



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



**Ovn med mikrobølge- og dampstød-funktion
HNG6764.1**



BOSCH

[da] Brugsanvisning

Indholdsfortegnelse

 Brugsbetingelser	4	 Damp	21
 Vigtige sikkerhedsanvisninger	5	Lyde	21
Generelt	5	Dampbagning - tilberedning med dampunderstøttelse	21
Mikrobølgeovn	6	Genopvarmning	21
Damp	7	Hævetrin	22
Stegetermometer	7	Fyld vandbeholderen	22
Rengøringsfunktion	7	Efter drift med damp.	23
 Årsager til skader	8	 Mikrobølgefunktionen	24
Generelt	8	Fade og beholdere:	24
Mikrobølgeovn	8	Mikrobølgeeffekter	24
Damp	9	Indstille mikrobølgefunktion	24
 Miljøbeskyttelse	9	Indstille MikroKombi	25
Energibesparelse	9	Tørring	25
Miljøvenlig bortskaffelse	9	 Stegetermometer	26
 Lær apparatet at kende	10	Ovnfunktioner	26
Betjeningsfelt	10	Placere stegetermometer i retten	26
Betjeningselementer	10	Indstille kerntemperatur	27
Display	11	Kerntemperaturer i forskellige levnedsmidler	27
Driftstyper	11	 Børnesikring	28
Ovnfunktioner	12	Aktivere og deaktivere	28
Damp	13	 Grundindstillinger	28
Mikrobølgefunktion	13	Ændre grundindstillinger	28
Flere oplysninger	13	Liste over Grundindstillinger	28
Funktioner i ovnrummet	13	Strømafbrydelse	29
Vandbeholder	14	Ændre klokkeslæt	29
 Tilbehør	14	 Sabbatindstilling	30
Leveret tilbehør	14	Starte Sabbatindstilling	30
Sætte tilbehør ind	15	 Rengøringsmidler	30
Ekstra tilbehør	15	Egnede rengøringsmidler	30
 Før apparatet tages i brug første gang	16	Renholdning af apparatet	31
Inden den første ibrugtagning	16	 Rengøringsfunktion	32
Første ibrugtagning	16	Pyrolyse	32
Rengøring af ovnrum og tilbehør	17	Afkalkning	33
 Betjening af maskinen	17	Tørring	34
Tænde og slukke for apparatet	17	 Ribberammer	34
Start af drift	17	Afmontere/montere ribberammer	34
Indstille driftstype	18	 Apparatets dør	35
Indstille ovnfunktion og temperatur	18	Tage døraftdækning af	35
Lynopvarmning	18	Afmontere/montere glasruder i ovndør	35
 Tidsfunktioner	19	 Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?	37
Indstille varighed	19	Selvafhjælpning af fejl	37
Indstille sluttid	19	Maksimal driftstid	38
Indstilling af minutur	20	Ovnbelysning	38

 Kundeservice	39
E-nummer og FD-nummer:	39
 Retter	39
Anvisninger om indstillinger	39
Vælge en ret	40
Bagesensor	40
Indstilling af en ret	41
 Testet i vores prøvekøkken	41
Brug ikke silikoneforme	41
Kager og småkager	41
Brød og rundstykker	46
Pizza, quiche og krydret bagværk	48
Tærte og soufflé	49
Fjerkræ	51
Kød	53
Fisk	57
Grøntsager og tilbehør	59
Dessert	60
Energibesparelse med Eco-ovnfunktionerne	61
Acrylamid i fødevarer	63
Langtidsstegning	63
Tørring	64
Henkogning	65
Lad dejen hæve på hævetrin	66
Optøning	66
Opvarm og genopvarm retter	68
Varmholdning	69
Prøveretter	70

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 14

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

Mikrobølgeovn

Advarsel – Brandfare!

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

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

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

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

Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer.

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

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

Advarsel – Eksplosionsfare!

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

- Varmen er ikke jævnt fordelt i babymaden. Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut. Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt. Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.
- Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrømmet.
- Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

Advarsel – Fare for skoldning!

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

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.

Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!

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

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.

Stegetermometer

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Rengøringsfunktion


Advarsel – Brandfare!

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

Advarsel – Alvorlige sundhedsskader!

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Årsager til skader

Generelt

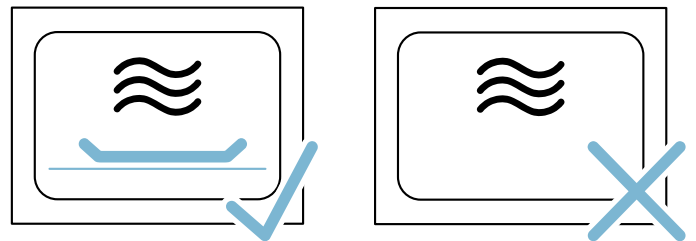
Pas på!

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

Mikrobølgeovn

Pas på!

- Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrømmets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.
- Kombinere tilbehør: Risten må ikke kombineres med universalbradepanden. Der kan opstå gnister, hvis de sættes ind i ovnen direkte oven på hinanden. De må derfor kun sættes ind i hver sin højde.
- Drift udelukkende med mikrobølger: Ved drift kun med mikrobølger er universalbradepanden og bagepladen uegnede. Der kan dannes gnister, og ovnrømmet bliver beskadiget. Brug den leverede rist til at stille madvarerne på, eller anvend mikrobølgerne i kombination med en anden ovnfunktion.
- Aluminiumsfade: Der må ikke anvendes fade af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- Drift med mikrobølger med tomt ovnrøm: Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden fødevarer i ovnrømmet. Start aldrig mikrobølgefunktionen uden fødevarer i ovnrømmet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service. → "Mikrobølgefunktionen" på side 24



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

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

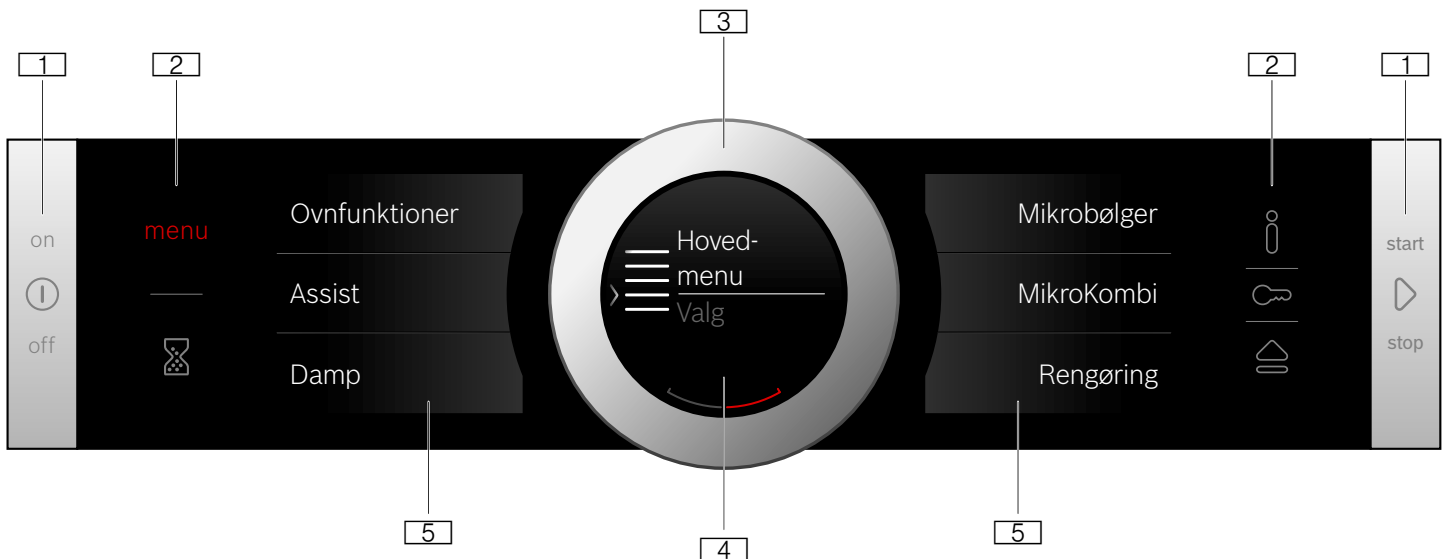
I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningslementer. Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.

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

Betjeningsfelt

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

Oversigtsbilledet viser betjeningsfeltet ved tændt apparatet med menu-indikatoren.



1 Taster

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

2 Touch-felter

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

3 Betjeningsring

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

4 Display

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

5 Touch-displays

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

Betjeningslementer

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

Taster og touch-felter

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

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

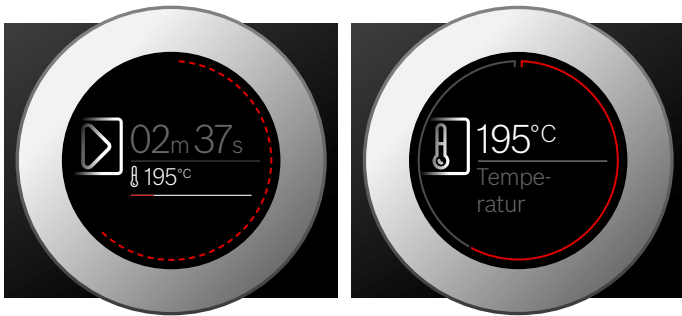
I de fleste valglister skal betjeningsringen drejes den modsatte vej, når det første eller det sidste punkt er nået.

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 er startet, vises temperatur eller trin altid i fokus. Den hvide linje er samtidig en opvarmingslinje, som fyldes ud med rødt. Bemærk: Ved mikrobølgefunktionen vises varigheden i fokus. Opvarmingslinjen vises ikke.
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.













Driftstype	Anvendelse
Ovnfunktioner → "Betjening af maskinen" på side 17	Der findes forskellige fint afstemte ovnfunktioner til optimal tilberedning af retterne.
Assist → "Retter" på side 39	Der findes forprogrammerede indstillinger til mange forskellige retter.
Damp → "Damp" på side 21	Der findes forskellige fint afstemte ovnfunktioner med damp til optimal tilberedning af retterne.
Mikrobølgefunktion → "Mikrobølgefunktionen" på side 24	Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs hurtigere.
MikroKombi → "Mikrobølgefunktionen" på side 24	Med denne funktion kan mikrobølgefunktionen suppleres med en ovnfunktion.
Rengøring → "Rengøringsfunktion" på side 32	Rengøringen kan udføres med forskellige rengøringsfunktioner: Pyrolyse, Afkalkning og Tørring.
Grundindstillinger → "Grundindstillinger" på side 28	I Grundindstillingerne kan apparatet tilpasses efter egne ønsker og behov.

Ovnfunktioner

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

Symbolerne ved de enkelte ovnfunktioner hjælper til at genkende dem.

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

Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
 4D varmluft *	30-275 °C	Til bagning og stegning i et eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 Over-/undervarme *	30-300 °C	Til traditionel bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
 Varmluft eco	30-275 °C	Til energioptimeret tilberedning i et lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler den energioptimerede varme fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 Over-/undervarme eco	30-300 °C	Til energioptimeret tilberedning af et udvalg af retter. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
 Varmluft/impulsgrill *	30-300 °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	30-275 °C	Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
 Intensiv varme	30-300 °C	Til retter med sprød bund. Varmen kommer oppefra og særlig kraftigt nedefra.
 Langtidsstegning	70-120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning af forbrunet skært kød i et fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
 Undervarme	30-250 °C	Til tilberedning i vandbad og til efterbagning. Varmen kommer nedefra.
 Tørring	30-80 °C	Til tørring af krydderurter, frugt og grøntsager.
 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
 Genopvarmning	80-180 °C	Til tallerkenretter og bagværk. Færdigtillberedte 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.

Mikrobølgefunktion

For at der altid kan vælges korrekt mikrobølgeeffekt, vises der her en oversigt over de forskellige anvendelsesområder.

Mikrobølgeeffekt	Maksimal varighed	Anvendelse
90 watt	1 time og 30 minutter	Til optøning af sarte retter.
180 watt	1 time og 30 minutter	Til optøning og videre tilberedning.
360 watt	1 time og 30 minutter	Til tilberedning af kød og opvarmning af sarte retter.
600 watt	1 time og 30 minutter	Til opvarmning og tilberedning af retter.
900 watt	30 minutter	Til opvarmning af væsker.

MikroKombi

Mange ovnfunktioner kan kombineres med mikrobølger. Apparatet varmer, og samtidig bliver mikrobølgefunktionen aktiveret. På den måde bliver retterne hurtigere færdige.

Mikrobølgeeffekter mellem 90 og 360 watt er velegnede til dette.

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 ovndøren lukkes igen, fortsætter driften.

Bemærk: Ved driftstypen Mikrobølger skal driften fortsættes med tasten start/stop , når døren er blevet lukket. Grundindstillingen for dette kan ændres.
→ "Grundindstillinger" på side 28

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 28

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.

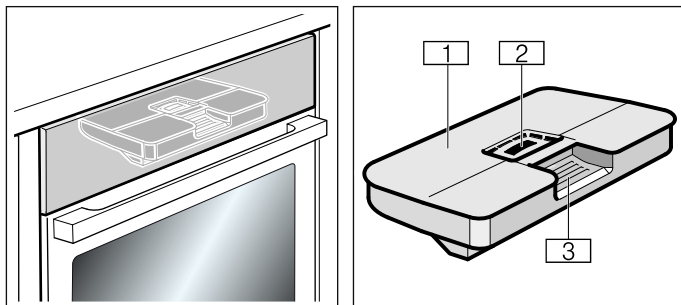
Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet, så ovnen hurtigere kan køle af.

Bemærk: Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatorens drift skal fortsætte.
→ "Grundindstillinger" på side 28

Vandbeholder

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

→ "Damp" på side 21



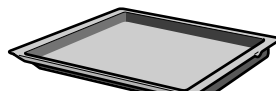
- 1 Vandbeholderdæksel
- 2 Påfyldningsåbning
- 3 Håndgreb til udtagning og isætning af vandbeholder

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. Risten kan bruges med mikrobølgefunktionen.</p>
	<p>Universalbradepande Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.</p>
	<p>Bageplade Til kager på bageplade og småkager.</p>
	<p>Stegetermometer Til helt perfekt stegning. Anvendelsen af stegetermometeret er beskrevet i det pågældende kapitel. → "Stegetermometer" på side 26</p>

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

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

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

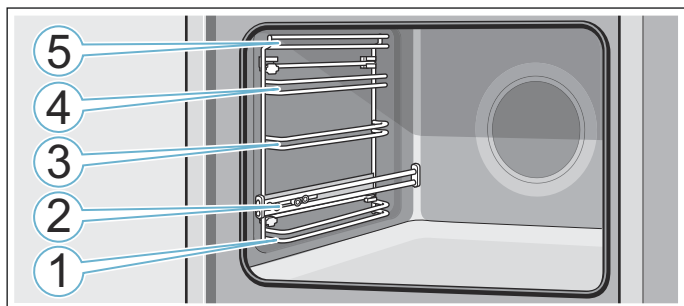
Mikrobølger

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

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

Sætte tilbehør ind

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

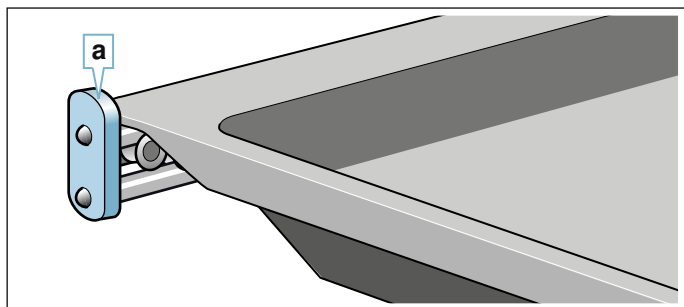


Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskinner i den pågældende rillehøjde (1, 3, 4 og 5).

Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, uden at det vipper. Tilbehøret kan trækkes længere ud med udtræksskinnerne i rillehøjde 2.

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

Det viste eksempel: Universalbradepande




Udtræksskinnerne går i indgreb, når de er trukket helt ud. På den måde er det let at placere tilbehøret på dem. Udtræksskinnerne frigøres med et let tryk, så de kan skydes ind i ovnen igen.

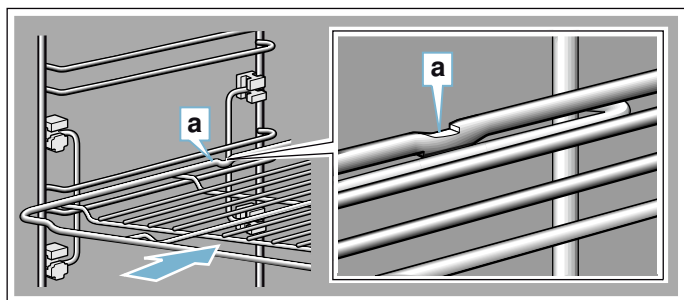
Anvisninger

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

Indgrebsfunktion

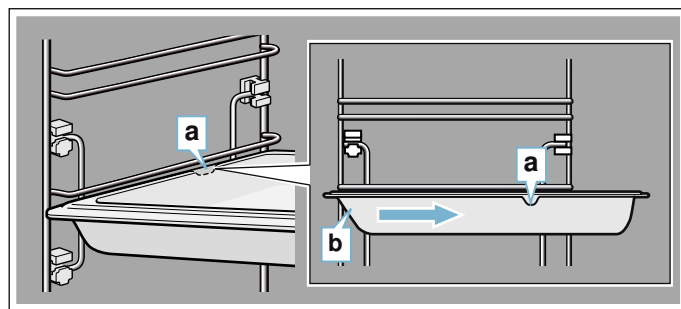
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

Sørg for, at indgrebshakket **a** vender bagud og nedad, når risten sættes ind. Teksten "microwave" skal være foran, 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



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 39

Ekstra tilbehør	Bestillingsnr.
Rist Til fade og beholdere, kage- og gratinforme samt stege og grillstykker.	HEZ634080
Universalbradepande Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.	HEZ632070 Tåler pyrolyse
Bageplade Til kager på bageplade og småkager.	HEZ631070 Tåler pyrolyse
Indsatsrist Til fisk, fjerkræ og fisk. Til ilægning i universalbradepanden for at opfange dryp af fedt og kødsaft.	HEZ324000
Professionel bradepande Til tilberedning af store mængder.	HEZ633070
Låg til professionel bradepande Låget gør den professionelle bradepande til en professionel stegegrøde.	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 Tåler pyrolyse

Bagesten Til hjemmebagt brød, rundstykker og pizza, som skal have sprød skorpe. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.	HEZ327000 Tåler pyrolyse
Glasstegegyrde (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
Glasbradepande Til gratiner, grøntsagsretter og bagværk.	HEZ636000
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 28

Indstilling af sprog

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

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

Indstilling af klokkeslæt

Klokkeslættet starter ved klokken "12:00".


1. Tryk let på tekstfeltet "Klokkeslæt".
2. Indstil klokkeslættet med betjeningsringen.
3. Tryk let på det næste tekstfelt som bekræftelse. Den næste indstilling vises.

Indstille vandhårdhed

Vandhårdhedsområdet "meget hårdt" er forindstillet.

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

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


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


Rengøring af ovnrum og tilbehør


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

Rengøre ovnrum

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

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

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

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

Rengøring af tilbehør

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



Betjening af maskinen

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

Tænde og slukke for apparatet

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

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

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

Tænde for apparatet

Apparatet tændes med tasten on/off .

I displayet vises Bosch Logo og derefter valglisten med ovnfunktioner.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, hvilken driftstype, der skal vises, når apparatet tændes. → "Grundindstillinger" på side 28

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 28


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 \triangleright . 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 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 \triangleright . Tiden i displayet viser, hvor længe driften har været i gang.



Apparatet begynder at varme.

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

Bemærk: Der kan også indstilles en varighed og en sluttid for driften på apparatet. \rightarrow "Tidsfunktioner" på side 19

Ændre

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

Afbryd først driften med tasten start/stop \triangleright , 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:

- ECO 4D-varmluft
- ECO Over-/undervarme
- ECO Intensiv varme

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.

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 28

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.

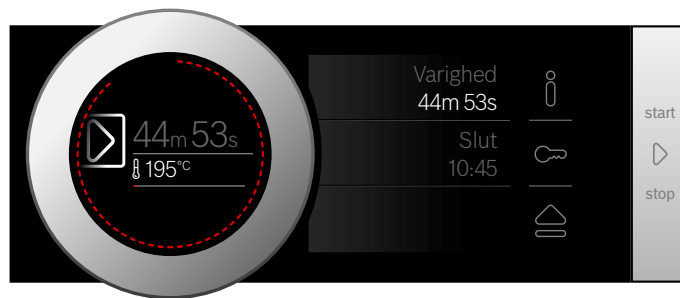
Der kan maksimalt indstilles 23 timer og 59 minutter.

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.

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





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



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


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

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

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

Ændre og afbryde

Efter start kan sluttiden ikke længere ændres.

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

Indstilling af minutur



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

Indstilling

Tiden på minuturet begynder ved nul minutter.


Jo højere værdi, desto større bliver indstillingstrinnene for tiden.

Der kan maksimalt indstilles 24 timer.

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

Damp

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

Advarsel – Fare for skoldning!

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

Lyde

Pumpe

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

Panel

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

Dampbagning - tilberedning med dampunderstøttelse

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

De tilberedte retter:

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

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





Dampintensitet

Der kan vælges mellem tre forskellige dampintensiteter:


Intensitet	Trin:
lav	01
mellem	02
snavset	03

Egnede ovnfunktioner

Ved disse ovnfunktioner kan der også aktiveres damp:

- 4D-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Varmluft/impulsgrill 
- Varmholdning 

Starte

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

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


Ændre og afbryde

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

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

Bemærk: Driften fortsætter uden tilførsel af damp.

Genopvarmning


Med ovnfunktionen Genopvarmning  kan færdigt tilberedte 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 41

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

Starte

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


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

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

Ændre indstillinger

Indstillingerne kan ændres på normal vis.

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

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

Fyld vandbeholderen

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

Kontroller, at der er indstillet korrekt vandhårdhed.
→ "Grundindstillinger" på side 28

Advarsel – Fare for tilskadekomst og brand!

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

Advarsel – Fare for forbrænding!


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

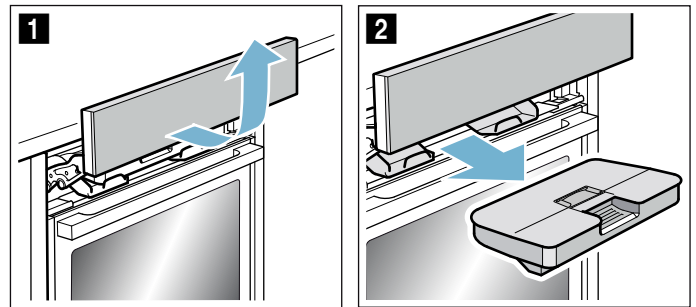
Pas på!

Apparatets kan bliver beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

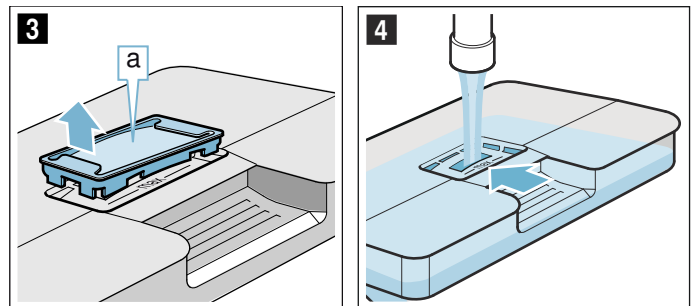
Anvend ikke destilleret vand, meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker. Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

Anvisninger

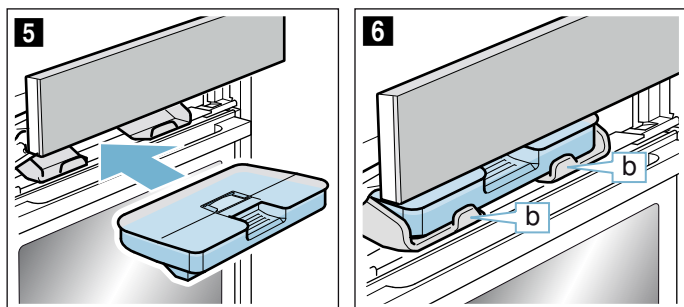
- Hvis ledningsvandet er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.
 - Hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand, kan vandhårdheden indstilles til "Blødgjort".
 - Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til "4 meget hårdt".
 - Hvis der anvendes mineralvand, må der kun anvendes mineralvand uden kulsyre.
1. Tryk let på feltet .
Panelet skydes automatisk fremad.
 2. Træk panelet fremad med begge hænder, og skyd det derefter opad, til det går i indgreb (figur 1).
 3. Løft vandbeholderen, og tag den ud af vandbeholderrummet (figur 2).



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



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



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

Efterfyldning af vandbeholder

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

Anvisninger

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

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

Efter drift med damp

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!


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

Pas på!

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

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

Anvisninger

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

Tømme vandbeholder

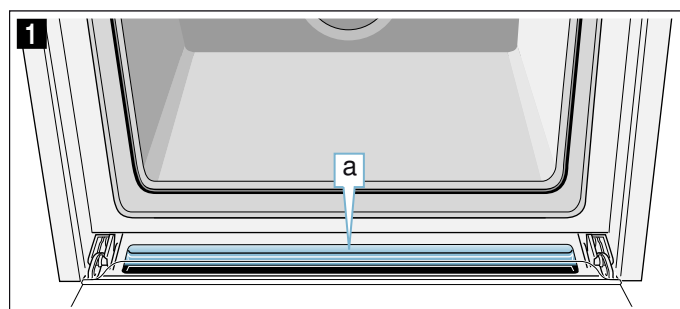
Pas på!

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

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

Tørre dryprende af

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





Start Tørring

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

Pas på!

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

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

Tørre ovnrum af indvendig

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

Mikrobølgefunktionen

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs særligt hurtigt.

Mikrobølgefunktionen kan bruges solo eller kombineret med en ovnfunktion.

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

Fade og beholdere:

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

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

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

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

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

Pas på!

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

Test af service

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

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

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

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Leveret tilbehør

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

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

Hvis ikke andet er angivet, er det bedst at sætte tilbehøret ind i rillehøjde 2 ved drift med mikrobølger.

Mikrobølgeeffekter


Der er forskellige mikrobølgeeffekter til rådighed, som passer til de forskellige levnedsmiddeltyper og tilberedningsmåder.

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


Effekt	Anvendelse	Maksimal varighed
90 W	til optøning af sarte retter	1 time 30 min.
180 W	til optøning og videre tilberedning	1 time 30 min.
360 W	til tilberedning af kød og opvarmning af sarte retter	1 time 30 min.
600 W	til opvarmning og tilberedning af retter	1 time 30 min.
900 W	til opvarmning af væsker	30 min.

Indstille mikrobølgefunktion

Følg anvisningerne om egnede fade og beholdere, inden mikrobølgefunktionen indstilles.

1. Tryk let på feltet **menu**. Valglisten for driftstyperne vises.
2. Tryk let på tekstfeltet "Mikrobølger".
3. Tryk let på tekstfeltet for den ønskede mikrobølgeeffekt. I displayet vises varigheden i fokus med hvid skrift.
4. Indstil varigheden med betjeningsringen.
5. Start med tasten start/stop . Varigheden tælles ned i displayet. Opvarmningslinjen vises ikke ved mikrobølgefunktionen. Apparatet starter.

Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal. Apparatet afslutter driften. I displayet vises varigheden 00m 00s.

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

Ændre og afbryde

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






For at ændre mikrobølgeeffekten skal driften først standses med tasten start/stop . Tryk let på tekstfeltet med den ønskede effekt, og fortsæt driften med tasten start/stop . Varigheden bibeholdes.

Stand driften med tasten start/stop \triangleright , og vælg en anden driftstype, hvis mikrobølgefunktionen skal afbrydes.

Indstille MikroKombi

Ved nogle ovnfunktioner kan mikrobølgefunktionen også aktiveres.

Egnede ovnfunktioner:

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

Ved MikroKombi er der følgende mikrobølgeeffekter til rådighed: 90 watt, 180 watt og 360 watt.

Følg anvisningerne om egnede fader og beholdere, inden MikroKombi indstilles.

1. Tryk let på feltet **menu**.
Valglisten for driftstyperne vises.
2. Tryk let på tekstfeltet "MikroKombi".
3. Tryk let på tekstfeltet med den ønskede ovnfunktion.
4. Tryk let på tekstfeltet for den ønskede mikrobølgeeffekt.
I displayet vises temperaturen eller trinnet i fokus med hvid skrift.
5. Temperaturen eller trinnet indstilles med betjeningsringen.
6. Tryk let på tekstfeltet "Varighed".
I displayet vises varigheden i fokus med hvid skrift.
7. Indstil varigheden med betjeningsringen.
8. Start med tasten start/stop \triangleright .
Varigheden tælles ned i displayet.
Apparatet starter.

Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal. Apparatet afslutter driften. I displayet vises varigheden 00m 00s.

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

Ændre og afbryde

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

Tryk let på tekstfeltet "Varighed", og korriger varigheden med betjeningsringen. Ændringen bliver aktiveret direkte.

For at ændre ovnfunktionen eller mikrobølgeeffekten skal driften først standses med tasten start/stop \triangleright . Tryk let på tekstfeltet med den ønskede ovnfunktion eller mikrobølgeeffekt for at ændre værdien.

Bemærk: Hvis ovnfunktionen eller mikrobølgeeffekten ændres, bliver de andre indstillinger også nulstillet.

Stand driften med tasten start/stop \triangleright , og vælg en anden driftstype, hvis MikroKombi skal afbrydes.

Tørring

Tør ovnrømmet af efter driften for at fjerne tilbageværende fugt.

Start Tørring

Ved Tørring bliver ovnrømmet 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 ovnrømmet med det samme, og tør fugt bort fra ovnbunden.
3. Tænd eventuelt for apparatet med tasten on/off $\text{\textcircled{1}}$.
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 \triangleright .
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 ovnrømmet kan undslippe.

Tørre ovnrøm af indvendig

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

Stegetermometer

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

Ovnfunktioner

Stegetermometeret kan ikke bruges ved alle ovnfunktioner.

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

	4D-varmluft
	Over-/undervarme
	Varmluft Eco
	Over-/undervarme Eco
	Varmluft/impulsgrill
	Pizzatrin
	Genopvarmning

Anvisninger

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Ovntemperatur

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

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

Placere stegetermometer i retten

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

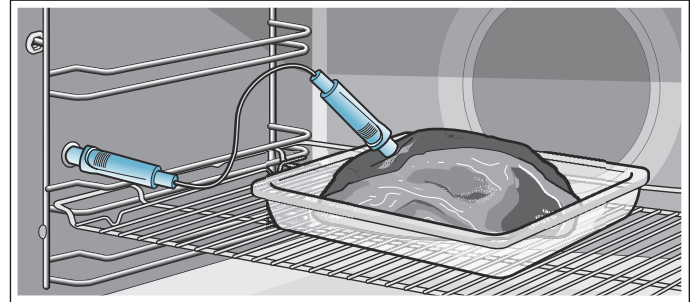
Stegetermometeret har tre målepunkter. Sørg for, at det midterste målepunkt befinder sig inde i retten.

Pas på!

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

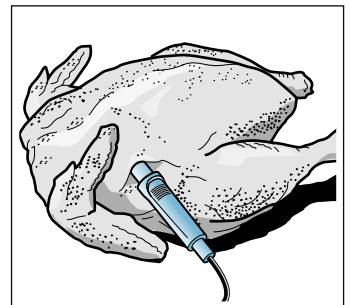
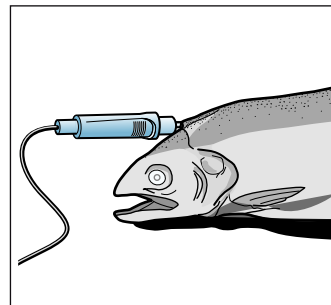
Kød: Stik stegetermometeret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag.

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



Fisk: Placer ved hjælp af en halv kartoffel fisken i svømmestilling på risten. Stik stegetermometeret helt ind til anslag bag fiskens hoved i retning med ryggraden.

Fjerkræ: Stik stegetermometeret ind helt til anslag i brystkødet, startende ved vingeroden og videre til den modsatte vinge.



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

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

Pas på!

Sørg for, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme.

Anvend ikke fade og beholdere med låg.

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

Indstille kernetemperatur

Stegetermometeret skal være placeret i stikket i ovnsens venstre side.

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

Apparatet begynder at varme.

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

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

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Ændre

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

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

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

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

Afbryde

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

Kernetemperaturer i forskellige levnedsmidler

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


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

→ "Testet i vores prøvekøkken" på side 41

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


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)*
Fabriksindstillinger	Nulstil Nulstil ikke*
Lydsignal	Kort varighed (30 sek.) Mellem varighed (1 min.) Lang varighed (5 min.)
Lydstyrke	Skala med 5 trin

Tastelyd	Aktiveret Deaktiveret* (lydsignalet for on/off ⓘ bibeholdes)
Lysstyrke for display	5 trin
Urdisplay	Fra Digitalt* Analog
Belysning	Slukket under drift Tændt under drift*
Drift fortsættes automa- tisk	Drift fortsættes ikke automatisk* Ved lukning af dør (Kun ved driftstypen Mikrobølger)
Børnesikring	Kun tastelås* Dørlås og tastelås
Driftstype efter tænd af apparat	Hovedmenu Ovnfunktioner* Mikrobølgefunktion MikroKombi Assist Damp
Natdæmpning af lys	Deaktiveret* Aktiveret
Firmalogo	Vis* Vis ikke
Efterløbstid for ventilator	Anbefalet* Minimum
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.

Strømafbrudelse

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 strømafbrudelse.

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 28

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

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

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

1. Tryk let på tekstfeltet "Sabbatindstilling". I displayet vises en foreslået værdi for temperaturen i fokus med hvid skrift.
2. Indstil den ønskede temperatur med betjeningsringen.
3. Tryk let på tekstfeltet "Varighed" inden start. I displayet vises en foreslået værdi for varigheden i fokus med hvid skrift.
4. Vælg den ønskede varighed med betjeningsringen.
Bemærk: Sluttiden beregnes automatisk og kan ikke forskydes.
5. Start med tasten start/stop \triangleright .
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 \odot .

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



Rengøringsmidler

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

Egnede rengøringsmidler

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

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend ikke

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

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Område	Rengøring
Apparatets yderside	
Front i rustfrit stål	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, 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 rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.</p>
Lakerede flader	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p>
Betjeningsfelt	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, 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 rengøringsvampe 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 overflader	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og opvaskevand. Anvend en fin svamp af rustfrit stål eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen. Det bedste er at anvende Rengøringsfunktionen. → "Rengøringsfunktion" på side 32 Bemærk: Rester af levnedsmidler kan danne hvide belægninger. De er uden betydning og har ingen indflydelse på funktionen. Om ønsket kan de fjernes med citronsyre.
Glasafdækning over ovnbelysning	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
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.
Indvendig dør-ramme af rustfrit stål	Rengøringsmiddel til rustfrit stål: Overhold producentens anvisninger. Misfarvninger kan fjernes med sådanne midler. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.
Udtrækssystem	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinnerne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Anvend en fin svamp af rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning.

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.
Stegetermometer	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. 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.

Renholdning af apparatet

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

Tips

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

Rengøringsfunktion

Dette apparat har rengøringsfunktionerne "Pyrolyse" og "Afkalkning". Med Pyrolyse kan ovnrummet rengøres uden besvær. Med Afkalkning fjernes kalken fra fordampningsenheden.

Pyrolyse


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

Der kan vælges mellem tre rengøringstrin.


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

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

Anvisninger

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Inden udførelse af rengøring

Pas på!

Tag vandbeholderen ud af apparatet, inden rengøringen af startes. → "Damp" på side 21

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

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

Bemærk: Det tilhørende emaljerede tilbehør kan rengøres sammen med rengøringsfunktionen. Ingen af ristene kan rengøres med rengøringsfunktionen. Ristene er ikke egnede til brug med rengøringsfunktionen og bliver misfarvede. I tabellen over ekstra tilbehør kan det ses, hvilket andet tilbehør der kan rengøres med rengøringsfunktionen. → "Tilbehør" på side 14

Advarsel – Brandfare!

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


Advarsel – Alvorlige sundhedsskader!

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

Indstille rengøringsfunktion


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


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


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

Rengøringsfunktionen starter.

Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen er i gang.

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

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

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



Forskyde sluttid


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

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

Ændre og afbryde

Efter start kan rengøringstrinnet ikke længere ændres.

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

Apparatets dør forbliver låst, indtil låsesymbolet  i displayet slukkes.

Efter udførelse af rengøringsfunktionen

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

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

Anvisninger

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

Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalkes regelmæssigt.

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

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

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



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

Starte


Pas på!

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


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

1. Bland 400 ml vand og 200 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
 2. Start med tasten on/off .
 3. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med afkalkningsvæske.
 4. Sæt vandbeholderen fyldt med afkalkningsvæske helt ind på plads.
 5. Luk panelet.
 6. Tryk let på feltet **menu**. Valglisten for driftstyperne vises.
 7. Tryk let på tekstfeltet "Rengøring".
 8. Tryk let på tekstfeltet "Afkalkning". Afkalkningens varighed vises. Den kan ikke ændres.
 9. Start med tasten start/stop .
- Apparatet bliver afkalket. Varigheden tælles ned i displayet.
Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal.


Første skylning

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

Anden skylning

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

Slut rengøring

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

Tørring

Tør ovnrummet af efter driften for at fjerne tilbageværende fugt.

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 ①.
4. Tryk let på feltet **menu**.
Valglisten for driftstyperne vises.
5. Tryk let på tekstfeltet "Rengøring".
6. Tryk let på tekstfeltet "Tørring".
Varigheden vises. Den kan ikke ændres.
7. Start med tasten start/stop ▽.
Tørringen starter og afsluttes automatisk efter 10 minutter.
8. Luk apparatets dør op, og lad den stå åben i 1 til 2 minutter, så fugtigheden i ovnrummet kan undslippe.

Tørre ovnrum af indvendig

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

Ribberammer

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

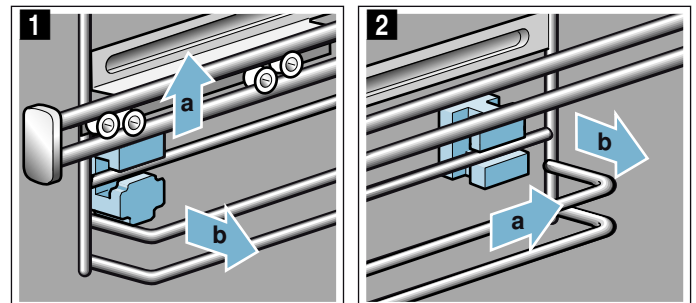
Afmontere/montere ribberammer

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Afmontere ribberammer

1. Tryk ribberammen op foran **a**, og frigør den **b** (figur **1**).
2. Skyd derefter hele ribberammen lidt bagud **a**, og tag den ud **b** (figur **2**).

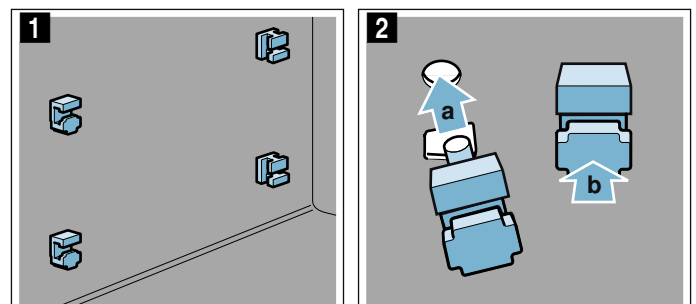


Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

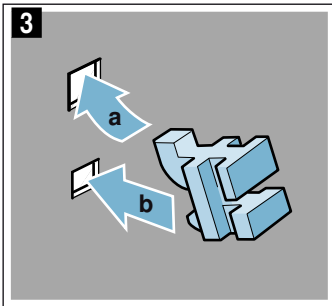
Montere holdere

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

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



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

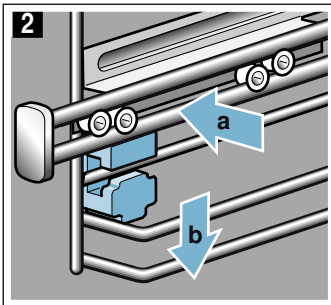
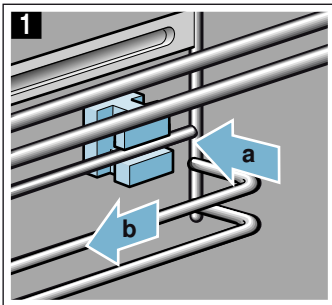


Montere ribberammer

Vær opmærksom på, når ribberammerne sættes ind igen, at den skrå side skal vende opad.

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

1. Sæt ribberammen ind i de bageste holdere foroven og forneden **a**, og træk den fremad **b** (figur **1**).
2. Sæt den derefter ind foran **a**, og tryk den nedad **b** (figur **2**).



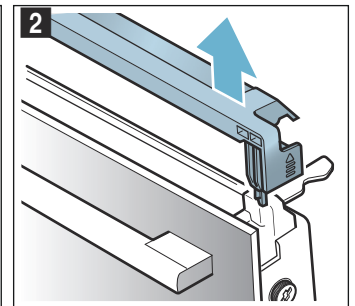
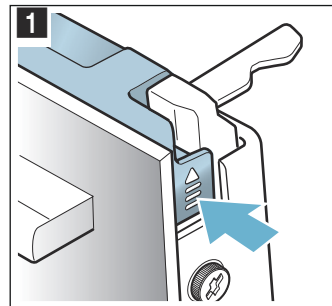
Apparatets dør

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

Tag dørafdækning af

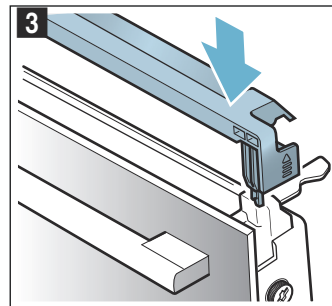
Indlæggene af rustfrit stål i dørafdækningen kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

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



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

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



5. Luk apparatets dør.

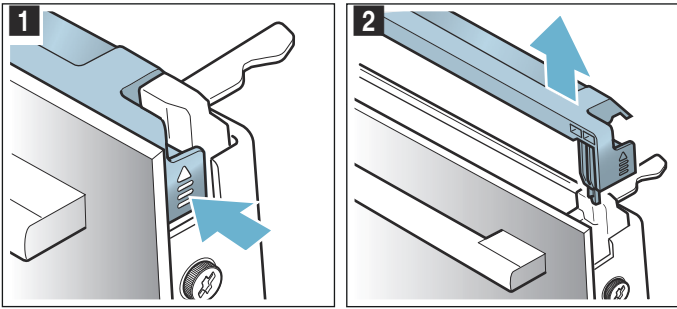
Afmontere/montere glasruder i ovndør

For at lette rengøringen kan glasruderne i ovndøren afmonteres.

Afmontering på apparatet

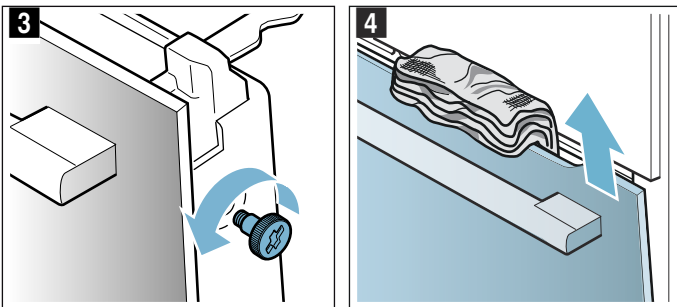
1. Luk apparatets dør lidt op.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side (figur **1**).

3. Tag afdækningen af (figur 2).

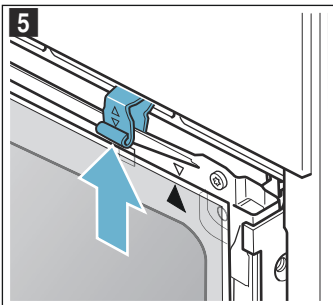


4. Skru skrueene i højre og venstre side ud af ovndøren (figur 3).

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



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

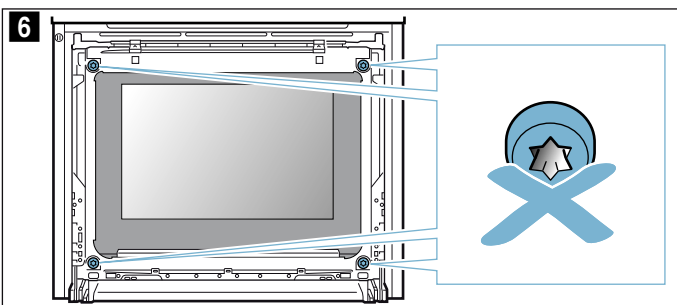


Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

⚠ Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!

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

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



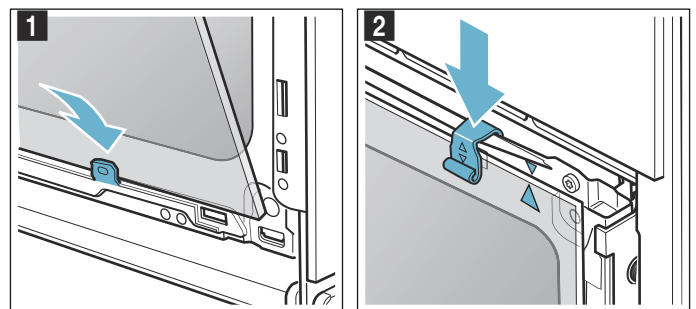
⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

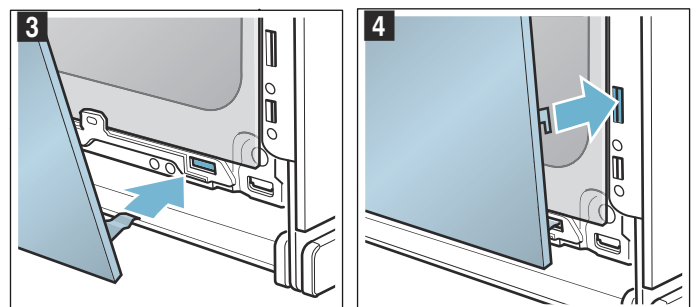
Montering på apparat

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

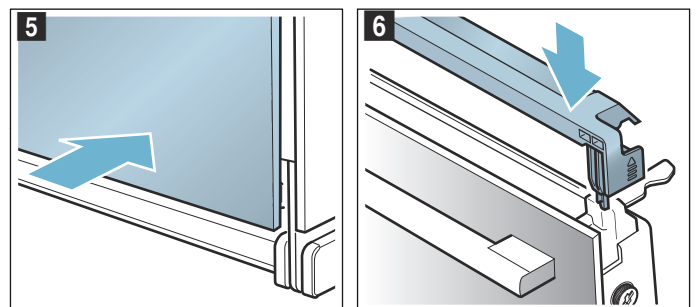
1. Sæt mellemruden ind i holderen forned (figur 1), og tryk den ind foroven.
2. Tryk begge holdere nedad (figur 2).



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



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



9. Luk apparatets dør.

Pas på!

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





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

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


Selvafhjælpning af fejl

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

Hvis en ret ikke lykkes som ønsket, findes der mange tips og anvisninger om tilberedning i slutningen af denne brugsvejledning. → "Testet i vores prøvekøkken" på side 41

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / tips
Apparatet virker ikke.	Sikring defekt. Strømafbrydelse	Kontroller sikringen i sikringsskabet. Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
I displayet vises "Sprache Deutsch".	Strømafbrydelse	Indstil sprog og klokkeslæt igen.
Klokkeslæt vises ikke, når apparatet er slukket.	Grundindstilling er ændret.	Korriger Grundindstilling for urdisplay.
Apparatets dør kan ikke åbnes.	Apparatets dør er låst med børnesikringen.	Deaktiver børnesikringen ved at trykke på feltet  i ca. 4 sekunder. Låsningen kan deaktiveres i Grundindstillingerne.
Apparatets dør kan ikke åbnes, i displayet lyser symbolet  .	Apparatets dør er låst af Rengøringsfunktionen.	Vent, til ovnrømmet er afkølet, og symbolet  ikke mere vises.
Apparatet varmer ikke, i displayet lyser symbolet  .	Demo-modus er aktiveret i Grundindstillingerne.	Afbryd kort strømforsyningen til apparatet (deaktiver sikringen i sikringsskabet), og deaktiver derefter indenfor 3 minutter demo-modus i Grundindstillingerne.
Betjeningsringen er faldet ud af lejrning i betjeningsfeltet.	Betjeningsringen er ved et uheld gået ud af indgreb.	Betjeningsringen kan tages af. Placer ganske enkelt betjeningsringen i lejrningen 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 lejrningen 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 lejrning 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 lejrning kan blive ustabil.
Drift med damp eller afkalkning starter ikke eller fortsætter ikke	Vandbeholderen er tom Panelet er åbent Afkalkning spærrer for drift med damp Sensor defekt	Fyld vandbeholderen Luk panelet Udfør afkalkning 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


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

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 21
	Sensor defekt	Kontakt kundeservice
	Vandbeholderen er faldet på gulvet. Stødet har medført, at komponenter inde i vandbeholderen har løsnet sig, vandbeholderen er utæt.	Bestil en ny vandbeholder
Panelet åbnes ikke, så vandbeholderen kan ikke tages ud	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
	Sensoren for feltet  er defekt	Kontakt kundeservice Tøm om nødvendigt vandbeholderen: Luk apparatets dør op, tag fat i panelet i højre og venstre side med fingrene, og træk det ud
Der lyder en "ploppende" lyd under tilberedning	Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp	Ikke mulig
Apparatet starter ikke, og i displayet vises "Ovnrum for varmt"	Ovnrummet er for varmt til den valgte ret eller ovnfunktion	Lad ovnrummet køle af, og start igen

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Fejlmeddelelser i displayet

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

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

Maksimal driftstid


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

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

Maksimal driftstid nået

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

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

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

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

Ovnbelysning

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

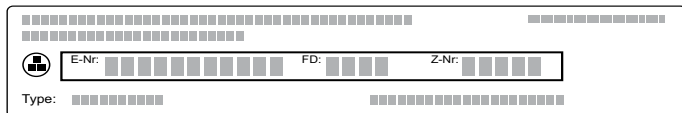
Kontakt kundeservice, hvis glasafdækningen eller pæren alligevel skulle blive defekt. Lampeafdækningen må ikke fjernes.

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.
Kundeservice 	

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

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

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

Retter

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

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

Anvisninger om indstillinger

- Resultatet afhænger af levedsmidlernes kvalitet og af fadets eller beholderens størrelse og art. Anvend altid førsteklases levedsmidler, og kun kød, der har køleskabstemperatur. Dybfrosteretter 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 41

Mikrobølgefunktion

Ved nogle retter bliver mikrobølgefunktionen automatisk aktiveret. Med mikrobølgefunktionen reduceres tilberedningstiden betydeligt, idet den næsten bliver halveret. Apparatet giver en anvisning om at anvende fade eller beholdere, som egner sig til mikrobølger. I kapitlet Mikrobølgefunktion findes der anvisninger om egnede fade og beholdere. → "Mikrobølgefunktionen" på side 24

Dampunderstøttelse

Ved nogle retter bliver dampfunktionen automatisk aktiveret. Apparatet meddeler, når vandbeholderen skal fyldes. Der findes generelle anvisninger om dampfunktionen i det pågældende kapitel. → "Damp" på side 21

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.

Stegetermometer

Ved nogle retter kan stegetermometeret også anvendes. Så snart stegetermometeret er stukket ind i apparatet, vises de retter, som egner sig til tilberedning med det. Ovntemperaturen og kernetemperaturen kan ændres. → "Stegetermometer" på side 26

Vælg en ret

Retterne er opbygget med en ensartet struktur:

- Kategori
- Levnedsmiddel
- Ret

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

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

Kategorier	Retter
Grøntsager	Grøntsagsgryde
	Gratinering af grøntsager
	Ovnbagte kartofler, halve
	Ovnbagte kartofler, hele
Genopvarmning, opvarmning	Grøntsager
	Menu
	Bagværk
Optøning af retter	Tilbehør
	Brød, rundstykker
	Kager
	Kød, fjerkræ
	Fisk

Bagesensor

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

Kategori	Levnedsmiddel	Retter	
Kager, brød	Kager	Kager i form	
		Kager på plade	
		Wähe / tærte	
	Småt bagværk	Bagværk, butterdej	
		Muffins	
		Bagværk, gærdej	
	Krydret bagværk, pizza, quiche		Krydret bagværk, quiche
			Pizza
			Flammkuchen

Derefter overtager apparatet kontrollen. Apparatet slukkes, så snart bagværket er færdigt. Der lyder et signal. Varigheden er omtrent den samme som i opskriften for det pågældende bagværk og vises ikke. Drift med bagesensoren kan kun startes, når ovnen er kold.

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

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

Så længe der vises "Luk ikke ovndøren" i displayet, er bagesensoren aktiveret. Luk ikke ovndøren op, fordi indstillingerne ellers bliver afbrudt. Apparatet giver mulighed for at fortsætte tilberedningen. Apparatet fortsætter med at varme, og den foreslåede tid kan tilpasses. Den videre proces skal man selv overvåge.

Indstilling af en ret

Apparatet giver en komplet vejledning om indstillingsproceduren for den valgte 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".
Kategoriene 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 $\text{\textcircled{1}}$, når retten er færdig.

Eftertilberedning

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

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

Bemærk: Eftertilberedning kan udføres så ofte, det ønskes.

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

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

Forskyde sluttid

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

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

Ændre og afbryde

Efter start kan indstillingerne ikke længere ændres.

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

Testet i vores prøvekøkken

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

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

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

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

Brug ikke silikoneforme

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

Pas på!

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

Bagesensoren kan også blive beskadiget, selvom den ikke bruges.

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 hævnings af dej.

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

Bagning kombineret med mikrobølger

Ved bagning kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 24

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

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

Bagning kombineret med mikrobølger er kun muligt i et lag.

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:

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

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

Bagning i flere lag

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

Bagning i to lag:

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

Bagning i tre lag:

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

Bagning i fire lag:

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

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

Tilbehør

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

Rist

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

Universalbradepande eller bageplade

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

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

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

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

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 varmbluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin
-  Intensiv varme

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Kager i form							
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		150-170	-	-	50-70
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		160-180	90	-	30-40
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		150-160	-	1	50-70
Rørekage, enkel, 2 niveauer	Randform/firkantet form	3+1		140-150	-	-	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2		150-170	-	-	60-80
Frugtkage af rørt kagedej, fin	Rillet randform	2		160-180	-	-	40-60
Frugtkage af rørt kagedej, fin	Rillet randform	2		160-180	90	-	35-45
Tærtbund af rørt kagedej	Tærteform	3		160-180	-	-	20-30
Tærtbund af rørt kagedej	Tærteform	2		150-160	-	1	20-30
Frugt- eller kvarrkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Frugt- eller kvarrkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Wähe (schweizisk kage)	Pizzaplate	3		190-210	-	-	50-60
Tærte	Tærteform, sortplade	1		220-240	-	-	25-35
Tærte	Tærteform, sortplade	3		200-220	-	1	30-40
Gærkage til randform	Rillet randform	2		150-170	-	-	50-70
Gærkage til randform	Rillet randform	2		150-160	-	1	60-70
Gærkage i springform	Springform Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Gærkage i springform	Springform Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	2		150-170*	-	-	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	2		150-160	-	1	20-35
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-25
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	30-35

Kager på plade

Rørekage med fyld	Bageplade	3		160-180	-	-	20-40
Rørekage med fyld	Bageplade	3		160-170	-	1	30-40
Rørekage, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	-	-	30-50
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	3		180-200	-	-	25-30
Mørdejskage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		160-170	-	-	35-45
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3		160-180	-	-	55-75
Wähe (schweizisk kage)	Universalbradepande	3		200-210	-	-	50-60

* forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Gærkage med tørt fyld	Universalbradepande	3		160-180*	-	-	15-25
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	3		150-160	-	1	20-30
Gærkage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	-	-	20-30
Gærkage med saftigt fyld	Universalbradepande	3		180-200	-	-	30-40
Gærkage med fugtigt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	-	-	45-60
Gærfiletbrød, gærkrans	Bageplade	2		160-170	-	-	25-35
Gærfiletbrød, gærkrans	Bageplade	2		150-160	-	2	25-35
Roulade	Bageplade	3		180-190*	-	-	15-20
Roulade	Bageplade	3		180-190*	-	1	10-15
Julekage (Stollen), 500 g mel	Bageplade	2		150-170	-	-	45-60
Julekage (Stollen), 500 g mel	Universalbradepande	3		140-150	-	2	80-90
Æblerulle (strudel), sød	Universalbradepande	2		170-180	-	-	50-60
Æblerulle (strudel), sød	Universalbradepande	3		180-190	-	2	50-60
Æblerulle (strudel), frossen	Universalbradepande	3		200-220	-	-	35-45
Æblerulle (strudel), frossen	Universalbradepande	3		180-200	-	1	35-45
Æblerulle (strudel), frossen	Universalbradepande	3		200-220	90	-	20-25

Småt bagværk

Small Cakes	Bageplade	3		160**	-	-	20-30
Small Cakes	Bageplade	3		150**	-	-	25-35
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150**	-	-	25-35
Småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		140**	-	-	35-45
Muffins	Muffinplade	3		170-190	-	-	15-20
Muffins	Muffinplade	3		150-160	-	1	25-30
Muffins, 2 lag	Muffinplade	3+1		160-180*	-	-	15-30
Gærsmåkager	Bageplade	3		160-180	-	-	25-40
Gærsmåkager	Bageplade	3		160-170	-	2	20-30
Gærsmåkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	-	-	25-40
Bagværk, butterdej	Bageplade	3		170-190*	-	-	20-35
Bagværk, butterdej	Bageplade	3		200-220*	-	1	15-25
Bagværk, butterdej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		170-190*	-	-	20-45
Bagværk, butterdej, 3 lag	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Bagværk, butterdej, fladt, 4 niveauer	4 riste	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3		200-220	-	-	30-40
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3		200-220*	-	1	25-35
Vandbakkelsesdej, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		190-210	-	-	35-45
Wienerbrød	Bageplade	3		160-180	-	-	20-30
Wienerbrød	Bageplade	3		160-170	-	1	20-30

* forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Småkager							
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150**	-	-	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150**	-	-	25-40
Sprøjtede småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150**	-	-	30-40
Sprøjtede småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-140**	-	-	35-55
Småkager	Bageplade	3		140-160	-	-	15-30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	-	-	15-30
Småkager, 3 lag	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Marengs	Bageplade	3		80-90*	-	-	120-150
Marengs, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makroner	Bageplade	3		90-110	-	-	20-40
Makroner, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		90-110	-	-	25-45
Makroner, 3 lag	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		90-110	-	-	30-45

* forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Tips til kager og småkager

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

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

Brød og rundstykker

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

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:

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

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

Bagning i to lag

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

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

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

Tilbehør

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

Rist

Sæt risten ind med teksten "Microwave" 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. Hvis du bager med disse bageforme og vil bruge over-/undervarme, sættes bageformen i rille 1.

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

Bagepapir

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

Dybfrostprodukter

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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






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

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

Pas på!



























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

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmbluft
-  Over-/undervarme
-  Varmbluft/impulsgrill
-  Grill, stor flade
-  Pizzatrin

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

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

Ved bagning kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

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

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

Bagning kombineret med mikrobølger er kun muligt i et lag.

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:

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

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

Bagning i flere lag

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

Bagning i to lag:

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

Bagning i fire lag:

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

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

Tilbehør

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

Rist

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

Universalbradepande eller bageplade

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

Brug universalbradepanden ved pizza med meget fyld.

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

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 varmbluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin
-  Intensiv varme

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Pizza							
Pizza, frisklavet	Bageplade	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, frisklavet, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, frisklavet, tynd bund	Pizzaplade	2		250-270	-	-	20-25
Pizza, frisklavet, tynd bund	Pizzaplade	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, kold	Rist	3		190-210	-	-	10-15
Pizza, frossen							
Pizza, tynd bund, 1 stk.	Rist	3		190-210	-	-	15-20
Pizza, tynd bund, 1 stk.	Universalbradepande	2		200-220	90	-	15-25
Pizza, tynd bund, 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	-	-	20-25
Pizza, tyk bund, 1 stk.	Rist	3		180-200	-	-	20-25
Pizza, tyk bund, 1 stk.	Universalbradepande	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, tyk bund, 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	-	-	20-30
Pizzabaguette	Rist	3		200-220	-	-	15-20
Pizzabaguette, 2 stk.	Universalbradepande	2		180-200	90	-	10-20
Minipizzaer	Universalbradepande	3		180-200	-	-	15-20
Minipizzaer, 9 stk.	Universalbradepande	2		210-230	90	-	10-20
Minipizzaer, Ø 7 cm, 4 niveauer	4 riste	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
Kryddret bagværk & quiche							
Kryddret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Kryddret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	2		170-180	-	1	60-70
Kryddret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Tærteform, sortplade	1		190-210	-	-	40-50
Quiche	Tærteform, sortplade	3		190-210	-	-	30-40
Flammkuchen	Universalbradepande	3		280-300*	-	-	10-18
Flammkuchen	Universalbradepande	2		200-210*	-	2	15-25
Pirog	Gratinform	2		190-200	-	-	30-45
Empanada	Universalbradepande	3		180-190	-	-	30-45
Empanada	Universalbradepande	2		170-180	-	2	30-40
Börek	Universalbradepande	3		200-210	-	-	30-40
* forvarmning							

Tærte og soufflé

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

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

Tilberedning med mikrobølger

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

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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 24

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

Riller

Brug altid de anførte riller.

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

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

Brug damp til souffléer. De kræver ikke vandbad.

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

Tilbehør

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

Rist

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

Universalbradepande

Skub forsigtigt universalbradepanden mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Service

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige tærter og souffléer. Temperatur og tilberedningstid

afhænger af mængden og opskriften.

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.





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

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

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
















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

Anvendte ovnfunktioner:




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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Tærte, pikant, tilberedte ingredienser	Gratinform	2		200-220	-	-	30-50
Tærte, pikant, tilberedte ingredienser	Gratinform	2		150-170	-	2	40-45
Tærte, pikant, tilberedte ingredienser	Gratinform	2		150-170	360	-	20-30
Gratin, sød	Gratinform	2		170-190	-	-	40-60
Gratin, sød	Gratinform	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	2		160-180	-	-	50-60
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	2		170-180	-	2	35-45
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	2		180-200	360	-	20-30
Lasagne, frossen, 400 g	Rist	2		190-210	-	-	30-35
Lasagne, frossen, 400 g	Åbent fad	2		180-190	-	2	40-50
Lasagne, frossen, 400 g	Åbent fad	2		200-210	180	-	20-25
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		160-190	-	-	50-70
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		160-170	-	3	50-60
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		170-190	360	-	20-25
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj, 2 niveauer	Gratinform	3+1		150-170	-	-	60-80

* forvarming

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Soufflé	Gratform	2		160-180*	-	-	35-45
Soufflé	Gratform	2		170-180	-	2	30-40
Soufflé	Portionsforme	2		170-190	-	-	65-75

* forvarmning

Fjerkræ

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

Stegning på risten

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

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

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

Stegning i fad

Brug kun 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 kombineret med mikrobølger

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

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

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

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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 24

Stegning med damp

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

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

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

Grillning

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

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren mindst en rille nedenunder. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet.

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

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

Anvisninger

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

Stegetermometer

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

→ "Stegetermometer" på side 26

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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Kylling							
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	-	60-70
Kylling, 1 kg	Rist	2		190-210	-	2	55-65
Kylling, 1 kg	Fad med låg	2		230-250	360	-	25-35
Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles)	Rist	4		3*	-	-	15-20
Kyllingebrystfilet, 2 stk. hver 150 g (grilles)	Åbent fad	2		190-210	180	-	25-30
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	3		220-230	-	-	30-35
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	3		200-220	-	2	30-45
Mindre kyllingestykker, 4 stk. hver 250 g	Åbent fad	2		190-210	360	-	20-30
Kyllingesticks, nuggets, frosne	Universalbradepande	3		190-210	-	-	20-25
Kyllingesticks, nuggets, frosne, 250 g	Universalbradepande	2		190-210	360	-	15-20
Poulard, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	-	70-90
Poulard, 1,5 kg	Rist	2		180-200	-	2	70-80
Poulard, 1,5 kg	Fad med låg	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
And & gås							
And, 2 kg	Rist	2		180-200	-	-	90-110
And, 2 kg	Rist	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
And, 2 kg	Rist	2		170-190	180	-	60-80

* 5 min. forvarmning

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Andebryst, hver 300 g	Rist	3		230-250	-	-	17-20
Andebryst, hver 300 g	Rist	3		220-240	-	2	15-20
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	-	-	120-150
Gås, 3 kg	Rist	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Gås, 3 kg	Rist	2		170-190	180	-	80-90
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		210-230	-	-	40-50
Gåselår, hver 350 g	Rist	3		190-200	-	2	45-55
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		170-190	180	-	30-40

Kalkun

Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		180-200	-	-	70-90
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
				170-190	180	-	60-80
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	-	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	2		180-200	-	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	2		170-180	-	2	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Fad med låg	2		210-230	360	-	45-50

* 5 min. forvarmning

Kød

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

Stegning og grydestegning

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

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

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

Stegning på risten

På risten bliver kød særdeles sprødt på alle sider.

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

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

Stegning og grydestegning i fad

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

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

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

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

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg

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

Fad med låg

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

Afstanden mellem kød og låg skal være mindst 3 cm. 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 kombineret med mikrobølger

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

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

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

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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 24

Pas på!

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

Stegning og grydestegning med damp

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

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

Det er ikke nødvendigt at vende stege.

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

Grillning

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

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren mindst en rille nedenunder. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet.

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

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

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

Anvisninger

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

Stegetermometer

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

→ "Stegetermometer" på side 26

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 varmbluft
-  Over-/undervarme
-  Varmbluft/impulsgrill
-  Grill, stor flade
-  Mikrobølger

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:




- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Svinekød							
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	-	-	110-130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	-	1	130-150
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad med låg	2		220-240	360	-	55-65
Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg	Rist	2		190-200	-	-	130-140
Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg	Åbent fad	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Svinemørbrad, 1,5 kg	Åbent fad	2		220-230	-	-	70-80
Svinemørbrad, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-180	-	1	80-90
Svinemørbrad, 1,5 kg	Fad med låg	2		210-230	90	-	50-60
Svinefilet, 400 g	Rist	3		220-230	-	-	20-25
Svinefilet, 400 g	Åbent fad	3		210-220*	-	1	25-30
Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand)	Fad med låg	2		210-230	-	-	70-90
Hamburgerryg med ben, 1 kg	Åbent fad	2		160-170	-	1	70-80
Hamburgerryg med ben, 1 kg	Åbent fad	2		-	360	-	40-50
Svinesteaks, 2 cm tykke	Rist	5		2	-	-	16-20
Svinemedaljoner, 3 cm tykke (5 min. forvarmning)	Rist	5		3*	-	-	8-12
Oksekød							
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Åbent fad	2		190-200	-	1	50-60
Oksefilet, medium, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	90	-	30-40
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	-	-	130-160
Oksegrydesteg, 1,5 kg****	Åbent fad	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Åbent fad	2		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Åbent fad	2		240-260	180	-	30-40
Steak, 3 cm tyk, medium (uden forvarmning)	Rist	3		3	-	-	15-20
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4		3	-	-	25-30
* forvarmning							
** Først hældes ca. 200 ml væske i fadet; vandtanken skal fyldes op løbende							
*** uden at vende							
**** Først hældes ca. 100 ml væske i fadet; vandtanken fyldes op løbende							

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Kalvekød							
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		160-170	-	-	100-120
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-180	-	1	90-110
Kalvesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-210	90	-	70-80
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	2		200-210	-	-	100-120
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-180	-	1	100-120
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-200	90	-	60-70

Lammekød							
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-190	-	-	50-80
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-180	-	1	80-90
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad med låg	2		260-280	360	-	30-40
Lammeryg med ben***	Rist	2		180-190	-	-	40-50
Lammeryg med ben***	Åbent fad	3		200-210*	-	1	25-30
Lammeryg med ben, 1 kg***	Åbent fad	2		190-210	90	-	30-40
Lammekotelet	Rist	3		3	-	-	12-16

Pølser							
Grillpølser	Rist	4		3	-	-	10-15

Kødretter							
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	2		170-180	-	-	60-70
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	2		190-200	-	1	70-80
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	2		170-190	360	-	30-40

* forvarmning
 ** Først hældes ca. 200 ml væske i fadet; vandtanken skal fyldes op løbende
 *** uden at vende
 **** Først hældes ca. 100 ml væske i fadet; vandtanken fyldes op løbende

Tips til stegning, grydestegning og grillning

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

Fisk

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

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

Fisken er færdig, når rygfinnen nemt løsner sig.

Stegning og grillning på risten

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

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

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

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

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

Anvisninger

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

Stegning og dampning i fad

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

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

Skinnende 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

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

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

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

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

Dampning med mikrobølger

Fisk kan også dampes med mikrobølger.

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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 24

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

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

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

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.

Stegetermometer

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

→ "Stegetermometer" på side 26

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.

da Testet i vores prøvekøkken






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

Vend fisk, som ikke er i svømmestilling, efter ca. 1/2 til 2/3 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:

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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Fisk							
Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller	Rist	2		170-190	-	-	20-30
Fisk, stegt, hel 300 g, f.eks. foreller	Universalbradepande	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller	Rist	3		2	90	-	15-20
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	-	-	30-40
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Åbent fad	2		230-250	360	-	30-40
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Fad med låg	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Fiskefileter							
Fiskefilet, natural, grillet	Rist	4		1*	-	-	15-25
Fiskefilet, natural, dampet, 400 g	Fad med låg	2		-	600	-	4
					360	-	3-8
Fiskekoteletter							
Fiskekotelet, 3 cm tyk**	Rist	4		3	-	-	10-20
Fisk, frossen							
Fisk, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Fiskefilet, natural	Fad med låg	2		210-230	-	-	20-30
Fiskefilet, natural, 400 g	Fad med låg	2		-	600	-	10-15
Fiskefilet, gratineret	Rist	2		200-220	-	-	45-60
Fiskefilet, gratineret	Åbent fad	2		200-220	-	1	35-45
Fiskefilet, gratineret, 400 g	Åbent fad	2		3	360	-	15-20
Fiskepinde (vend af og til)	Universalbradepande	3		200-220	-	-	20-30
Fiskeretter							
Fisketerrine, 1000 g	Terrineform	2		-	360	-	20-25

* forvarmning

** Sæt universalpanden ind i rille 2

Grøntsager og tilbehør

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

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

Tilberedning kombineret med mikrobølger

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

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

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

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

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

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

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

Riller

Brug de anførte riller.

Tilberedning i et lag

Overhold angivelserne i tabellen.

Tilberedning i to lag

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 teksten "Microwave" 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.






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

Anvendte ovnfunktioner:

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

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Grøntsager, friske							
Grøntsager, friske, 250 g*	Fad med låg	2		-	600	-	6-10
Grøntsager, friske, 500 g*	Fad med låg	2		-	600	-	10-15
Grøntsager, frosne							
Spinat, 450 g*	Fad med låg	2		-	600	-	11-16
Grøntsager, blandede, 250 g*	Fad med låg	2		-	600	-	8-12
Grøntsager, blandede, 500 g*	Fad med låg	2		-	600	-	13-18

* Røres rundt en til to gange af og til

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Dampintensitet	Varighed i min.
Grøntsagsretter							
Grillede grøntsager*	Universalbradepande	5		3	-	-	10-15
Kartofler							
Bagte kartofler, halveret	Universalbradepande	3		160-180	-	-	45-60
Bagte kartofler, halveret	Universalbradepande	3		180-190	-	1	40-50
Bagte kartofler, halveret, 1 kg	Universalbradepande	3		200-220	360	-	15-20
Pillekartofler, hele, 250 g*	Fad med låg	2		-	600	-	8-11
Hvide kartofler, i kvarte, 500 g*	Fad med låg	2		-	600	-	12-15
Kartoffelprodukter, frosne							
Kartoffelrösti	Universalbradepande	3		200-220	-	-	25-35
Kartoffellommer, fyldte	Universalbradepande	3		190-210	-	-	20-30
Kroketter	Universalbradepande	3		200-220	-	-	25-35
Pommes frites	Universalbradepande	3		190-210	-	-	25-35
Pommes frites, 500 g	Universalbradepande	3		250-270	180	-	15-20
Pommes frites, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		190-210	-	-	30-40
Ris							
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vand	Fad med låg	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Naturris, 250 g + 650 ml vand	Fad med låg	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vand	Fad med låg	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Korn							
Couscous, 250 g + 500 ml vand	Fad med låg	2		-	600	-	6-8
Hirse hel, 250 g + 600 ml vand	Fad med låg	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta/majsgryn, 125 g + 500 ml vand*	Fad med låg	2		-	600	-	6-8
					180	-	4-7
Byggryn, 250 g + 750 ml vand	Fad med låg	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Æg							
Æggestand af 2 æg	Fad med låg	2		-	360	-	6-8

* Røres rundt en til to gange af og til

Dessert

Yoghurt og forskellige apparater kan nemt tilberedes med apparatet.

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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 24

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

Tilberedning af yoghurt

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

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.

Budding af buddingepulver

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

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

Tilberedning af mælkeris

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

Kompot

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

Rør rundt to til tre gange under tilberedningen.

Popcorn til mikrobølger

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

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

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






Advarsel – Fare for forbrænding!

Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

Anbefalede indstillingsværdier

Anvendte ovnfunktioner:

-  Hævetrin
-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C/ hævetrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Budding af buddingepulver*	Fad med låg	2		-	600	5-8
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		35-40	-	300-360
Mælkeris, 125 g + 500 ml mælk*	Fad med låg	2		-	600	10
					180	20-25
Frugtkompot, 500 g	Fad med låg	2		-	600	9-12
Popcorn til mikrobølger, 1 pose á 100 g**	Åbent fad	2		-	600	4-6

* Røres rundt en til to gange af og til

** Læg lukket pose på fadet

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

Acrylamid i fødevarer

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

drejer sig f.eks. om kartoffelchips, 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.

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

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

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

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

Fade

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

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 2.

Der findes flere oplysninger under tips om langtidsstegning efter indstillingstabellen.


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









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

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Langtidsstegning

Ret	Tilberedning i:	Rille-højde	Ovnfunktion	Stegetid i min.	Temperatur i °C	Varighed i min.
Fjerkræ						
Andebryst, 400 g	Åbent fad	2		6-8	90*	45-60
Kyllingebrystfilet, hver 200 g	Åbent fad	2		5-7	90*	30-60
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Åbent fad	2		8-10	90*	150-210
Svinekød						
Svinemørbrad, 5-6 cm tyk, 1,5 kg	Åbent fad	2		8-10	80*	210-240
Svinefilet, hel	Åbent fad	2		6-8	80*	90-120
Svinemedaljoner, 4 cm tykke	Åbent fad	2		5-7	80*	90-120
Oksekød						
Oksesteg (culotte), 6-7 cm tyk, 1,5 kg	Åbent fad	2		8-10	80*	210-270
Oksefilet, hel, 1 kg	Åbent fad	2		4-6	80*	150-210
* forvarmning						

Ret	Tilberedning i:	Rille-højde	Ovnfunktion	Stegetid i min.	Temperatur i °C	Varighed i min.
Roastbeef, 5-6 cm tyk	Åbent fad	2		6-8	80*	210-270
Oksemedaljoner/tykstegsfilet, 4 cm tykke	Åbent fad	2		5-7	80*	30-60

Kalvekød

Kalvesteg, 4-5 cm tyk, 1,5 kg	Åbent fad	2		8-10	80*	210-240
Kalvesteg, 10-15 cm tyk, 1,5 kg	Åbent fad	2		8-10	80*	210-240
Kalvefilet, hel, 800 g	Åbent fad	2		5-7	80*	120-150
Kalvemedaljoner, 4 cm tykke	Åbent fad	2		5-7	80*	45-90

Lammekød

Lammeryg, udbenet, hver 200 g	Åbent fad	2		5-7	80*	120-180
Lammekølle uden ben, medium, 1 kg snøret	Åbent fad	2		6-8	80*	180-240

* forvarmning

Tips til langtidsstegning

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

Tørring

Apparatet har ovnfunktionen tørring, hvormed frugt, grøntsager og krydderier kan tørres fremragende. 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 skæreflader opad. Sørg for, at hverken frugt eller champignoner ligger over hinanden på risten.

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

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

Brug følgende riller til tørring:

- 1 rist: Rille 3
- 2 riste: Rille 3+1
- 3 riste: Rille 5+3+1
- 4 riste: Rille 5+3+2+1

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendt ovnfunktion:

- Tørring

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i timer
Kernefrugt (æbleringe, 3 mm tykke, pr. rist 200 g)	1-2 riste	-		80	3-6
Kernefrugt (æbleringe, 3 mm tykke, pr. rist 200 g)	3-4 riste	-		80	6-8
Stenfrugt (blommer)	1-2 riste	-		80	4-8
Stenfrugt (blommer)	3-4 riste	-		80	8-10
Rodgrøntsager (gulerødder), revet, blancheret	1-2 riste	-		80	6-8
Rodgrøntsager (gulerødder), revet, blancheret	3-4 riste	-		80	6-8

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i timer
Svampe i skiver	1-2 riste	-		60	4-7
Svampe i skiver	3-4 riste	-		60	7-9
Krydderurter, rengjorte	1-2 riste	-		60	1-3
Krydderurter, rengjorte	3-4 riste	-		60	3-6

Henkogning

Frugt og grøntsager kan henkoges i apparatet.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Glas

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

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

Henkogningsglassene må ikke røre ved hinanden i 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 universalbradepanden, så de ikke rører ved hinanden. Hæld 500 ml varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden. Indstil som anført i tabellen.

Afslutning af henkogning

Frugt

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

Grøntsager

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

- 4D varmluft

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

Lad dejen hæve på hævetrin

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

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

Hævning

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

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

Efterhævning


Stil bagværket i rillen anført i tabellen.













Tør fugtigheden op i ovnrummet før bagning.

Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Hævetrin

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærdej, sød					
F.eks. små gærdele	Skål	2		35-40	30-45
	Universalbradepande	2		35-40	10-20
Fedtholdig dej, f.eks. panettone	Skål	2		40-45	40-90
	Form på rist	2		40-45	30-60
Gærdej, pikant					
F.eks. pizza	Skål	2		35-40	20-30
	Universalbradepande	2		35-40	10-15
Brøddej					
Franskbrød	Skål	2		35-40	30-40
	Universalbradepande	2		35-40	15-25
Blandingsbrød	Skål	2		35-40	25-40
	Universalbradepande	2		35-40	10-20
Rundstykker, boller	Skål	2		35-40	30-40
	Universalbradepande	3		35-40	15-25

Optøning

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

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et fad, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. → "Mikrobølgefunktionen" på side 24

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

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

Anbefalede indstillingsværdier

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


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

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

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

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Brød, rundstykker					
Brød, 500 g	Åbent fad	2		180	3
				90	10-15
Rundstykker, boller	Rist	2		180	5-10
				90	5-10
Kager					
Kage, fugtigt fyld, 500 g	Åbent fad	2		180	5
				90	15-20
Tørkager, 750 g	Åbent fad	2		180	2
				90	10-15
Kød & fjerkræ					
Kylling, hel, 1,2 kg*	Åbent fad	2		180	10
				90	10-15
Fjerkræstykker, 250 g*	Åbent fad	2		180	3
				90	5-10
And, 2 kg*	Åbent fad	2		180	10
				90	30-40
Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 800 g*	Åbent fad	2		180	15
				90	10-15
Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 1 kg*	Åbent fad	2		180	15
				90	20-30
Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 1,5 kg*	Åbent fad	2		180	15
				90	25-35
Kød, i stykker eller skiver, f.eks. gullasch (råt kød), 500 g*	Åbent fad	2		180	8
				90	5-10
Hakket kød, blandet, 200 g*	Åbent fad	2		90	8-15
				Hakket kød, blandet, 500 g*	Åbent fad
90	10-15				
Hakket kød, blandet, 800 g*	Åbent fad	2		180	10
				90	15-20
Fisk					
Fisk, hel, 300 g*	Åbent fad	2		180	3
				90	10-15
Fiskefilet, 400 g*	Åbent fad	2		180	5
				90	10-15
Frugt, grøntsager					
Bærfrugter, 300 g	Åbent fad	2		180	5-10
Grøntsager, 600 g	Åbent fad	2		180	10
				90	8-13
Andet					
Optøning, smør, 125 g	Åbent fad	2		90	7-9

* Vend efter 1/2 af tiden

Opvarm og genopvarm retter

Retter kan opvarmes eller genopvarmes på forskellige måder med apparatet. Drikkevarer og retter opvarmes særdeles hurtigt med mikrobølger. Ved genopvarmning med damp opvarmes retterne skånsomt og ser ud, som om de lige er blevet tilberedt.

Opvarm retter med mikrobølger

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

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

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

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

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

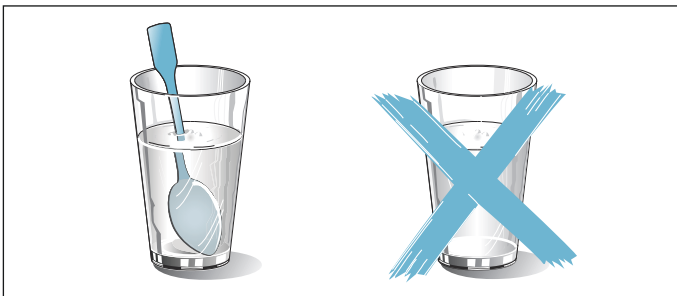
Ved opvarmning af babymad stilles flasken uden sut eller låg på risten. Omryst eller omrør grundigt efter opvarmningen, kontrollér altid temperaturen.

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

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

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

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



Pas på!

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

Genopvarmning

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

Brug helst flade, brede og temperaturbestandige fad. Kolde fad 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 2.

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

Anbefalede indstillingsværdier

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



Hvis der ikke er anført nogen værdier for dine retter, kan du rette dig efter lignende retter i tabellen.

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

Tør ovnrummet af efter tilberedningen.

Anvendte ovnfunktioner:

-  Genopvarmning
-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Opvarmning af drikke						
200 ml (rør godt rundt)	Åbent fad	2		-	900	1-3
400 ml (rør godt rundt)	Åbent fad	2		-	900	2-6
* forvarmning						

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Opvarmning af babymad						
Sutteflasker, 150 ml (rør godt rundt)	Åbent fad	2		-	360	1-3
Grøntsager, kolde						
250 g	Åbent fad	2		120-130	-	5-15
250 g	Fad med låg	2		-	600	3-8
1 kg	Åbent fad	2		120-130	-	15-25
Grøntsager, frosne						
Løst, 250 g	Fad med låg	2		-	600	8-12
Spinat med fløde, frossen i blok, 450 g (rør godt rundt)	Fad med låg	2		-	600	11-16
Retter, kolde						
Tallerkenret, 1 portion	Åbent fad	2		120-130	-	15-25
Tallerkenret, 1 portion	Fad med låg	2		-	600	4-8
Suppe, sammenkogt ret, 400 ml	Åbent fad	2		120-130	-	10-25
Suppe, sammenkogt ret, 400 ml (rør godt rundt)	Fad med låg	2		-	600	5-7
Tilbehør, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris	Åbent fad	2		120-130	-	8-25
Tilbehør, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris	Fad med låg	2		-	600	5-10
Tærter/gratiner, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Åbent fad	2		120-140	-	10-25
Tærter/gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Åbent fad	2		-	600	5-10
Pizza, bagt	Rist	2		170-180*	-	5-15
Retter, frosne						
Tallerkenret, 1 portion	Fad med låg	2		-	600	11-15
Suppe, sammenkogt ret, 200 ml (rør godt rundt)	Fad med låg	2		-	900	2-4
Tilbehør, 500 g, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris	Fad med låg	2		-	600	7-10
Tærter/gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Fad med låg	2		-	600	11-15
Bagværk						
Rundstykker, baguette, bagt	Rist	2		150-160*	-	10-20
Postejer (vol - au - vents)	Rist	2		180*	-	4-10
Bagværk, frossent						
Pizza, bagt	Rist	2		170-180*	-	5-15
Rundstykker, baguette, bagt	Rist	2		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.

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

Bagning

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

Rillehøjder ved bagning i to lag:

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

Rillehøjder ved bagning i tre lag:

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

Æblekage med låg

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

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

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





Lagkagebunde (vandbiskuit)

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

Anvisninger

















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

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin
-  Intensiv varme

Dampintensitetens trin er anført som tal i tabellen:

- 1 = lav
- 2 = mellem
- 3 = høj

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Bagning						
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150*	-	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150*	-	25-40
Sprøjtede småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150*	-	30-40
Sprøjtede småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-140*	-	35-55
Small Cakes	Bageplade	3		160*	-	20-30
Small Cakes	Bageplade	3		150*	-	25-35
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150*	-	25-35
Småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		140*	-	35-45
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Lagkagebunde (vandbiskuit), 2 lag	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Æblekage med låg	2x sortpladeforme Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Æblekage med låg	2x sortpladeforme Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Æblekage med låg	2x sortpladeforme Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Æblekage med låg, 2 lag	2x sortpladeforme Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90


** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen



** forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Grillning:

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Grill, stor flade

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunktion	Grill-trin	Varighed i min.
Grillning					
Bruning af toast*	Rist	5		3	3-5
Oksekødsburger, 12 stk.**	Rist	4		3	25-30

* Uden forvarmning

** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid




Tilberedning med mikrobølger


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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 24




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

Anvendte ovnfunktioner:




-  4D varmluft
-  Varmluft/impulsgrill
-  Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Optøning med mikrobølgefunktion						
Kød	Åbent fad	2		-	180	5
					90	10-15

Tilberedning med mikrobølgefunktion

Æggemælk	Åbent fad	2		-	360	20
					180	20-25
Biskuit	Åbent fad	2		-	600	7-9
Forloren hare	Åbent fad	2		-	600	22-27

Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner

Kartoffelgratin	Åbent fad	2		170-190	360	25-30
Kager	Åbent fad	2		180-200	180	18-23
Kylling*	Rist	2		200-220	360	25-35

* Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001096694
951125