalet for on/off ⓘ bibeholdes)
Lysstyrke for display	Skala med 5 trin
Urdisplay	Fra Digitalt*
Belysning	Slukket under drift Tændt under drift*
Driftstype efter tænd af apparat	Hovedmenu Ovnfunktioner* Damp Assist
Natdæmpning af lys	Deaktiveret* Aktiveret
Firmalogo	Vis* Vis ikke
Efterløbstid for ventilator	Anbefalet* Minimum
Udtrækssystem	Ikke eftermonteret* (ved ribberammer og enkelt udtræk) Eftermonteret (ved dobbelt og tredobbelt udtræk)
Sabbatindstilling	Aktiveret Deaktiveret*

* Fabriksindstilling (afhængigt af apparatets type kan fabriksindstillingerne variere)

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

Strømafbrydelse

Ændringer i indstillingerne bibeholdes også efter et strømsvigt.

Det er kun indstillingerne ved den første ibrugtagning, der skal gentages efter et længere strømsvigt.

Apparatet kan gemme indstillingerne ved en kort strømafbrydelse.

Ændre klokkeslæt

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

Apparatet skal være tændt.

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. Korrigér 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 23

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

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

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

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



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

Sluk for apparatet med tasten on/off .

Bemærk: Hvis apparatets dør åbnes, afbrydes driften ikke.

Ændre og afbryde

Efter start kan indstillingerne ikke længere ændres.

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

Rengøringsmidler

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

Egnede rengøringsmidler

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

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend ikke

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

Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

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

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

Apparatet indvendigt

Emaljerede flader og selvrensede flader	Se også anvisningerne om ovnrummets overflader efter denne tabel.
Glasafdækning over ovnbelysning	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Dørtætning Må ikke tages af!	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp. Skur ikke på tætningen.
Dørafdækning af rustfrit stål	Rengøringsmiddel til rustfrit stål: Overhold producentens anvisninger. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.
Udtrækssystem	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Brug eddikevand til rengøring af tilsmudsninger med stivelsesholdige levnedsmidler (f.eks. ris) på beholdere af rustfrit stål.
Vandbeholder	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og skyl beholderen grundigt med rent vand for at fjerne eventuelle rester af opvaskemiddel. Tør efter med en blød klud. Lad beholderen tørre med åbent dæksel. Gnid dækslets tætning tørt. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.

Anvisninger

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

Ovnrummets overflader

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

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

Rengøring af emaljerede overflader

Rengør de glatte emaljerede flader med en blød 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 selvrensede flader

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

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

Indstilling

Tag forinden ribberammer, udtræk, tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet. Rengør de glatte emaljerede flader i ovnrummet, ovndøren indvendigt og glasafdækningen over ovnbelysningen grundigt.

1. Indstil ovnfunktionen 4D-varmluft.
2. Indstil den maksimale temperatur.
3. Start driften, og lad ovnen varme i mindst 1 time.
Derved bliver det keramiske lag regenereret.

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

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

Pas på!

Brug ikke ovnrens på de selvrensede 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 æggehvite med det samme.
- Brug universalbradepanden ved bagning af kager med meget fugtigt fyld.
- Anvend egnede beholdere ved stegning, f.eks. en stegegryde.

Rengøringsfunktion

Apparatet har driftstypen "Afkalkning". Med driftstypen "Afkalkning" fjernes kalken fra fordampningsenheden.

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.

- Tryk let på feltet **menu**.
Valglisten for driftstyperne vises.
- Tryk let på tekstfeltet "Rengøring".
- Tryk let på tekstfeltet "Afkalkning".
Afkalkningens varighed vises. Den kan ikke ændres.
- Start med tasten start/stop \triangleright .
Apparatet bliver afkalket. Varigheden tælles ned i displayet.
Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal.

Første skylning

- Luk panelet op.
- Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med vand, og sæt den ind igen.
- Luk panelet.
- Start med tasten start/stop \triangleright .
Apparatet skyller.
Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal.

Anden skylning

- Luk panelet op.
- Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med vand, og sæt den ind igen.
- Luk panelet.
- Start med tasten start/stop \triangleright .
Apparatet skyller.
Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal.

Slutrensning

- Luk panelet op.
- Tøm vandbeholderen, og tør den.
- Sluk for apparatet med tasten on/off ⓪ .
Afkalkningen er afsluttet, og apparatet er driftsklart igen.

Ribberammer

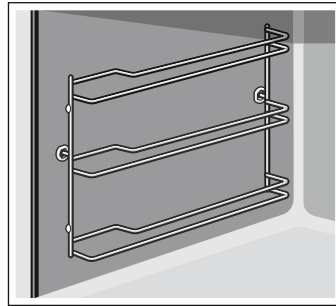
Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan ribberammerne kan tages ud og rengøres.

Afmontere/montere ribberammer

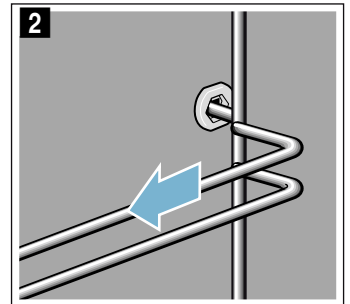
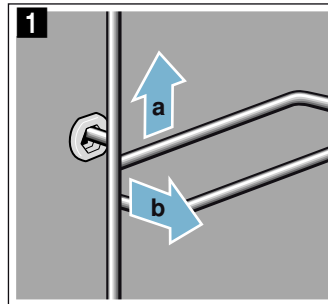
Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Afmontere ribberammer



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

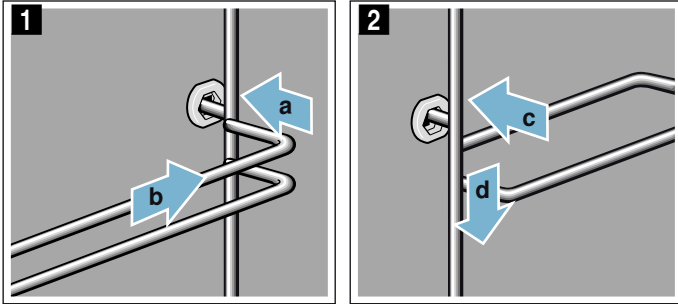


Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

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

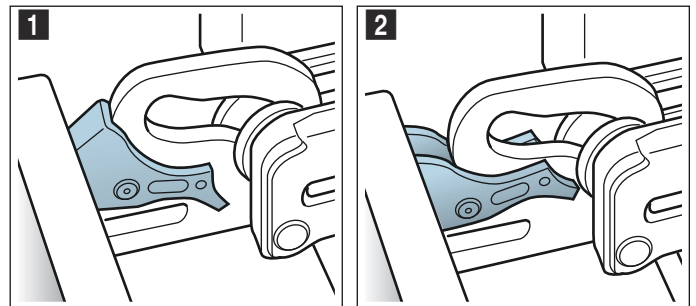
Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan apparatets dør kan tages af og rengøres.

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.

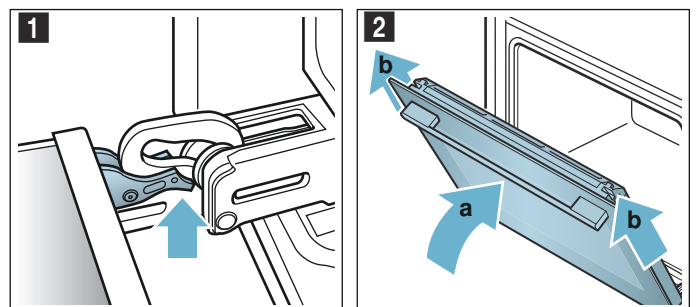


⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- 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

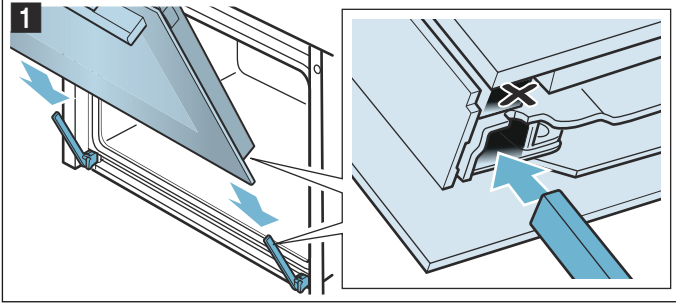
1. Luk ovndøren helt op, og tryk den ind i retning mod apparatet.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur **1**).
3. Luk apparatets dør, til den når anslaget **a**. Hold i venstre og højre side i ovndøren med begge hænder **b**, og træk ovndøren op og af (figur **2**).



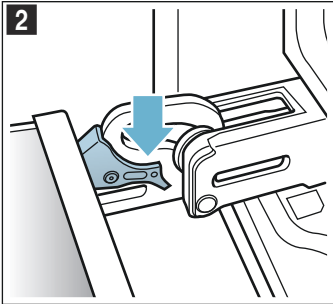
Montere ovndør

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).

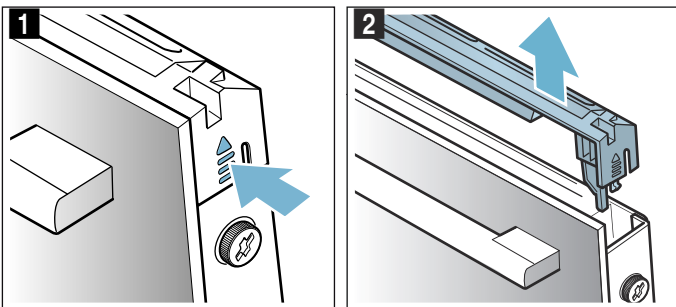


3. Luk ovndøren.

Tag dørafdækning af

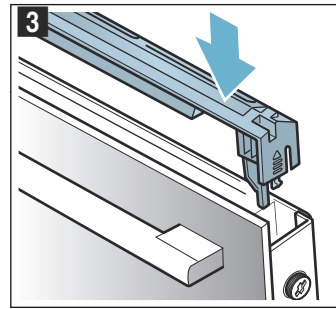
Indlæggene af rustfrit i dørafdækningen kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

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).



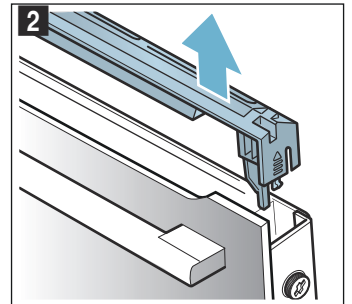
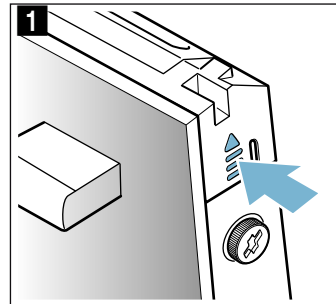
5. Luk ovndøren.

Afmontere/montere glasruder i ovndør

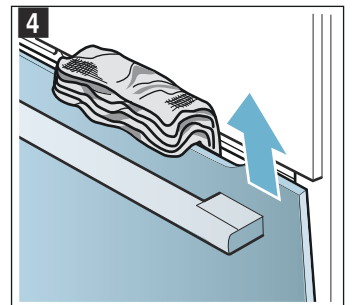
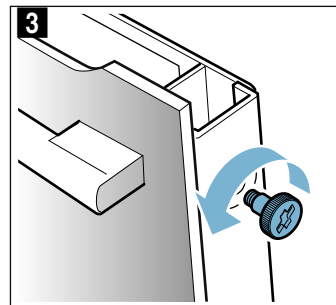
For at lette rengøringen kan glasruderne i ovndøren afmonteres.

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



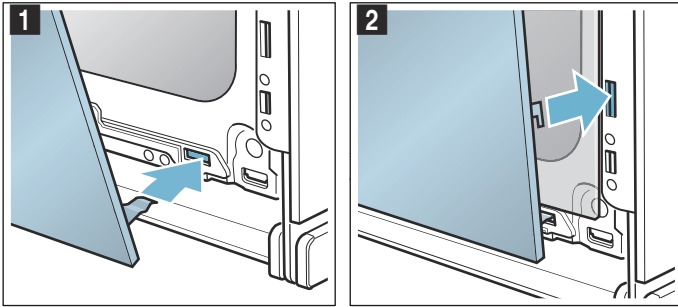
Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

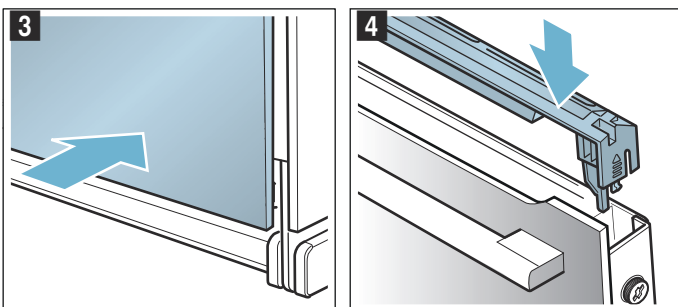
- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

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 prøvekokken" på side 35


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 [Z].	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. Rengør forsigtigt betjeningsringen og dens lejring på apparatet med opvaskevand og en klud. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler. Må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaskemaskine. Tag ikke betjeningsringen af alt for ofte, fordi dens lejring kan blive ustabil.
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 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 → "Damp" på side 17
	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 sikringskabet er i orden
	Sensoren for feltet  er defekt	Kontakt kundeservice Tøm om nødvendigt vandbeholderen: Luk apparatets dør op, tag fat i panelet i højre og venstre side med fingrene, og træk det ud
Ved dampning opstår der ekstremt meget damp	Apparatet bliver automatisk kalibreret	Dette er normalt
Ved dampning dannes der gentagne gange ekstremt meget damp	Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved korte tilberedningstider	Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne, og udfør kalibreringen igen
Der lyder en "ploppende" lyd under tilberedning	Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp	Ikke mulig

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

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.

Ovnbelysning

Ovnbelysningen i dette apparat er udstyret med en eller flere LED-pærer med lang levetid.

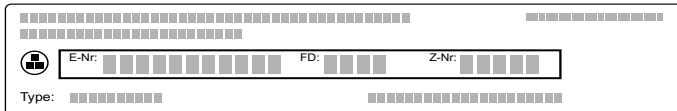
Kontakt kundeservice, hvis glasafdækningen eller pæren alligevel skulle blive defekt. Lampeafdækningen må ikke fjernes.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer:

Opgiv altid 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.
	

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 "Retter". Apparatet vælger den optimale indstilling.

Anvisninger om indstillinger

- Resultatet afhænger af levedsmidlernes kvalitet og af fadets eller beholderens størrelse og art. Anvend altid førsteklases levedsmidler, og kun kød, der har køleskabstemperatur. Dybfrostretter skal tages direkte ud af fryseren og anvendes.
- Ved nogle retter foreslås en temperatur, ovnfunktion og tilberedningstid. Temperaturen og tilberedningstiden kan om ønsket ændres.
- Ved andre retter skal vægten angives. Angiv altid den samlede vægt, med mindre apparatet opfordrer til noget andet. Her foretager apparatet selv indstillingen af tid og temperatur. Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor de angivne vægtområder.
- Ved stegeretter, hvor apparatet selv vælger temperatur, kan der forekomme temperaturer helt op til 300 °C. Vær derfor opmærksom på, at der skal anvendes tilstrækkeligt varmebestandige fade og beholdere.
- Apparatet viser meddelelser, f.eks. om fade og beholdere, rillehøjde eller tilsætning af væde ved kød. Ved nogle retter er det f.eks. nødvendigt at vende retten eller at røre rundt under tilberedningen. Alt dette vises i displayet kort efter starten. Et lydssignal gør opmærksom på det rigtige tidspunkt for den pågældende handling.
- Der findes anvisninger om egnede fade og beholdere samt tips og tricks om tilberedningen i slutningen af denne brugsanvisning. → "Testet i vores prøvekøkken" på side 35

Damp

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 17

Efter starten vises tilberedningstiden. Den begynder først, når den indstillede temperatur er nået.

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 \triangleright .
Varigheden tælles ned i displayet.
Apparatet begynder at varme.

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

Sluk for apparatet med tasten on/off ⓪ , når retten er færdig.

Eftertilberedning

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

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

Bemærk: Eftertilberedning kan udføres så ofte, det ønskes.

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

Sluk for apparatet med tasten on/off ⓪ .

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 ⓪ , hvis driften skal afbrydes. Driften kan ikke længere sættes på pause med tasten start/stop \triangleright .

Testet i vores prøvekøkken

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

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

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

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

Silikoneforme

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

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

Silikoneforme egner sig ikke til tilberedning med damp og ved dampning.

Kager og småkager

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om 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 saftige kager, så ovnrummet ikke bliver tilsmudset af saft, der løber over.

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

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

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

Bagepapir

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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




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

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

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












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

Anvendte ovnfunktioner:

-  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		150-170	-	55-70
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	1		150-160	1	50-70
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	1		150-170	-	60-80
Frugtkage af rørt kagedej, fin	Rillet randform	1		160-180	-	45-60
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	1		150-170	-	20-40
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	2		150-160	1	20-30
Frugt- eller kvarrkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Wähe (schweizisk kage)	Pizzaplade	1		190-210	-	45-55
Tærte	Tærteform, sortplade	1		190-210	-	25-40
Tærte	Tærteform, sortplade	1		210-220	1	30-40
Gærkage til randform	Rillet randform	1		150-160	-	65-75

* forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Gærkage til randform	Rillet randform	1		150-160	1	60-70
Gærkage i springform	Springform Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Gærkage i springform	Springform Ø 28 cm	1		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
					-	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
					-	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	-	40-50
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	1		160-180	-	15-25
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	1		150-160	1	20-30
Gærkage med fugtigt 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
Gærpletbrød, gærkrans	Bageplade	1		150-160	-	35-45
Gærpletbrød, 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
Strudel, sød	Universalbradepande	1		170-180	-	40-60
Strudel, sød	Universalbradepande	1		180-190	2	50-60
Strudel, frossen	Bageplade	1		190-210	-	30-45
Strudel, frossen	Universalbradepande	1		180-190	1	35-45

Småt bagværk

Småkager**	Bageplade	1		160*	-	25-35
Småkager**	Bageplade	1		150*	-	25-35
Småkager, 2 niveauer**	Universalbradepande + bageplade	3+1		150*	-	25-35
Muffins	Muffinform	1		170-190	-	15-30
Muffins	Muffinform	1		150-160	1	25-30
Muffins, 2 lag	Muffinplade	3+1		150-170*	-	20-30
Gærsmåkager	Bageplade	1		160-170	-	30-40
Gærsmåkager	Bageplade	1		160-170	2	20-30
Bagværk, buttede	Bageplade	2		170-190*	-	20-45

* forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Bagværk, butterdej	Bageplade	1		200-220*	1	15-25
Bagværk, butterdej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		170-190*	-	20-45
Vandbakkelsesdej	Bageplade	1		200-220	-	30-45
Vandbakkelsesdej	Bageplade	1		200-220*	1	25-35
Wienerbrød	Bageplade	1		160-180	-	20-30
Wienerbrød	Bageplade	1		160-170	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		90-100*	-	100-130
Marengs, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		90-100*	-	100-150
Makroner	Bageplade	2		90-110	-	20-40
Makroner, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		90-110	-	20-40

* forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Tips til kager og småkager

Vil du vide, om kagen er færdigbagt.	Stik en lille træpind i kagen på det højeste sted. Når der ikke længere hænger dej fast på træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang. Eller indstil temperaturen 10 °C lavere, og forlæng bagetiden. Bemærk de anførte ingredienser og tilberedningshenvisninger i opskriften.
Kagen er hævet i midten, men er lavere langs kanten.	Smør kun springformens bund. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Frugtsaften løber over.	Brug universalbradepanden næste gang.
Små bagværk klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
Kagen er for tør.	Indstil temperaturen 10 °C højere, og forkort bagetiden.
Kagen er for lys.	Hvis du har anvendt den korrekte rille og tilbehør, skal du enten forlænge bagetiden eller skrue temperaturen op.
Kagen er for lys foroven, men for mørk forneden.	Næste gang skal du sætte kagen ind på én rille højere.
Kagen er for mørk foroven, men for lys forneden.	Næste gang skal du sætte kagen ind på én rille lavere. Vælg en lavere temperatur, og forlæng bagetiden.
Formkagen bliver for mørk i den bagerste del.	Stil ikke formen direkte op ad bagvæggen, men på midten af tilbehøret.
Kagen er for mørk.	Vælg en lavere temperatur, og forlæng eventuelt bagetiden.
Bagværket er ikke jævnt brun.	Vælg en lidt lavere temperatur. Bagepapir, der stikker ud over bagepladen, kan påvirke luftcirkulationen. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen. Sørg for, at bageformen ikke står direkte foran åbningerne på ovnummets bagvæg. Brug helst samme størrelse og/eller tykkelse ved bagning af mindre bagværk.
Du har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Vælg altid 4D-varmluft ved bagning i flere lag. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Kagen ser godt ud, men er ikke gen-nembagt indvendigt.	Bag kagen lidt længere ved en lavere temperatur, og brug eventuelt lidt mindre væske. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fylDET på.
Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen.	Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen. Hvis den stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt løsnes med en kniv. Vend kagen, og læg et vådt, koldt klæde over formen et par gange. Smør formen næste gang, og drys med rasp.

Brød og rundstykker

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

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 egnede.

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

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

Bagepapir

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

Dybfrostprodukter

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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






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

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

Pas på!



























Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt, og stil aldrig fæde med vand i bunden af ovnrummet. Emaljen kan blive beskadiget på grund af de store temperaturforskelle.

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmbluft
-  Over-/undervarme
-  Varmbluft/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 / grilltrin	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	15-20
				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	15-20
				180-190	-	35-45
Fuldkornsbrød, 1 kg	Universalbradepande	1		110-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fuldkornsbrød, 1 kg	Universalbradepande	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Fladbrød	Universalbradepande	1		220-240	-	25-35
Fladbrød	Universalbradepande	2		220-230	3	20-30
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						
Gratinerings af toast, 4 stk.	Rist	2		3	-	5-15
Gratinerings 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 egnede.

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

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

Bagepapir

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

Dybfrostprodukter

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

* forvarmning

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
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
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
* forvarmning						

Tærte og soufflé

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

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

Riller

Brug altid de anførte riller.

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

- Bageforme på risten: Rille 1
 - Universalbradepande: Rille 1
- Brug dampfunktionen til souffléer. De kræver ikke vandbad. Stil små forme på dampbeholderen med huller, størrelse XL, eller på risten.

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

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

Tilbehør

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

Rist

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

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

Bemærk: Tilberedningstider kan ikke forkortes ved at bruge højere temperaturer. Tærten eller souffléen 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 varmbluft
- Over-/undervarme
- Varmbluft/impulsgrill
- Pizzatrin
- Dampning

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	1		200-220	-	35-55
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	1		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	Gratinform	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Portionsforme	1		100	-	40-45

* forvarmning

Fjerkræ

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

Stegning på risten

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

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

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

Stegning i fad

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

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

Skinnende 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.

Dampning

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

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

Det er ikke nødvendigt at vende fjerkræsstykker.

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

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. 1/2 til 2/3 af den angivne tid.







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

Tips

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










Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af 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
-  Dampning

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, 5 min. forvarmning)	Rist	3		3*	-	15-20
Kyllingebrystfilet (dampning)	Dampbeholder	2+1		100	-	15-25
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	2		220-230	-	30-35
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	2		200-220	2	30-45
Kyllingesticks, nuggets, frosne	Universalbradepande	2		200-220	-	10-20
Poulard, 1,5 kg	Rist	1		200-220	-	70-90
Poulard, 1,5 kg	Rist	1		180-200	2	70-80

* forvarmning

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Dampintensitet	Varighed i min.
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
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		240-250	-	80-110
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	1		180-200	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	1		170-180	2	80-100
* forvarmning						

Kød

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

Stegning og grydestegning

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

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

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

Stegning på risten

På risten bliver kød særdeles sprødt på alle sider.

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

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

Stegning og grydestegning i fad

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

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

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

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

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

Væden i fadet 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.

Dampning

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

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

Kødstykker skal ikke vendes.

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

Grillning:

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

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. $\frac{1}{2}$ til $\frac{2}{3}$ af den anførte tid.

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / 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	-	25-30
				170-180	1	60-75
				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
Svinefilet, 400 g	Dampbeholder	2		100	-	18-20
Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand)	Fad med låg	1		210-220	-	60-80
Hamburgerryg med ben, 1 kg	Åbent fad	1		160-170	1	70-80
Svinesteaks, 2 cm tykke	Rist	3		2	-	16-20
Svinemedaljoner, 3 cm tykke (5 min. forvarmning)	Rist	3		3*	-	8-12
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
Oksegrydesteg, 1,5 kg**	Åbent fad	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Åbent fad	1		190-200	1	65-80
Kogt oksekød "Tafelspitz" (østrigsk ret), 1,5 kg	Åbent fad	1		95	-	120-150
Steak, 3 cm tyk, medium	Rist	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm høj****	Rist	2		-	-	25-35
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

* forvarmning

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

*** Sæt universalpanden ind i rille 1

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

***** Uden at vende

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Dampintensitet	Varighed i min.
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	3		3	-	12-18

Pølser

Grillpølser	Rist	2		3	-	10-20
Wienerpølser	Dampbeholder	2		80	-	14-18
Hvide pølser kogt "Weißwürste" (bayrisk ret)	Dampbeholder	2		80	-	12-20

Køddretter

Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	1		170-180	-	70-80
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	1		190-200	1	70-80

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

Tips til stegning, grydestegning og grillning

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

Fisk

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

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

Fisken er færdig, når rygfinnen nemt løsner sig.

Stegning og grillning på risten

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

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

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

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

Stegning med damp

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

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

Det er ikke nødvendigt at vende fisken.

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

Dampning

Med dampning tilberedes fisken mere skånsomt og forbliver særdeles saftig.

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

Det er ikke nødvendigt at vende fisk.

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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





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

Vend fisk, som ikke er i svømmestilling, efter ca. ½ til ¾ 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
-  Dampning

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Dampintensitet	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	-	5-10
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller	Dampbeholder	2		80-90	-	15-25
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	1		170-190	-	30-40
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. torsk	Dampbeholder	2		80-90	-	35-50
Fiskefileter						
Fiskefilet, natural, grillet	Rist	2		1*	-	15-25
Fiskefilet, natural, dampet	Dampbeholder	2		80-100	-	10-16
Fiskekoteletter						
Fiskekotelet, 3 cm tyk**	Rist	2		3	-	18-22
Fisk, frossen						
Fisk, hel 300 g, f.eks. foreller	Dampbeholder	2		80-100	-	20-25
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
Fiskeretter						
Fisketerrine	Terrineform	1		70-80	-	45-80

* forvarmning

** Sæt universalpanden ind i rille 1

Grøntsager, tilbehør og æg

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

Dampning

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

Dampning i et lag

Brug rillerne, der er anført i indstillingstabellerne.

Dampning i to lag

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

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

Tilberedning i:

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

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

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

Tilberedningstid og -mængde

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

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

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

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

Ris og korn

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

Bagning og grillning

Anvend kun originalt tilbehør.

Tilberedning i et lag

Brug rillerne, der er anført i indstillingstabellerne.

Tilberedning i to lag

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

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

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

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






























Anvendte ovnfunktioner:

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

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.
Grøntsager, friske						
Dampe hele artiskokker	Dampbeholder	2		100	-	30-35
Dampe hel blomkål	Dampbeholder	2		100	-	25-35
Dampe broccolibuketter	Dampbeholder	2		100	-	6-9
Grønne bønner, dampede	Dampbeholder	2		100	-	18-25
Dampe gulerødder i skiver	Dampbeholder	2		100	-	10-20
Dampe kålrabi i skiver	Dampbeholder	2		100	-	20-25
Dampe porreringe	Dampbeholder	2		100	-	6-9
Dampe majskolber	Dampbeholder	2		100	-	30-40
Dampe hel rødbede	Dampbeholder	2		100	-	43-50
Dampe hele hvide asparges	Dampbeholder	2		100	-	7-15
Dampe spinat	Dampbeholder	2		100	-	2-3
Dampe squash i skiver	Dampbeholder	2		100	-	3-4
Grøntsager, frosne						
Spinat	Dampbeholder	2		100	-	15-25
Blomkål	Dampbeholder	2		100	-	5-8
Grønne bønner	Dampbeholder	2		100	-	6-10
Broccoli	Dampbeholder	2		100	-	6-10
Ærter	Dampbeholder	2		100	-	3-10
Gulerødder	Dampbeholder	2		100	-	4-6

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

Dessert

Forskellige apparater kan nemt tilberedes med apparatet.






Tilberedning af yoghurt

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

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.

Tilberedning af mælkeris

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

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Creme caramel	Dampbeholder	1		80	15-25
Dampnudler	Universalbradepande	1		100	25-30
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		35-40	300-360
Mælkeris, 1:2,5	Universalbradepande	1		100	35-45
Frugtkompot	Universalbradepande	1		100	10-20

Menutilberedning

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

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

Dampning

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

Følg anvisningerne i de forskellige afsnit i dette kapitel:

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

Kompot

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

Creme caramel

Stil de små forme direkte på dampbeholderen med huller, størrelse XL. Der kræves ikke vandbad. Indstil som anført i tabellen.


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

Dampnudler

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

Anbefalede indstillingsværdier

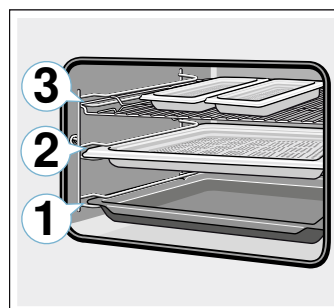
Anvendte ovnfunktioner:

-  Dampning
-  Hævetrin

Tilbehørets riller

Sæt altid tilbehøret ind i den anførte rækkefølge:




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



Anbefalede indstillingsværdier

Anvendt ovnfunktion:

-  Dampning

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

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 egnede. På den måde spares op til 35 procent energi.

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

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

Bagepapir



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











Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Varmluft Eco
-  Over-/undervarme Eco

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

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
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		240-250	20-25
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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt. ■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. ■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.
Bagning	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.

Langtidsstegning

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

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

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

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

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

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

Service

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

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 1.

Der findes flere oplysninger under tips om langtidsstegning efter indstillingstabellen.

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

















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

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Langtidsstegning

Ret	Tilberedning i:	Rillehøjde	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
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 sauceen meget varm, så det stegte kød ikke bliver koldt så hurtigt.

Tørring

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

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

Skær den eventuelt i lige store stykker eller tynde skiver. Læg uskrællet frugt på skallen med 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 anbeforte indstillingsområder.

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

Anvendt ovnfunktion:

-  4D varmluft

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

Henkogning, saftpresning og desinficering

Apparatet egner sig også til henkogning, saftpresning og desinficering.

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 uskadede gummiringe. Klemmer og fjedre kontrolleres først.

Tip: Desinficering kan bruges til rengøring af glassene.

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

Henkogningsglassene må ikke røre ved hinanden i ovnrummet under henkogningen.

Forberedelse af frugter og grøntsager

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

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

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

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

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

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

Afslutning af henkogning

Luk ovndøren op efter den angivne tilberedningstid. Tag først henkogningsglassene ud af ovnen, når de er kølet helt af.

Tør ovnrummet af bagefter.

Afsaftning

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

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

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

Tør ovnrummet af bagefter.

Desinficering

Genstanden, som skal desinficeres, skal være synligt ren. Sæt den på risten.

Vælg programmet "Desinficere sutteflasker".






Tør ovnrummet af bagefter.

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Dampning

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

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 ovnrøm.

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

Hævning

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

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

Efterhævning


Stil bagværket i rillen anført i tabellen.





Tør fugtigheden op i ovnrummet før bagning.









Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Hævetrin

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Trin	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

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Trin	Temperatur i °C	Varighed i min.
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 dampfunktionen. Til optøning af bagværk bruges ovnfunktionen 4D-varmluft. Fjerkræ, kød og fisk optøs bedst i køleskabet.

Tag altid frosne fødevarer ud af emballagen inden optøningen.

Læg dybfrossent frugt og grøntsager i dampbeholderen med huller, størrelse XL, og skub universalpanden ind under. På den måde forbliver fødevarerne ikke i optøningsvandet, og overskydende væde opsamles. Ved dybfrosne fødevarer, hvor væsken skal bibeholdes i fødevareren, f.eks. dybfrossen spinat med fløde, bruges universalpanden eller et fad på risten.



Læg bagværk på risten.






Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmluft
-  Optøning

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Brød, rundstykker					
Generelt	Bageplade	1		50	40-70
Kager					
Kage, fugtig fyld	Bageplade	1		50	70-90
Tørkager	Bageplade	1		60	60-75
Frugt, grøntsager					
Bærfrugter	Dampbeholder	2		40-50	15-20
Grøntsager	Dampbeholder	2		40-50	15-50

Genopvarmning

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

Brug helst flade, brede og temperaturrestante 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 fad samt af fødevarernes kvalitet, temperatur og beskaffenhed. Der er anført tidsområder. Indstil først til den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det er nødvendigt.

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

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Genopvarmning

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grøntsager, kolde					
1 kg	Åbent fad	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 varm luft
-  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.
Bagning						
Sprøjtede småkager	Bageplade	1		150-160*	-	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	1		140-150*	-	25-35
Sprøjtede småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150*	-	30-40
Small Cakes	Bageplade	1		160*	-	25-35
Small Cakes	Bageplade	1		150*	-	25-35
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150*	-	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	15-25
Æblekage med låg	2x sortpladeforme Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Æblekage med låg	2x sortpladeforme Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

** forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Dampning

Skub altid universalpanden ind under dampbeholderen med huller, størrelse XL. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Riller ved dampning i et lag (brug maks. 2,5 kg):




- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rille 2

Riller ved dampning i to lag (brug maks. 1,8 kg pr. lag):

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

Anvendt ovnfunktion:


-  Dampning



Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Dampning					
Ærter, frosne, to beholdere, hver 1,8 kg	2x dampbeholder XL + universalpande	3+2+1		100	3-15
Broccoli, frisk, 300 g	Dampbeholder XL + universalpande	2+1		100	6-7
Broccoli, frisk, en beholder	Dampbeholder XL + universalpande	2+1		100	6-7

Grillning:

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Grill, stor flade

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i min.
Grillning					
Bruning af toast	Rist	3		3	3-6
Oksekødsburger, 12 stk.*	Rist	2		3	20-30

* Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid



A series of horizontal lines for writing, starting from the line below the pencil icon and extending to the bottom of the page.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001097912

950413