



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Ovn**  
**HBG632B.1**



**BOSCH**

[da] Brugsanvisning



# Indholdsfortegnelse

 <b>Brugsbetingelser</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Rengøringsmidler</b> . . . . .	<b>17</b>
 <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> . . . . .	<b>4</b>	Egnede rengøringsmidler . . . . .	17
Generelt . . . . .	4	Renholdning af apparatet . . . . .	18
Halogenpære . . . . .	5	 <b>Ribberammer</b> . . . . .	<b>19</b>
 <b>Årsager til skader</b> . . . . .	<b>6</b>	Afmontere/montere ribberammer . . . . .	19
Generelt . . . . .	6	 <b>Apparatets dør</b> . . . . .	<b>20</b>
 <b>Miljøbeskyttelse</b> . . . . .	<b>6</b>	Afmontere/montere ovndør . . . . .	20
Energibesparelse . . . . .	6	Tage døraftdækning af . . . . .	20
Miljøvenlig bortskaffelse . . . . .	6	Afmontere/montere glasruder i ovndør . . . . .	21
 <b>Lær apparatet at kende</b> . . . . .	<b>7</b>	 <b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . . . . .</b>	<b>22</b>
Betjeningsfelt . . . . .	7	Selvafhjælpning af fejl . . . . .	22
Betjeningselementer . . . . .	7	Maksimal driftstid . . . . .	22
Display . . . . .	8	Udskifte ovnlampepære i ovnloft . . . . .	23
Ovnfunktioner . . . . .	8	Glasafdækning . . . . .	23
Flere oplysninger . . . . .	9	 <b>Kundeservice</b> . . . . .	<b>23</b>
Funktioner i ovnrummet . . . . .	9	E-nummer og FD-nummer: . . . . .	23
 <b>Tilbehør</b> . . . . .	<b>10</b>	 <b>Testet i vores prøvekøkken</b> . . . . .	<b>24</b>
Leveret tilbehør . . . . .	10	Silikoneforme . . . . .	24
Sætte tilbehør ind . . . . .	10	Kager og småkager . . . . .	24
Ekstra tilbehør . . . . .	10	Brød og rundstykker . . . . .	27
 <b>Før apparatet tages i brug første gang</b> . . . . .	<b>11</b>	Pizza, quiche og krydret bagværk . . . . .	28
Første ibrugtagning . . . . .	11	Tærte og soufflé . . . . .	30
Rengøring af ovnrum og tilbehør . . . . .	11	Fjerkræ . . . . .	30
 <b>Betjening af maskinen</b> . . . . .	<b>12</b>	Kød . . . . .	32
Tænde og slukke for apparatet . . . . .	12	Fisk . . . . .	34
Start af drift . . . . .	12	Grøntsager og tilbehør . . . . .	35
Indstille ovnfunktion og temperatur . . . . .	12	Yoghurt . . . . .	36
Lynopvarmning . . . . .	13	Energibesparelse med Eco-ovnfunktionerne . . . . .	36
 <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	<b>13</b>	Acrylamid i fødevarer . . . . .	38
Indstille varighed . . . . .	13	Tørring . . . . .	38
Indstille sluttid . . . . .	14	Henkogning . . . . .	38
Indstilling af minutur . . . . .	15	Hævning af dej . . . . .	39
 <b>Børnesikring</b> . . . . .	<b>15</b>	Optøning . . . . .	40
Aktivere og deaktivere . . . . .	15	Varmholdning . . . . .	40
 <b>Grundindstillinger</b> . . . . .	<b>16</b>	Prøveretter . . . . .	41
Ændre grundindstillinger . . . . .	16		
Liste over Grundindstillinger . . . . .	16		
Strømafbrydelse . . . . .	16		
Ændre klokkeslæt . . . . .	16		
 <b>Sabbatindstilling</b> . . . . .	<b>17</b>		
Starte Sabbatindstilling . . . . .	17		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Brugsbetingelser

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

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

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

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

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

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

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

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

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes i ovnen. → "Tilbehør" på side 10

## **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

### Generelt

#### **Advarsel – Brandfare!**

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

#### **Advarsel – Fare for forbrænding!**

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

#### **Advarsel – Fare for skoldning!**

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

**⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!**

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

**⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!**

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

**⚠ Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!**

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

**Halogenpære****⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!**

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

## Årsager til skader

### Generelt

#### Pas på!

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

## Miljøbeskyttelse

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

### Energibesparelse

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

### Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

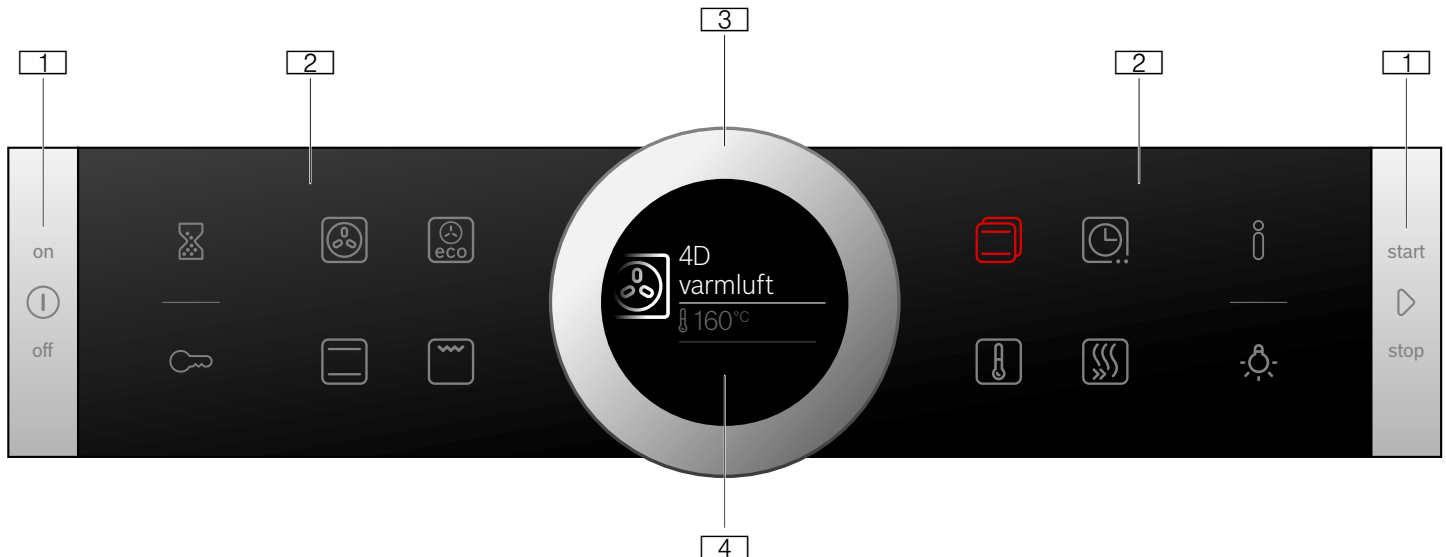


Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

## Lær apparatet at kende

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

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



### 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.

## Betjenings-elementer

De enkelte betjenings-elementer 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
<b>Taster</b>	
	on/off Tænde og slukke for apparatet
	start/stop Til start og pause eller til afbrydelse af drift ved længerevarende tryk (ca. 3 sek.)

## Betjeningsfelt

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

Oversigtsbilledet viser betjeningsfeltet, hvor apparatet er tændt, og der er valgt en ovnfunktion.

### De yderste touch-felter

	Minutur	Valg af minutur
	Børnesikring	Aktivere/deaktivere børnesikring ved længerevarende tryk (ca. 4 sek.)
	Informationer	Visning af oplysninger Langt tryk (ca. 3 sek.): Åbne grundindstillinger
	Ovnbelysning	Tænde/slukke ovenbelysning

### De inderste touch-felter

	4D-varmluft	Valg af ovnfunktionen 4D-varmluft
	Over-/under-varme	Direkte valg af ovnfunktionen Over-/undervarme
	Varmluft eco	Direkte valg af ovnfunktionen Varmluft eco
	Grill, stor flade	Direkte valg af ovnfunktionen Grill, stor flade
	Ovnfunktioner	Valg af listen ovnfunktioner
	Temperatur	Valg af temperatur i ovnrummet
	Tidsfunktioner	Valg af tidsfunktioner
	Lynopvarmning	Starte/afbryde lynopvarmning af ovnrummet

Det touch-felt, hvis værdi aktuelt kan ændres i displayet, eller som vises i forgrunden, lyser rødt.

## Betjeningsring

Med betjeningsringen ændres de indstillingsværdier, som vises i displayet.

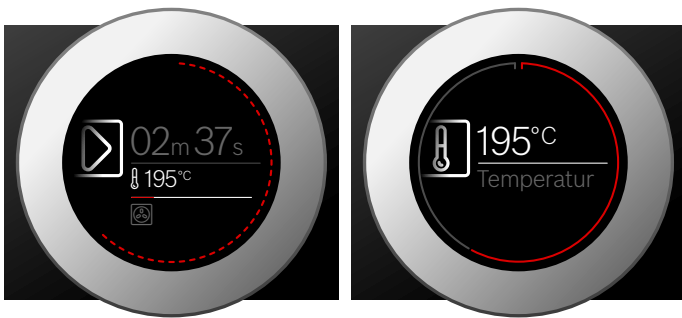
I de fleste valglister, f.eks. temperatur, skal betjeningsringen drejes den modsatte vej igen, når minimum- hhv. maksimumværdien er nået. Ved ovnfunktioner begynder listen forfra efter det sidste punkt.

## 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. Den vises med hvid skrift over en hvid linje. Værdien i baggrunden vises med gråt.

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



## 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.

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.

## 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.

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



	Varmluft/impulsgrill	30-300 °C	Til stegning af fjerkræ, hel fisk og større stykker kød. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Grill, stor flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af flade grillstykker, så som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele fladen under grill-varmelegemet opvarmes.
	Pizzatrin	30-275 °C	Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
	Optøning	30-60 °C	Til skånsom optøning af frosne madvarer.

### Foreslåede værdier

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

### Flere oplysninger

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

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

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

### Funktioner i ovnrummet

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

### Åbne apparatets dør

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

### Ovnbelysning

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

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

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

→ "Grundindstillinger" på side 16

### 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 16

## 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><b>Rist</b> Til fade og beholdere, kage- og gratin-forme. Til stege og grillstykker.</p>
	<p><b>Universalbradepande</b> Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.</p>

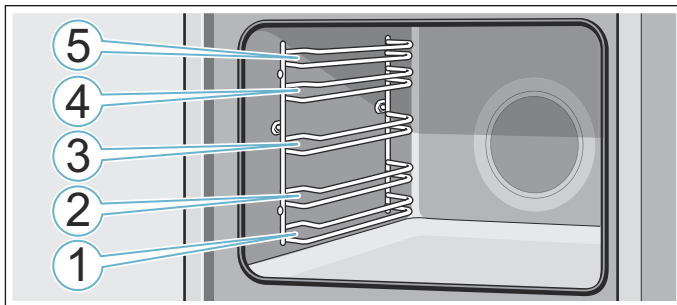
Anvend kun originalt tilbehør. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

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.

### Sætte tilbehør ind

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




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

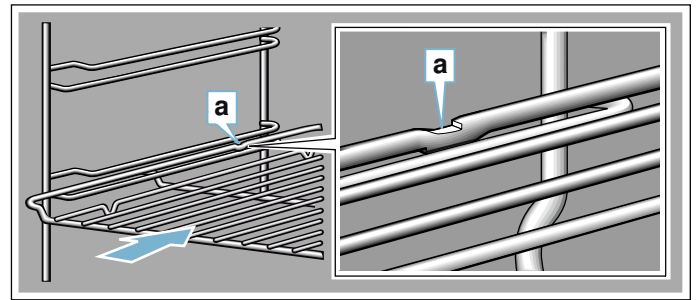
#### Anvisninger

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

#### Indgrebsfunktion

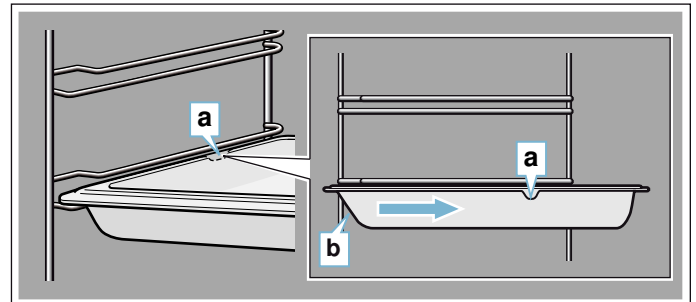
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

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



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

Det viste eksempel: Universalbradepande

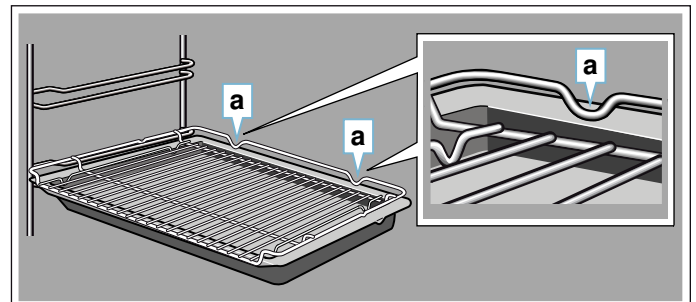


#### Kombinere tilbehør

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

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

Det viste eksempel: Universalbradepande



#### Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, forhandleren 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 23

Ekstra tilbehør	Bestillingsnr.
<b>Rist</b> Til fade og beholdere, kage- og gratinforme samt stege og grillstykker.	HEZ634000
<b>Universalbradepande</b> Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.	HEZ632070
<b>Bageplade</b> Til kager på bageplade og småkager.	HEZ631070
<b>Indsatsrist</b> Til fisk, fjerkræ og fisk. Til ilægning i universalbradepanden for at opfange dryp af fedt og kødsaft.	HEZ324000
<b>Universalbradepande, med slip-let-belægning</b> Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kager og stege kan let løsnes fra universalbradepanden.	HEZ632010
<b>Bageplade, med slip-let-belægning</b> Til kager på bageplade og småkager. Bagværk kan let løsnes fra bagepladen.	HEZ631010
<b>Professionel bradepande</b> Til tilberedning af store mængder.	HEZ633070
<b>Låg til professionel bradepande</b> Låget gør den professionelle bradepande til en professionel stegegryde.	HEZ633001
<b>Pizzaplade</b> Til pizza og store runde kager.	HEZ617000
<b>Grillplade</b> Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk. Må kun anvendes i universalbradepanden.	HEZ625071
<b>Bagesten</b> Til hjemmebagt brød, rundstykker og pizza, som skal have sprød skorpe. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.	HEZ327000
<b>Glasstegegryde (5,1 liter)</b> Til gryderetter og gratiner. Særligt egnet til driftstypen "Retter".	HEZ915001
<b>Glasbradepande</b> Til store stege, kager med fugtigt fyld samt tærter og gratiner.	HEZ864000
<b>Glasbradepande</b> Til gratiner, grøntsagsretter og bagværk.	HEZ636000
<b>Udtrækssystem, enkelt</b> Med udtræksskinnerne i rille 2 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.	HEZ638100
<b>Udtrækssystem, dobbelt</b> Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.	HEZ638200
<b>Udtrækssystem, tre-dobbelt</b> Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.	HEZ638300

## Før apparatet tages i brug første gang

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


### Første ibrugtagning

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

**Bemærk:** Disse indstillinger kan når som helst ændres igen i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 16


### 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 feltet  som bekræftelse.  
Den næste indstilling vises.

### Indstille klokkeslæt

Klokkeslættet starter ved klokken "12:00".

1. Indstil klokkeslættet med betjeningsringen.
2. Tryk let på feltet  som bekræftelse.  
I displayet vises en meddelelse om, at den første ibrugtagning er afsluttet. Det aktuelle klokkeslæt bliver vist.

### Rengøring af ovnrum og tilbehør


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


#### Rengøre ovnrum

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

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

Udfør de angivne indstillinger. I næste kapitel beskrives, hvordan ovnfunktion og temperatur indstilles.  
→ "Betjening af maskinen" på side 12

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

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

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

#### Rengøring af tilbehør

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

## Betjening af maskinen

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

### Tænde og slukke for apparatet

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

**Bemærk:** Børnesikringen og minuturet kan også indstilles, når apparatet er slukket. Visse indikatorer og anvisninger i displayet, f.eks. restvarmeindikatoren for 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 .

Alle touch-felter lyser rødt. I displayet vises Bosch Logo og derefter den første ovnfunktion på valglisten.

#### Slukke for apparatet


Apparatet slukkes med tasten on/off .

En eventuelt igangværende funktion bliver afbrudt.

I displayet vises klokkeslættet og eventuelt restvareindikatoren.


**Bemærk:** I Grundindstillingerne kan det indstilles, om klokkeslættet skal vises/ikke skal vises, når apparatet er slukket. → "Grundindstillinger" på side 16


### 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 ovnfunktion og temperatur

Tryk let på feltet  for at vælge ovnfunktion. Symbolet lyser rødt, og den første ovnfunktion vises i displayet sammen med en foreslået temperatur.

Det viste eksempel: Varmluft/impulsgrill  ved 195 °C.

1. Ovnfunktionen indstilles med betjeningsringen.



2. Tryk let på feltet .

I displayet vises temperaturen i fokus med hvid skrift.

3. Temperaturen indstilles med betjeningsringen.




4. Start med tasten start/stop .

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





Apparatet begynder at varme.

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

**Bemærk:** Der kan også indstilles en varighed og en sluttid for driften på apparatet. → Side 13

#### Ændre

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





Afbryd først driften med tasten start/stop , og berør feltet  let for at ændre ovnfunktionen. Den første ovnfunktion vises sammen med en foreslået temperatur. Ovnfunktionen ændres med betjeningsringen.

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


## Direkte valg af ovnfunktion

Nogle ovnfunktioner kan vælges direkte med touch-felterne. På den måde kan apparatet indstilles endnu mere ukompliceret og hurtigt.

Ovnfunktioner, som kan indstilles ved direkte valg:

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



## Indstille

1. Berør feltet med den ønskede ovnfunktion let. Temperaturen vises med det samme i fokus med hvid skrift.
2. Temperaturen eller grilltrinnet indstilles med betjeningsringen.
3. Start med tasten start/stop . Apparatet begynder at varme.

## Lynopvarmning

Med lynopvarmning kan opvarmningstiden for nogle af ovnfunktionerne forkortes.


Følgende ovnfunktioner er egnede til Lynopvarmning:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme

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

## Indstilling

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 feltet . Symbolet lyser rødt. I displayet vises en opfordring om at bekræfte.

Når Lynopvarmning er afsluttet, lyder der et signal, og der vises en meddelelse i displayet. Symbolet lyser ikke længere. 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 feltet  for at afbryde lynopvarmningen. Symbolet lyser ikke længere.

## 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 med feltet . 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 en let berøring af feltet .

**Bemærk:** Varigheden af et lydsignal kan ændres i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 16

## Indstille varighed

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

## Indstille

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


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

Der kan maksimalt indstilles 23 timer og 59 minutter.

Det viste eksempel: Tilberedningstid 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur eller trin.
2. Tryk let på feltet  inden start. I displayet vises varigheden i fokus med hvid skrift.
3. Indstil varigheden med betjeningsringen.



Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede værdi, eller berør feltet  let to gange. I displayet vises ovnfunktion og temperatur eller trin under varigheden.

4. Start med tasten start/stop ▷.  
Varigheden tælles ned i displayet.



Apparatet begynder at varme.

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

Der kan indstilles en varighed igen med feltet [🕒], 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 feltet [🕒] for at ændre varigheden. Varigheden vises med hvid skrift i fokus og kan ændres med betjeningsringen. Ændringen aktiveres med feltet [🕒].

Hvis varigheden skal afbrydes helt, skal den stilles tilbage til nul igen. Når ændringen er aktiveret, kan driften fortsættes med tasten start/stop ▷ uden angivelse af varighed.

### Indstille sluttid

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

### Anvisninger

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

### Indstille

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

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

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

3. Tryk igen let på feltet [🕒] inden starten. I displayet vises sluttiden i fokus med hvid skrift.
4. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med betjeningsringen.



Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede værdi, eller berør igen feltet [🕒] let. I displayet vises sluttiden under driftstype og temperatur eller trin.

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



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

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

Der kan indstilles en varighed igen med feltet [🕒], 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

For at ændre sluttiden, skal driften først afbrydes med tasten start/stop ▷, hvorefter feltet [🕒] berøres let to gange. Sluttiden vises med hvid skrift i fokus og kan ændres med betjeningsringen. Fortsæt driften med tasten start/stop ▷.

Hvis sluttiden skal slettes, skal den stilles tilbage til nul igen. Den indstillede varighed kan startes direkte med tasten start/stop ▷.

**Bemærk:** Det er kun muligt at ændre sluttiden, så længe varigheden endnu ikke tælles ned. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

## Indstilling af minutur



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

### Indstilling


Tiden på minuturet begynder ved nul minutter.

Jo højere værdi, desto større bliver indstillingstrinnene for tiden.

Der kan maksimalt indstilles 24 timer.

1. Tryk let på feltet .  
Symbolet lyser rødt. I displayet vises den indstillede tid på minuturet i fokus med hvid skrift.
  2. Indstil tiden på minuturet med betjeningsringen.
  3. Start med feltet .
- Bemærk:** Minuturet starter også automatisk efter nogle få sekunder.


Den indstillede tid for minuturet tælles ned.

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

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

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


### Ændre og afbryde

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

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

## Børnesikring

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



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

### Aktivere og deaktivere

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

Tryk på feltet  i ca. 4 sekunder.

I displayet vises en opfordring til at bekræfte.

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

## Grundindstillinger

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

### Ændre grundindstillinger

Apparatet skal være slukket.

- Tryk på feltet **i** i ca. 3 sekunder. I displayet vises anvisninger om forløbet.
- Bekræft anvisningerne med feltet **☑**. I displayet vises den første indstilling "Sprog".
- Om ønsket kan indstillingen ændres med betjeningsringen.
- Tryk let på feltet **☑**. Den næste indstilling vises i displayet og kan ændres med betjeningsringen.
- Naviger gennem alle indstillingerne ved hjælp af feltet **☑**, og korriger om ønsket med betjeningsringen.
- Tryk til sidst på feltet **i** i ca. 3 sekunder for at bekræfte ændringerne.

Der vises en meddelelse på displayet om, at indstillingerne er blevet gemt.

### Afbryde

Hvis ændringerne ikke skal gemmes, kan processen afbrydes med tasten on/off **ⓘ**. Der vises en meddelelse på displayet om, at indstillingerne ikke er blevet gemt.

### 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
Lydsignal	Kort varighed (30 sek.) Mellem varighed (1 min.) Lang varighed (5 min.)
Tastelyd	Aktiveret Deaktiveret* (lydsignalet for on/off <b>ⓘ</b> bibeholdes)
Lysstyrke for display	Skala med 5 trin
Urdisplay	Fra Digitalt*
Belysning	Slukket under drift Tændt under drift*
Børnesikring	Kun tastelås* Dørås og tastelås
Natdæmpning af lys	Deaktiveret* Aktiveret
Firmalogo	Vis* Vis ikke

Efterløbstid for ventilator	Anbefalet* Minimum
Udtrækssystem	Ikke eftermonteret* (ved ribberammer og enkelt udtræk) Eftermonteret (ved dobbelt og tredobbelt udtræk)
Sabbatindstilling	Aktiveret Deaktiveret*
Fabriksindstillinger	Nulstil Nulstil ikke*

\* Fabriksindstilling (afhængigt af apparatets type kan fabriksindstillingerne variere)

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

### Strømafbrydelse

Ændringer i indstillingerne bibeholdes også efter et strømsvigt.

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

### Ændre klokkeslæt

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

- Tryk på feltet **i** i ca. 3 sekunder. I displayet vises anvisninger om forløbet.
- Bekræft anvisningerne med feltet **☑**. I displayet vises den første indstilling "Sprog".
- Tryk let på feltet **☑**. Indstilling af klokkeslæt vises.
- Korriger klokkeslættet med betjeningsringen.
- Tryk til sidst på feltet **i** i ca. 3 sekunder for at bekræfte ændringerne.

Der vises en meddelelse på 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 16

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.

- Ovnfunktionen Sabbatindstilling  indstilles med betjeningsringen.
- Tryk let på feltet .  
I displayet vises temperaturen i fokus med hvid skrift.
- Indstil den ønskede temperatur med betjeningsringen.
- Tryk let på feltet  inden start.  
I displayet vises varigheden i fokus med hvid skrift.
- Vælg den ønskede varighed med betjeningsringen.  
**Bemærk:** Sluttiden kan ikke ændres.
- Start med tasten start/stop .  
Varigheden tælles ned i displayet.  
Apparatet begynder at varme.



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

Sluk for apparatet med tasten on/off .

**Bemærk:** Hvis apparatets dør åbnes, afbrydes driften ikke.

### Ændre og afbryde

Efter start kan indstillingerne ikke længere ændres.

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

## Rengøringsmidler

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

### Egnede rengøringsmidler

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

#### Pas på!

#### Beskadigelse af overflader

Anvend ikke

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

Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.

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

#### Advarsel – Fare for forbrænding!

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

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

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

### Apparatet indvendigt

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

### Anvisninger

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

### Renholdning af apparatet

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

### Tips

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

## Ribberammer

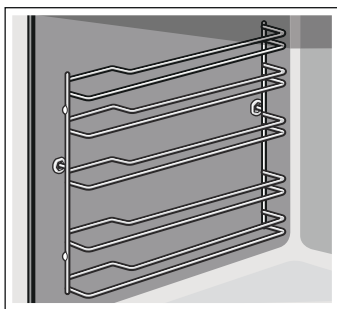
Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan ribberammerne kan tages ud og rengøres.

### Afmontere/montere ribberammer

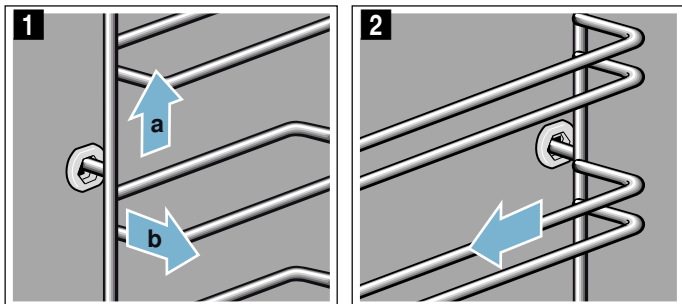
#### **⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!**

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

#### Afmontere ribberammer



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

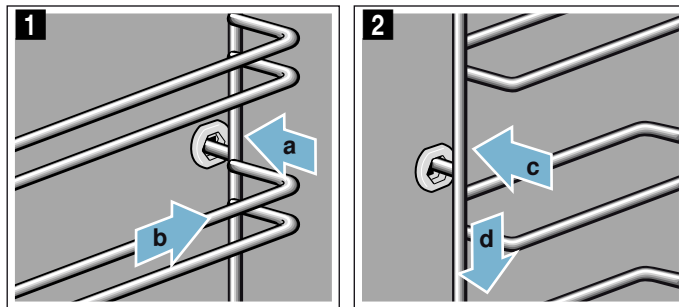


Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

### Montere ribberammer

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

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



## Apparatets dør

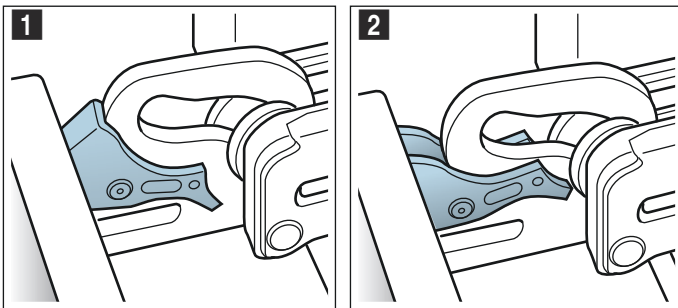
Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan apparatets dør kan tages af og rengøres.

### Afmontere/montere ovndør

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

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

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

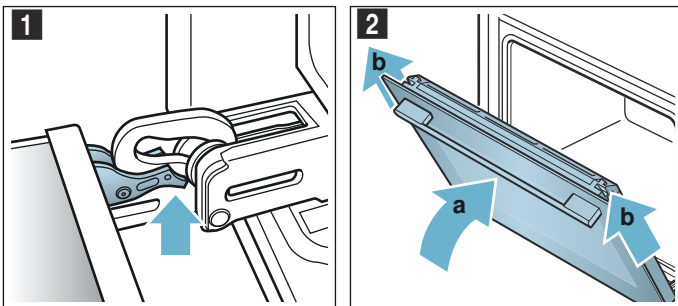


#### ⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

### Afmontere ovndør

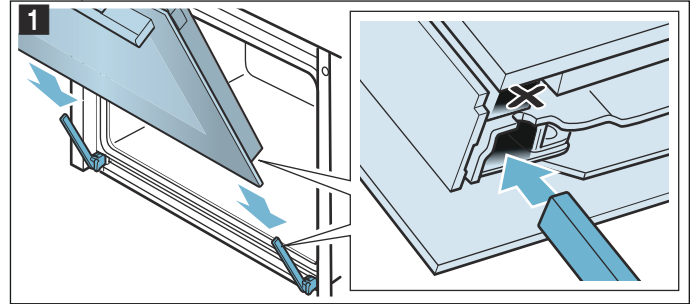
1. Luk ovndøren helt op, og tryk den ind i retning mod apparatet.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur 1).
3. Luk apparatets dør, til den når anslaget **a**. Hold i venstre og højre side i ovndøren med begge hænder **b**, og træk ovndøren op og af (figur 2).



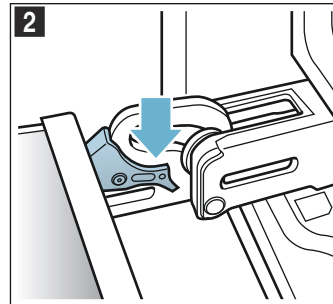
### Montere ovndør

Ovndøren monteres igen i omvendt rækkefølge.

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



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

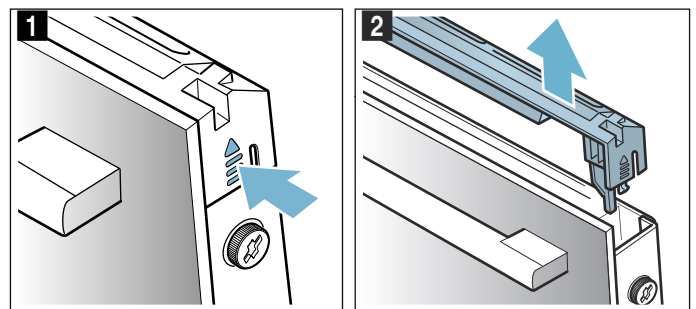


3. Luk ovndøren.

### Tage dørafdækning af

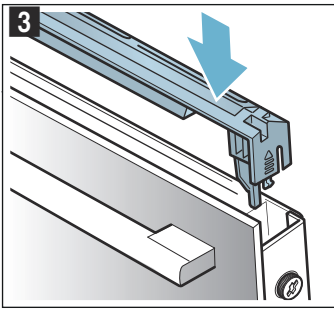
Indlæggene af rustfrit i dørafdækningen kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

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



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

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



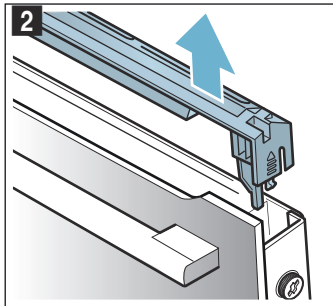
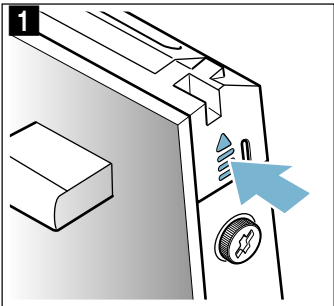
- Luk ovndøren.

## Afmontere/montere glaserude i ovndør

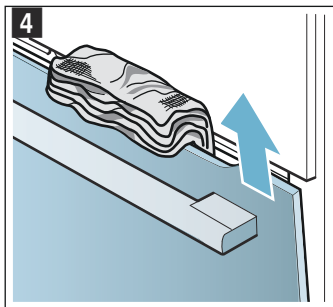
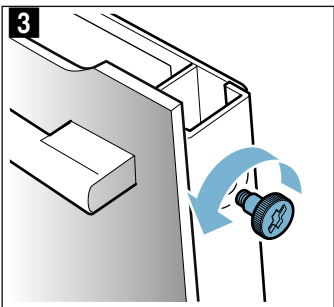
For at lette rengøringen kan glaseruderne i ovndøren afmonteres.

### Afmontering på apparatet

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



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



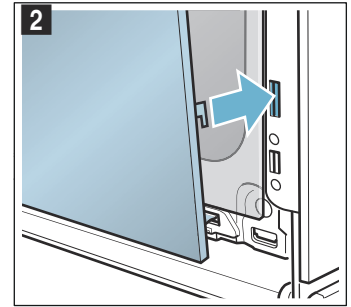
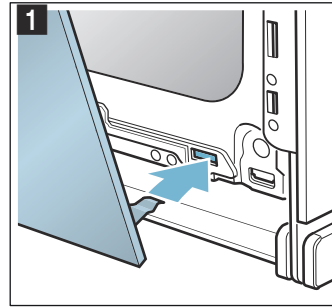
Rengør glaseruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

### **⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!**

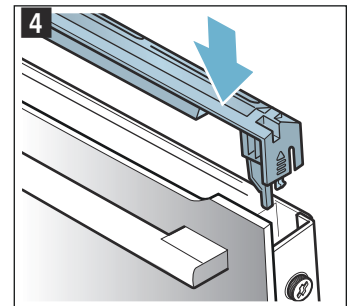
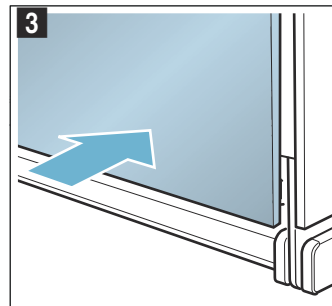
- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

### Montering på apparat

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



- Tryk den forreste glaserude ind forneden, til den går hørbart i indgreb (figur **3**).
- Luk igen ovndøren lidt op, og fjern viskestykket.
- Skrue de to skrue i højre og venstre side i igen.
- Sæt afdækningen på, og tryk den fast, til den går hørbart i indgreb (figur **4**).



- Luk ovndøren.

### **Pas på!**

Ovnen må først bruges igen, når glaseruderne 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.

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

### ⚠️ 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.

## 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 24

## Maksimal driftstid


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

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

### Maksimal driftstid nået

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

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

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

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

## Udskifte ovnlampepære i ovnløft

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

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

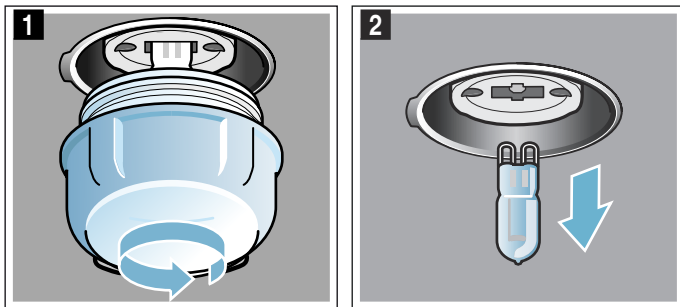
### **⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!**

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

### **⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!**

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

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



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

## Glasafdækning

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

## Kundeservice


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

### E-nummer og FD-nummer:

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

E-Nr.:			FD:			Z-Nr.:		
Type:								

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.

## Testet i vores prøvekøkken

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

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

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

### Silikoneforme

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

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

### Kager og småkager

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

### Riller

Brug de anførte riller.

#### Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

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

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

#### Bagning i flere lag

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

Bagning i to lag:

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

Bagning i tre lag:

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

Bagning i fire lag:

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

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

### Tilbehør

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

#### Rist

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

#### Universalbradepande eller bageplade

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

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

#### Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

#### Bagepapir

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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




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





































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



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








Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

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

\* forvarmning

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

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

### Småkager

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

\* forvarmning

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

### Tips til kager og småkager

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

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

## Brød og rundstykker

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

### Riller

Brug de anførte riller.

#### Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

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

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

#### Bagning i to lag

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

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

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

### Tilbehør

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

#### Rist

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

#### Universalbradepande eller bageplade

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

#### Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

### Bagepapir

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

### Dybfrostprodukter

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

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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



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




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
















### Pas på!

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme

-  Varmluft/impulsgrill
-  Grill, stor flade
-  Pizzatrin

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

## Pizza, quiche og krydret bagværk

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

### Riller

Brug de anførte riller.

#### Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

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

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

#### Bagning i flere lag

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

Bagning i to lag:

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

Bagning i fire lag:

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

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

**Tilbehør**

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

**Rist**

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

**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.

**Bagepapir**

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

**Dybfrostprodukter**

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

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

**Anbefalede indstillingsværdier**

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

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




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



















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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

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

## Tærte og soufflé

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

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

### Riller

Brug altid de anførte riller.

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

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

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

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

### Tilbehør

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

### Rist

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

### Universalbradepande

Skub forsigtigt universalbradepanden mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

### Service

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

### Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige tærter og souffléer. Temperatur og tilberedningstid afhænger af mængden og opskriften.

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




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









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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

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

## Fjerkræ

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

### Stegning på risten

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden. → "Tilbehør" på side 10

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

#### Fad uden låg

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

#### Fad med låg

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

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

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

#### Grillning:

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden.

→ "Tilbehør" på side 10

**Bemærk:** Ved meget fedtholdige grillstykker sættes universalbradepanden ikke direkte under risten, men i rille 2.

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

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

#### Anvisninger

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

#### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

Vend fjerkræ efter ca. 1/2 til 2/3 af den angivne tid.





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








#### Tips

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

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

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
<b>Kylling</b>						
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	60-70
Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles)	Rist	4		-	3*	15-20
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	3		220-230	-	30-35
Kyllingesticks, nuggets, frosne	Universalbradepande	3		190-210	-	20-25
Poulard, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	70-90
<b>And &amp; gås</b>						
And, 2 kg	Rist	1		180-200	-	90-110
Andebryst, hver 300 g	Rist	3		230-250	-	17-20
* forvarming						

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	-	120-150
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
<b>Kalkun</b>						
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		180-200	-	70-90
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	2		180-200	-	80-100
* forvarmning						

## Kød

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

### Stegning og grydestegning

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

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

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

### Stegning på risten

På risten bliver kød særdeles sprødt på alle sider.

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden. → "Tilbehør" på side 10

### 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 stegegyde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas.

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

### Fad uden låg

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

### Fad med låg

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

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

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

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

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

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

### Grillning:

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

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden.

→ "Tilbehør" på side 10

**Bemærk:** Ved meget fedtholdige grillstykker sættes universalbradepanden ikke direkte under risten, men i rille 2.

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

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



**Anvisninger**

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

**Anbefalede indstillingsværdier**

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

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

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

stykker retter tilberedningstiden sig efter vægten på det tungeste stykke. De enkelte stykker bør være tilnærmelsesvis lige store.




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




















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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

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

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

\* forvarmning

\*\* Sæt universalpanden ind i rille 2

\*\*\* uden at vende

## Tips til stegning, grydestegning og grillning

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

## Fisk

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

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

Fisken er færdig, når rygfinnen nemt løsner sig.

### Stegning og grillning på risten

Sæt universalbradepanden med rist i den anførte rille. Sørg for, at risten ligger rigtigt i universalbradepanden. → "Tilbehør" på side 10

**Bemærk:** Ved meget fedtholdige grillstykker sættes universalbradepanden ikke direkte under risten, men i rille 2.

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

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

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

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

### Anvisninger

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

### Stegning og dampning i fad

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

### Fad uden låg

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

### Fad med låg

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

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

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

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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




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








Vend fisk, som ikke er i svømmestilling, efter ca. 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:

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

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

## Grøntsager og tilbehør

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

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

### Riller

Brug de anførte riller.

### Tilberedning i et lag

Overhold angivelserne i tabellen.

### Tilberedning i to lag

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

- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

### Tilbehør

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

### Rist

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

### Universalbradepande eller bageplade

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

## Bagepapir

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

## Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

- 4D varmluft

- Grill, stor flade
- Pizzatrin

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Varighed i min.
<b>Grøntsagsretter</b>						
Grillede grøntsager*	Universalbradepande	5		-	3	10-15
<b>Kartofler</b>						
Bagte kartofler, halveret	Universalbradepande	3		160-180	-	45-60
<b>Kartoffelprodukter, frosne</b>						
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, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		190-210	-	30-40

## Yoghurt

Apparatet kan bruges til at lave yoghurt.

### Tilberedning af yoghurt

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

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

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

Anvendt ovnfunktion:

- 4D varmluft

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

## Energibesparelse med Eco-ovnfunktionerne

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

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

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

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

### Tilbehør

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

#### Rist

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

#### Universalbradepande eller bageplade

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

## Bageforme og fade

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

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

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

## Bagepapir



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






























## Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Varmluft Eco
-  Over-/undervarme Eco

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
<b>Kager i form</b>					
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
<b>Kager på plade</b>					
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	3		150-170	25-40
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	3		170-180	25-35
Roulade	Bageplade	3		180-190	15-20
Gærfiletbrød, gærkrans	Bageplade	3		160-170	25-35
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	3		160-180	15-20
<b>Småt bagværk</b>					
Muffins	Muffinform	2		160-180	15-25
Småkager	Bageplade	3		150-160	25-35
Småkager, 2 niveauer	Bageplade + universalbradepande	3+1		150-160	30-40
Bagværk, butterdej	Bageplade	3		170-190	20-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3		200-220	35-45
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-30
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150	25-35
Gærsmåkager	Bageplade	3		160-180	25-35
<b>Brød &amp; rundstykker</b>					
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
<b>Kød</b>					
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
<b>Fisk</b>					
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"> <li>■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt.</li> <li>■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.</li> <li>■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.</li> </ul>
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.

## Tørring

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

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

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

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

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

Brug følgende riller til tørring:

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

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






### Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes indstillingerne til tørring af forskellige fødevarer. Temperatur og varighed afhænger af 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 anbefalede indstillingsområder.

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

Anvendt ovnfunktion:

-  4D varmluft

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

## Henkogning

Frugt og grøntsager kan henkoges i apparatet.

### Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

### Glas

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

Brug kun henkogningsglas af samme størrelse til henkogning og med samme slags madvarer. Der kan henkoges op til seks henkogningsglas på 1/2, 1 eller 1 1/2 liters indhold samtidigt. Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Henkogningsglassene må ikke røre ved hinanden i ovnrømmet under henkogningen.

### Forberedelse af frugter og grøntsager

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

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

### Frugt

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

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

### Grøntsager

Fyld grøntsagerne i henkogningsglassene med varmt, kogt vand.

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

### Afslutning af henkogning

#### Frugt

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

### Grøntsager

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





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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  4D varmluft

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

### Hævning af dej

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

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

#### Hævning

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

Åbn ikke ovndøren under hævningen, da fugtigheden ellers slipper ud. Tildæk dejen.

### Efterhævning


Stil bagværket i rillen anført i tabellen.





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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Over-/undervarme

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

## Optøning

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

Brug følgende riller til optøning:

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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


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




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

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

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Optøning

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

## Varmholdning

Færdige retter kan holdes varme med ovnfunktionen over-/undervarme ved 70 °C. På den måde undgås kondensdannelse, og ovnrummet skal ikke tørres af.

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



## Prøveretter

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

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

### Bagning

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

Rillehøjder ved bagning i to lag:

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

Rillehøjder ved bagning i tre lag:

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

### Æblekage med låg

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

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

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




### Lagkagebunde (vandbiskuit)















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

### Anvisninger

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
<b>Bagning</b>					
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		160*	20-30
Småkager***	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), 2 niveauer**	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Æblekage med låg	2x sortblikforme Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Æblekage med låg	2x sortblikforme Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Æblekage med låg, 2 lag	2x sortblikforme Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

\* forvarmning

\*\* forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen


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



da Testet i vores prøvekøkken

### Grillning:

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Grill, stor flade

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

\* Uden forvarmning

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





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001100836

950318