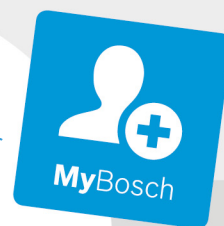




**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Indbygningsovn

**CMG676B.1**

**[da]**

Brugsanvisning

Indbygningsovn



# Indholdsfortegnelse

|                                                                                     |                                                        |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------|
|     | <b>Brugsbetingelser</b> .....                          | <b>4</b>  |
|     | <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....             | <b>5</b>  |
|                                                                                     | Generelt .....                                         | 5         |
|                                                                                     | Mikrobølgeovn .....                                    | 6         |
|                                                                                     | Rengøringsfunktion .....                               | 7         |
|     | <b>Årsager til skader</b> .....                        | <b>8</b>  |
|                                                                                     | Generelt .....                                         | 8         |
|                                                                                     | Mikrobølgeovn .....                                    | 8         |
|     | <b>Miljøbeskyttelse</b> .....                          | <b>9</b>  |
|                                                                                     | Energibesparelse .....                                 | 9         |
|                                                                                     | Miljøvenlig bortskaffelse .....                        | 9         |
|     | <b>Lær apparatet at kende</b> .....                    | <b>10</b> |
|                                                                                     | Betjeningsfelt .....                                   | 10        |
|                                                                                     | Betjeningselementer .....                              | 10        |
|                                                                                     | Display .....                                          | 11        |
|                                                                                     | Driftstyper .....                                      | 11        |
|                                                                                     | Ovnfunktioner .....                                    | 12        |
|                                                                                     | Mikrobølger .....                                      | 13        |
|                                                                                     | Flere oplysninger .....                                | 13        |
|                                                                                     | Funktioner i ovnrummet .....                           | 13        |
|   | <b>Tilbehør</b> .....                                  | <b>14</b> |
|                                                                                     | Leveret tilbehør .....                                 | 14        |
|                                                                                     | Sætte tilbehør ind .....                               | 14        |
|                                                                                     | Ekstra tilbehør .....                                  | 14        |
|   | <b>Før apparatet tages i brug første gang</b> .....    | <b>15</b> |
|                                                                                     | Første ibrugtagning .....                              | 15        |
|                                                                                     | Rengøring af ovnrum og tilbehør .....                  | 15        |
|   | <b>Betjening af maskinen</b> .....                     | <b>16</b> |
|                                                                                     | Tænde og slukke for apparatet .....                    | 16        |
|                                                                                     | Start af drift .....                                   | 16        |
|                                                                                     | Indstille driftstype .....                             | 17        |
|                                                                                     | Indstille ovnfunktion og temperatur .....              | 17        |
|                                                                                     | Lynopvarmning .....                                    | 17        |
|   | <b>Tidsfunktioner</b> .....                            | <b>18</b> |
|                                                                                     | Indstille varighed .....                               | 18        |
|                                                                                     | Indstille sluttid .....                                | 18        |
|                                                                                     | Indstilling af minutur .....                           | 19        |
|    | <b>Mikrobølgefunktionen</b> .....                      | <b>20</b> |
|                                                                                     | Fade og beholdere: .....                               | 20        |
|                                                                                     | Mikrobølge-trin .....                                  | 20        |
|                                                                                     | Indstille mikrobølgefunktion .....                     | 20        |
|                                                                                     | Indstille MikroKombi .....                             | 21        |
|                                                                                     | Tørring .....                                          | 21        |
|    | <b>Børnesikring</b> .....                              | <b>22</b> |
|                                                                                     | Aktivere og deaktivere .....                           | 22        |
|    | <b>Grundindstillinger</b> .....                        | <b>22</b> |
|                                                                                     | Ændre grundindstillinger .....                         | 22        |
|                                                                                     | Liste over Grundindstillinger .....                    | 22        |
|                                                                                     | Strømafbrydelse .....                                  | 23        |
|                                                                                     | Ændre klokkeslæt .....                                 | 23        |
|    | <b>Sabbatindstilling</b> .....                         | <b>24</b> |
|                                                                                     | Starte Sabbatindstilling .....                         | 24        |
|    | <b>Rengøringsmidler</b> .....                          | <b>24</b> |
|                                                                                     | Egnede rengøringsmidler .....                          | 24        |
|                                                                                     | Renholdning af apparatet .....                         | 25        |
|   | <b>Rengøringsfunktion</b> .....                        | <b>26</b> |
|                                                                                     | Pyrolyse .....                                         | 26        |
|                                                                                     | Tørring .....                                          | 27        |
|  | <b>Ribberammer</b> .....                               | <b>27</b> |
|                                                                                     | Afmontere/montere ribberammer .....                    | 27        |
|  | <b>Apparatets dør</b> .....                            | <b>29</b> |
|                                                                                     | Tage dørafdækning af .....                             | 29        |
|                                                                                     | Afmontere/montere glasruder i ovndør .....             | 29        |
|  | <b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?</b> .. | <b>31</b> |
|                                                                                     | Selvafhjælpning af fejl .....                          | 31        |
|                                                                                     | Maksimal driftstid .....                               | 32        |
|                                                                                     | Ovnbelysning .....                                     | 32        |
|  | <b>Kundeservice</b> .....                              | <b>32</b> |
|                                                                                     | E-nummer og FD-nummer .....                            | 32        |

|                                                                                  |                                         |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------|
|  | <b>Retter</b> .....                     | <b>33</b> |
|                                                                                  | Anvisninger om indstillinger .....      | 33        |
|                                                                                  | Vælge en ret. ....                      | 33        |
|                                                                                  | Indstilling af en ret .....             | 34        |
|  | <b>Testet i vores prøvekøkken</b> ..... | <b>34</b> |
|                                                                                  | Silikoneforme .....                     | 34        |
|                                                                                  | Kager og småkager .....                 | 34        |
|                                                                                  | Brød og rundstykker .....               | 37        |
|                                                                                  | Pizza, quiche og krydret bagværk .....  | 39        |
|                                                                                  | Tærte og soufflé .....                  | 40        |
|                                                                                  | Fjerkræ .....                           | 41        |
|                                                                                  | Kød .....                               | 43        |
|                                                                                  | Fisk .....                              | 46        |
|                                                                                  | Grøntsager og tilbehør .....            | 47        |
|                                                                                  | Dessert .....                           | 49        |
|                                                                                  | Skånsomme ovnfunktioner .....           | 50        |
|                                                                                  | Acrylamid i fødevarer .....             | 51        |
|                                                                                  | Langtidsstegning .....                  | 52        |
|                                                                                  | Tørring .....                           | 53        |
|                                                                                  | Henkogning .....                        | 53        |
|                                                                                  | Hævning af dej .....                    | 54        |
|                                                                                  | Optøning .....                          | 55        |
|                                                                                  | Opvarm retter med mikrobølger .....     | 56        |
|                                                                                  | Varmholdning .....                      | 57        |
|                                                                                  | Prøveretter .....                       | 58        |

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

## Brugsbetingelser

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

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

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

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

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

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

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

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 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 14

## **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

### Generelt

#### **Advarsel – Brandfare!**

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

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

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

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

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.

- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

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

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovn dørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive 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 sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig 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 sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

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

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

## Mikrobølgeovn

### ⚠ Advarsel – Brandfare!

- Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til.  
Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande eller at opvarme hjemmesko, puder med kerne- eller kornfyld, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende.  
Selv efter flere timer kan f.eks. hjemmesko eller puder med kerne- eller kornfyld antændes. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.
- Levnedsmidler kan antændes. Opvarm aldrig levnedsmidler i varmholdningsemballage.  
Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem. Indstil aldrig for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning.  
Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer.  
Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved før høj mikrobølgeeffekt eller i for lang tid.
- Spiseolie kan antændes. Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.

### ⚠ Advarsel – Eksplosionsfare!

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

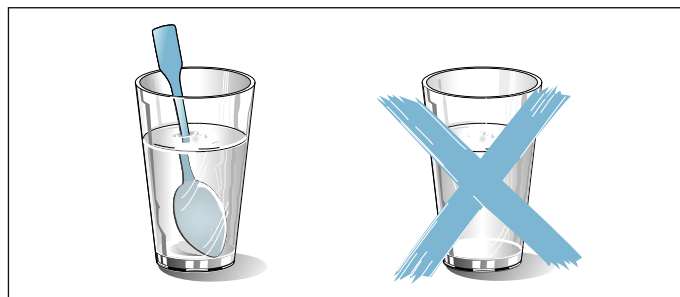
### ⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

- Varmen er ikke jævnt fordelt i babymaden. Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut. Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt. Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.
- Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.
- Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til.  
Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande, at opvarme hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende.  
For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

### ⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

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



**⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!**

- Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.
- Service og beholdere af metal eller med metaldele kan danne gnister ved ren mikrobølgedrift. Apparatet bliver beskadiget. Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.

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

- Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00623333).

**⚠ Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!**

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

**Rengøringsfunktion****⚠ Advarsel – Brandfare!**

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen. Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet. Tilbehør må ikke renses med selvrens.

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

**⚠ Advarsel – Fare for alvorlige sundhedsskader!**

Apparatet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen. Slip-let-belægningen på bageplader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftig gas. Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen. Tilbehør må generelt ikke renses med selvrens.

**⚠ Advarsel – Fare for sundhedsskader!**

Rensefunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne. Luft ud i køkkenet, mens rensfunktionen udføres. Bliv ikke i rummet i længere tid. Hold børn og husdyr på sikker afstand. Følg også disse anvisninger ved tidsforskuet sluttid.

**⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!**

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



## Årsager til skader

### Generelt

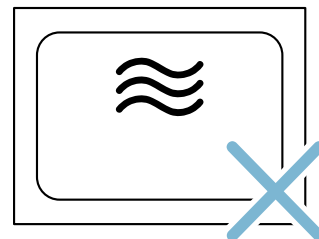
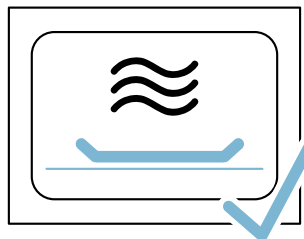
#### Pas på!

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

### Mikrobølgeovn

#### Pas på!

- Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glastrude i ovndøren.
- Kombinere tilbehør: Risten må ikke kombineres med universalbradepanden. Der kan opstå gnister, hvis de sættes ind i ovnen direkte oven på hinanden. De må derfor kun sættes ind i hver sin højde.
- Drift udelukkende med mikrobølger: Ved drift kun med mikrobølger er universalbradepanden og bagepladen uegnede. Der kan dannes gnister, og ovnrummet bliver beskadiget. Brug den leverede rist til at stille madvarerne på, eller anvend mikrobølgerne i kombination med en anden ovnfunktion.
- Aluminiumsfade: Der må ikke anvendes fade af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- Drift med mikrobølger med tomt ovnrum: Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden fødevarer i ovnrummet. Start aldrig mikrobølgefunktionen uden fødevarer i ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.  
→ "Mikrobølgefunktionen" på side 20



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

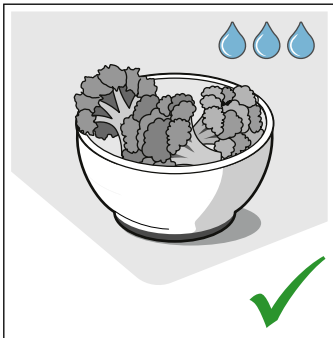
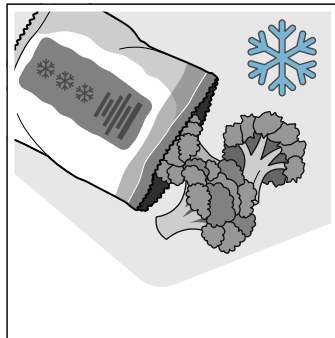


## Miljøbeskyttelse

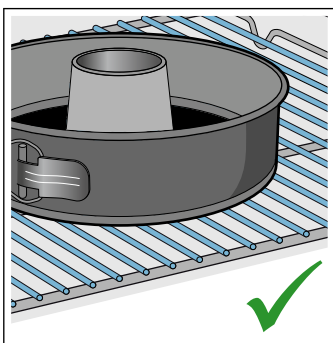
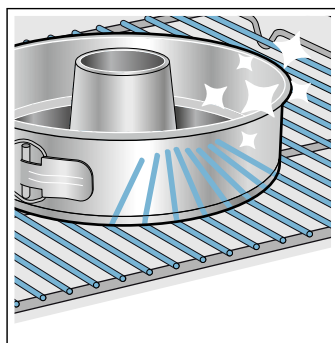
Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

### Energibesparelse

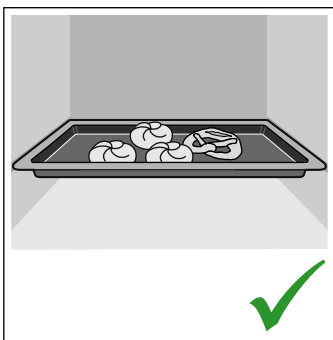
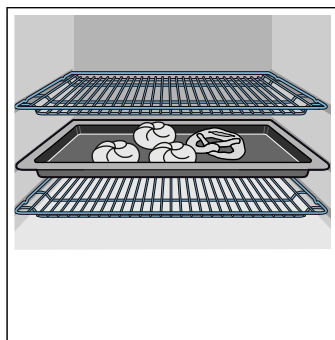
- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Lad frosne madvarer tø op, inden de sættes i ovnen.



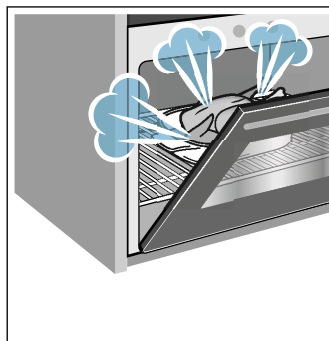
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.



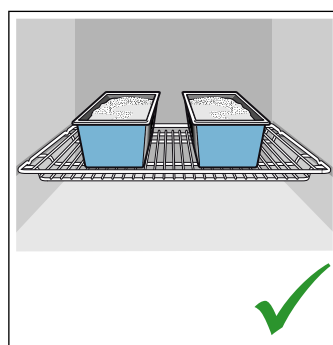
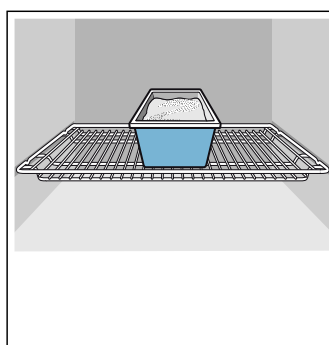
- Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrummet.



- Luk så vidt muligt ikke døren op under driften.



- Det er bedst at bage flere kager umiddelbart efter hinanden. Så er ovnrummet stadig varmt. Derved reduceres bagetiden for den efterfølgende kage. Der kan også sættes 2 firkantede forme ind ved siden af hinanden i ovnen.



- Ved længere tilberedningstid 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

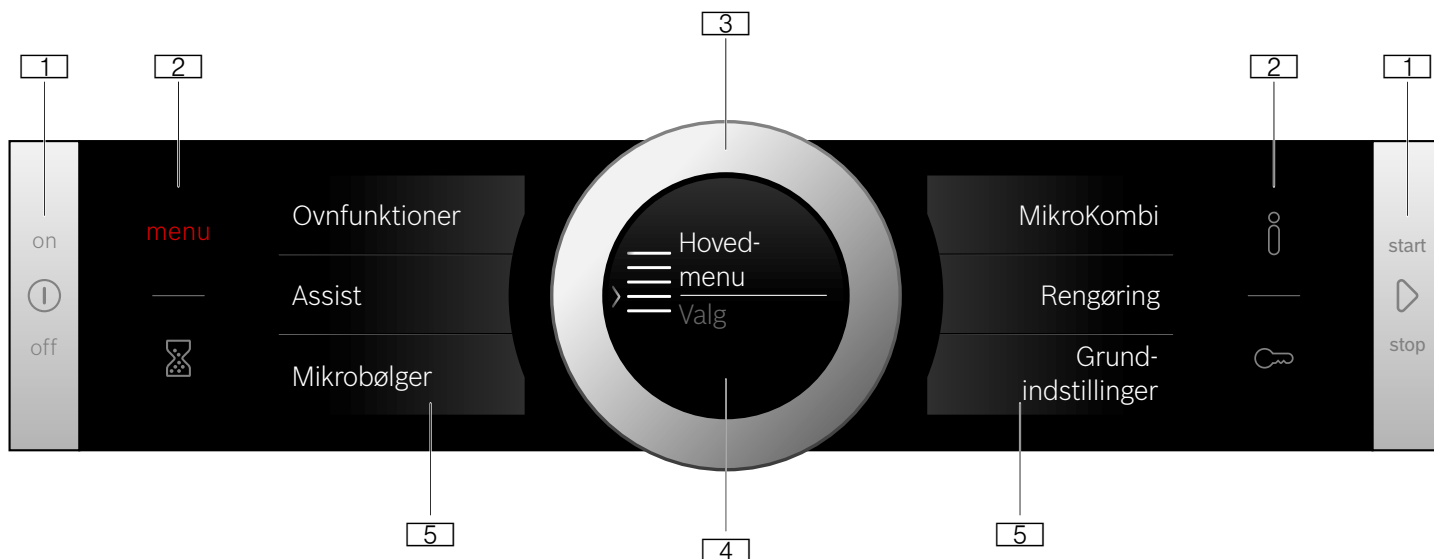
I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningslementer. Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.

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

### Betjeningsfelt

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

Oversigtsbilledet viser betjeningsfeltet ved tændt apparatet med menu-indikatoren.



#### 1 Taster

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

#### 2 Touch-felter

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

#### 3 Betjeningsring

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

#### 4 Display

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

#### 5 Touch-displays

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

### Taster og touch-felter

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

| Symbol       | Betydning     |                                                                                       |
|--------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Taster       |               |                                                                                       |
| ①            | on/off        | Tænde og slukke for apparatet                                                         |
| ▷            | start/stop    | Til start og pause eller til afbrydelse af drift ved længerevarende tryk (ca. 3 sek.) |
| Touch-felter |               |                                                                                       |
| menu         | Menu          | Åbning af menuen med driftstyper                                                      |
| ⌚            | Minutur       | Valg af minutur                                                                       |
| i            | Informationer | Visning af oplysninger                                                                |
| 🔒            | Børnesikring  | Aktivere/deaktivere børnesikring ved længerevarende tryk (ca. 4 sek.)                 |

### Betjeningsring

Med betjeningsringen ændres indstillingsværdierne, som vises i displayet.

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

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

### Betjeningslementer

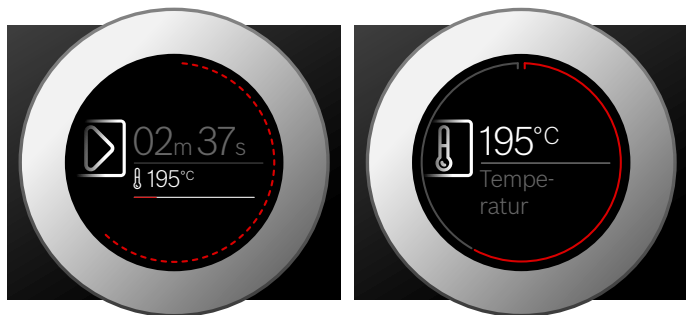
De enkelte betjeningslementer er tilpasset til apparatets forskellige funktioner. Derfor er indstillingen af apparatet let og direkte.

## Display

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

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

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fokus        | Værdien i fokus kan ændres direkte, uden at den først skal vælges.<br>Når driften er startet, vises temperatur eller trin altid i fokus. Den hvide linje er samtidig en opvarmningslinje, som fyldes ud med rødt.<br><b>Bemærk:</b> Ved mikrobølgefunktionen vises varigheden i fokus. Opvarmningslinjen vises ikke. |
| Forstørrelse | Så længe værdien i fokus ændres med betjeningsringen, vises denne værdi i forstørrelse.                                                                                                                                                                                                                              |



## Ringlinje

Ringlinjen er placeret rundt om displayet langs kanten.

Når en værdi ændres, viser ringlinjen det aktuelle sted i valglisten. Afhængigt af indstillingsområdet, er ringlinjen ubrudt eller opdelt i segmenter, alt efter længden af valglisten.

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

## Temperaturindikator

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

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

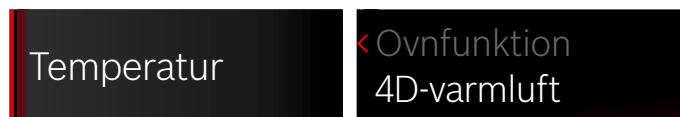
**Bemærk:** På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

## Touch-displays

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

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

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



## Driftstyper

Apparatet har forskellige driftstyper, som letter brugen af apparatet.

Der findes detaljerede beskrivelser om dette i de pågældende kapitler.

| Driftstype                                                | Anvendelse                                                                               |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnfunktioner<br>→ "Betjening af maskinen" på side 16     | Der findes forskellige fint afstemte ovnfunktioner til optimal tilberedning af retterne. |
| Assist<br>→ "Retter" på side 33                           | Der findes forprogrammerede indstillinger til mange forskellige retter.                  |
| Mikrobølgefunktion<br>→ "Mikrobølgefunktionen" på side 20 | Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs hurtigere.          |
| MikroKombi<br>→ "Mikrobølgefunktionen" på side 20         | Med denne funktion kan mikrobølgefunktionen suppleres med en ovnfunktion.                |
| Rengøring<br>→ "Rengøringsfunktion" på side 26            | Rengøringen kan udføres med forskellige rengøringsfunktioner: Pyrolyse og Tørring.       |
| Grundindstillinger<br>→ "Grundindstillinger" på side 22   | I Grundindstillingerne kan apparatet tilpasses efter egne ønsker og behov.               |

## Ovnfunktioner

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

Symbolerne ved de enkelte ovnfunktioner hjælper til at genkende dem.

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

| Ovnfunktion                                                                        | Temperatur             | Anvendelse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 4D-varmluft            | 30-275 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                    |                        | Til bagning og stegning i et eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.                                                                                                                                                                                                    |
|    | Over-/undervarme       | 30-300 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                    |                        | Til traditionel bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.                                                                                                                                                                                         |
|    | Varmluft eco           | 30-275 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                    |                        | Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen i ovnrummet. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 125-275 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved cirkulationsdrift og af energieffektklassen. |
|    | Over-/undervarme Eco   | 30-300 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                    |                        | Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter. Varmen kommer oppe- og nedefra. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 150-250 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.                                                                                                           |
|   | 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:<br>1 = svagt<br>2 = mellem<br>3 = kraftigt                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                    |                        | Til grillning af flade grillstykker, så som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele fladen under grill-varmelegemet opvarmes.                                                                                                                                                                                         |
|  | Grill, lille flade     | Grilltrin:<br>1 = svagt<br>2 = mellem<br>3 = kraftigt                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                    |                        | Til grillning af mindre mængder, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Den midterste flade under grill-varmelegemet bliver varm.                                                                                                                                                                                     |
|  | Pizzatrin              | 30-275 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                    |                        | Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.                                                                                                                                                                                             |
|  | Langtidsstegning       | 70-120 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                    |                        | Til skånsom og langsom tilberedning af forbrunet skært kød i et fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.                                                                                                                                                                                       |
|  | Undervarme             | 30-250 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                    |                        | Til tilberedning i vandbad og til efterbagning. Varmen kommer nedefra.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Holde varm             | 60-100 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                    |                        | Til varmholdning af tilberedte retter.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Forvarmning af service | 30-70 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                    |                        | Til opvarmning af service.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Foreslåede værdier

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

## Mikrobølger

Her findes en oversigt over de forskellige anvendelsesområder som en hjælp til altid at vælge den rigtige mikrobølge-effekt.

Mikrobølge-effekter er trin og svarer ikke altid helt præcist til apparatets faktiske watt-forbrug.

| Mikrobølge-trin | Maksimal varighed     | Anvendelse                                             |
|-----------------|-----------------------|--------------------------------------------------------|
| 90 watt         | 1 time, 30 minutter   | til optøning af sarte retter                           |
| 180 watt        | 1 time og 30 minutter | Til optøning og videre tilberedning.                   |
| 360 watt        | 1 time og 30 minutter | Til tilberedning af kød og opvarmning af sarte retter. |
| 600 watt        | 1 time og 30 minutter | Til opvarmning og tilberedning af retter.              |
| Maks. watt      | 30 minutter           | Til opvarmning af væsker.                              |

## MikroKombi

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

Mikrobølgeeffekter mellem 90 og 360 watt er velegnede til dette.

## Flere oplysninger

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

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

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

## Funktioner i ovnrummet

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

### Åbne apparatets dør

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

**Bemærk:** Ved driftstypen Mikrobølger skal driften fortsættes med tasten start/stop , når døren er blevet lukket. Grundindstillingen for dette kan ændres.

→ "Grundindstillinger" på side 22

### Ovnbelysning

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

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

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

→ "Grundindstillinger" på side 22

## Køleventilator

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

### Pas på!

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

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

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

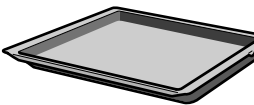
→ "Grundindstillinger" på side 22

## 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><br/>Til fade og beholdere, kage- og gratin-forme.<br/>Til stege, grillmad og dybfrosne retter.<br/>Risten kan bruges med mikrobølgefunktionen.</p>                        |
|  | <p><b>Universalbradepande</b><br/>Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege.<br/>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.

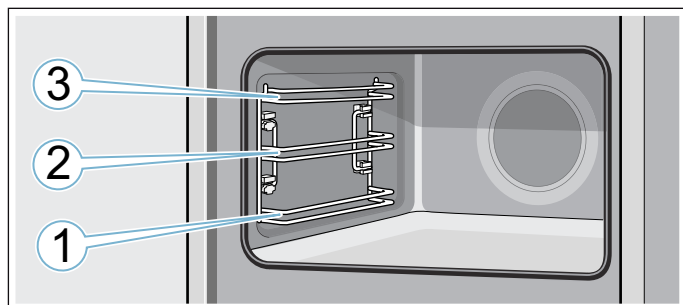
### Mikrobølger

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

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

### Sætte tilbehør ind

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



Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskiner i den pågældende rillehøjde (1, 2 og 3).

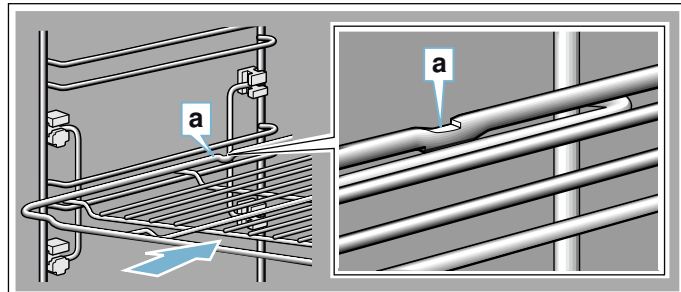
### Anvisninger

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

### Indgrebsfunktion

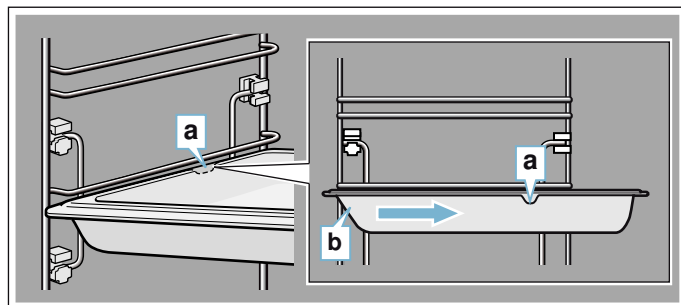
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

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



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

Det viste eksempel: Universalbradepande



### Ekstra tilbehør

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

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

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

#### Ekstra tilbehør

##### Rist

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

##### Universalbradepande

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

##### Bageplade

Til kager på bageplade og småkager.



**Ilægningsrist**

Til fisk, fjerkræ og fisk.

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

**Universalbradepande, med slip-let-belægning**

Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Bagværk og stege kan let løsnes fra universalbradepanden.

**Bageplade, med slip-let-belægning**

Til kager på bageplade og småkager.

Bagværk kan let løsnes fra bagepladen.

**Professionel bradepande med ilægningsrist**

Til tilberedning af store mængder.

**Låg til professionel bradepande**

Låget gør den professionelle bradepande til en professionel stege-gryde.

**Pizzaplade**

Til pizza og store runde kager.

**Grillplade**

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

**Bagesten**

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

Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.

**Glasstegegryde (5,1 liter)**

Til gryderetter og gratiner.

Særligt egnet til driftstypen "Retter".

**Glasbradepande**

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

**Glasbradepande**

Til gratiner, grøntsagsretter og bagværk.

**Kantlister**

Til afdækning af indbygningsskabets bund og apparatets bundplade.



## Før apparatet tages i brug første gang

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

### Første ibrugtagning

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

**Bemærk:** Disse indstillinger kan når som helst ændres igen i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 22

### Indstilling af sprog

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

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

### Indstilling af klokkeslæt

Klokkeslættet starter ved klokken "12:00".

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

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

### Rengøring af ovnrum og tilbehør

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

### Rengøre ovnrum

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

Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnrummet, som f.eks. styroporkugler, og fjern klæbeband både i og udenpå apparatet. 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 16

#### Indstillinger

|             |             |
|-------------|-------------|
| Ovnfunktion | 4D-varmluft |
| Temperatur  | maksimalt   |
| Varighed    | 1 time      |



Sluk for ovnen efter den angivne varighed med tasten on/off ①.

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

### Tænde og slukke for apparatet

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

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

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

#### Tænde for apparatet

Apparatet tændes med tasten on/off ①.

I displayet vises Bosch Logo og derefter valglisten med ovnfunktioner.

**Bemærk:** I Grundindstillingerne kan det indstilles, hvilken driftstype, der skal vises, når apparatet tændes. → "Grundindstillinger" på side 22

#### Slukke for apparatet

Apparatet slukkes med tasten on/off ①.

En eventuelt igangværende funktion bliver afbrudt.

I displayet vises klokkeslættet og eventuelt restvarmeindikatoren.

**Bemærk:** I Grundindstillingerne kan det indstilles, om klokkeslættet skal vises/ikke skal vises, når apparatet er slukket. → "Grundindstillinger" på side 22

### Start af drift

Driften skal altid startes med tasten start/stop ▷.

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

#### Pause i drift

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

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

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

## Indstille driftstype

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

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

Der gælder følgende grundregler:

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

## Indstille ovnfunktion og temperatur

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

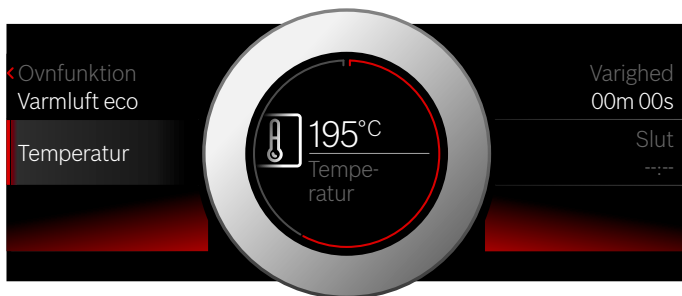
Det viste eksempel: Varmluft Eco  ved 195 °C.

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



Temperaturen vises i fokus med hvid skrift.

2. Temperaturen indstilles med betjeningsringen.



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



Apparatet begynder at varme.

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

**Bemærk:** Der kan også indstilles en varighed og en sluttid for driften på apparatet. → "Tidsfunktioner" på side 18

## Ændre

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

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

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

## Lynopvarmning

Med lynopvarmning kan opvarmningstiden for nogle af ovnfunktionerne reduceres.

Følgende ovnfunktioner er egnede til lynopvarmning:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme

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

## Indstille

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

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

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

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

## Afbryde

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

## Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

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

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

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

**Bemærk:** Varigheden af et lydsignal kan ændres i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 22

### Indstille varighed

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

#### Indstille

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

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

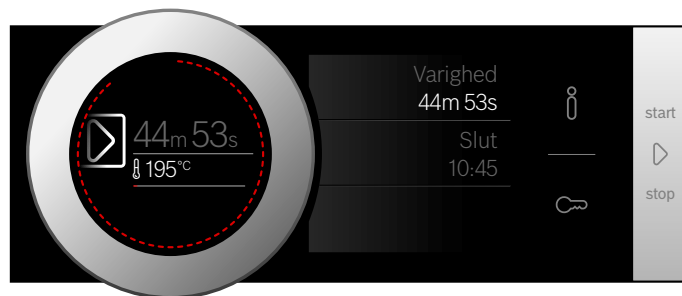
Der kan maksimalt indstilles 23 timer og 59 minutter.

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

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



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



Apparatet begynder at varme.

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

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

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

### Ændre og afbryde

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

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

### Indstille sluttid

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

#### Anvisninger

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

#### Indstille

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

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

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

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



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



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

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

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

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

### Ændre og afbryde

Efter start kan sluttiden ikke længere ændres.

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

## Indstilling af minutur

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

### Indstilling

Tiden på minuturet begynder ved nul minutter.

Jo højere værdi, desto større bliver indstillingstrinnene for tiden.

Der kan maksimalt indstilles 24 timer.

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

**Bemærk:** Minuturet starter også automatisk efter nogle få sekunder.

Den indstillede tid for minuturet tælles ned.

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

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

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

### Ændre og afbryde

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

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



## Mikrobølgefunktionen

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs særligt hurtigt. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo eller kombineret med en ovnfunktion.

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

### Fade og beholdere:

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

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

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

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

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

### Pas på!

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

### Test af service

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

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

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

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

### ⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

### Leveret tilbehør

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

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

Hvis ikke andet er angivet, er det bedst at sætte tilbehøret ind i rillehøjde 1 ved drift med mikrobølger.

### Mikrobølge-trin

Der kan vælges mellem flere forskellige trin af mikrobølge-effekter, som passer til de forskellige retter og tilberedningsmåder.

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

| Trin  | Anvendelse                                            | Maksimal varighed |
|-------|-------------------------------------------------------|-------------------|
| 90 W  | til optøning af sarte retter                          | 1 time 30 min.    |
| 180 W | til optøning og videretilberedning                    | 1 time 30 min.    |
| 360 W | til tilberedning af kød og opvarmning af sarte retter | 1 time 30 min.    |
| 600 W | til opvarmning og tilberedning af retter              | 1 time 30 min.    |
| max   | til opvarmning af væsker                              | 30 min.           |

Den maksimale indstilling er beregnet til opvarmning af væsker. Til beskyttelse af apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt trinvist reduceret til 600 W i de første minutter. Efter afkølingen kan den fulde effekt anvendes igen.

### Indstille mikrobølgefunktion

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

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

Apparatet starter.

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

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

**Bemærk:** Hvis apparatets dør åbnes under driften, bliver driften sat på pause. Når døren bliver lukket igen, skal driften fortsættes med tasten start/stop .

Pas på, at driften ikke fortsættes uden madvarer, hvis denne grundindstilling er blevet ændret.

→ "Grundindstillinger" på side 22

For at forhindre at der danner sig kondensvand ved ren mikrobølgedrift, aktiverer apparatet automatisk overvarmen ved trinnene 600 W og max. Resultatet af tilberedningen bliver ikke påvirket af dette.

**Bemærk:** Denne funktion kan deaktiveres i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 22

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

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

### **Ændre og afbryde**

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

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

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

## **Indstille MikroKombi**

Ved nogle ovnfunktioner kan mikrobølgefunktionen også aktiveres.

Egnede ovnfunktioner:

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

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

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

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

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

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

### **Ændre og afbryde**

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

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

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

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

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

## **Tørring**

Tør ovnrummet af efter driften for at fjerne tilbageværende fugt.

### **Start Tørring**

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

### **Pas på!**

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

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

### **Tørre ovnrum af indvendig**

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



## 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 ①.

### Aktivere og deaktivere

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

Tryk på feltet  i ca. 4 sekunder.

I displayet vises en opfordring til at bekræfte.

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

## Grundindstillinger

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

### Ændre grundindstillinger

Apparatet skal være tændt.

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

### Afbryde

Tryk let på feltet **menu** og derefter på tekstfeltet "Gem ikke", hvis ændringerne ikke skal gemmes. Der vises en meddelelse i displayet om, at indstillingerne ikke er blevet gemt. Sluk for apparatet med tasten on/off ①, når det ikke længere skal bruges.

### Liste over Grundindstillinger

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

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

|                                                                                        |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urdisplay                                                                              | Fra<br>Digitalt*<br>Analog                                                                   |
| Belysning                                                                              | Slukket under drift<br>Tændt under drift*                                                    |
| Drift fortsættes automa-<br>tisk                                                       | Drift fortsættes ikke automatisk*<br>Ved lukning af dør<br>(Kun ved driftstypen Mikrobølger) |
| Børnesikring                                                                           | Kun tastelås*<br>Dørlås og tastelås                                                          |
| Driftstype efter tænd af<br>apparat                                                    | Hovedmenu<br>Ovnfunktioner*<br>Mikrobølgefunktion<br>MikroKombi<br>Assist                    |
| Advarsel MB bageplade                                                                  | Vis*<br>Vis ikke                                                                             |
| Natdæmpning af lys                                                                     | Deaktiveret*<br>Aktiveret                                                                    |
| Firmalogo                                                                              | Vis*<br>Vis ikke                                                                             |
| Tørre mikrobølgeovn                                                                    | Aktiveret*<br>Deaktiveret                                                                    |
| Efterløbstid for ventilator                                                            | Anbefalet*<br>Minimum                                                                        |
| Sabbatindstilling                                                                      | Aktiveret<br>Deaktiveret*                                                                    |
| * Fabriksindstilling (afhængigt af apparatets type kan fabriksindstillingerne variere) |                                                                                              |

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

## Strømafbrydelse

Ændringer i indstillingerne bibeholdes også efter et strømsvigt.

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

## Ændre klokkeslæt

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

Apparatet skal være tændt.

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



## Sabbatindstilling

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

### Starte Sabbatindstilling

Inden Sabbatindstillingen kan anvendes, skal den aktiveres i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 22

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

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

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

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

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

Sluk for apparatet med tasten on/off .

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

### Ændre og afbryde

Efter start kan indstillingerne ikke længere ændres.

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



## Rengøringsmidler

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

### Egnede rengøringsmidler

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

#### Pas på!

#### Beskadigelse af overflader

Anvend ikke

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

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

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



#### Advarsel – Fare for forbrænding!

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

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

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

**Apparatet indvendigt**

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emaljerede overflader                | Varmt opvaskevand eller eddikevand:<br>Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og opvaskevand. Anvend en fin svamp af rustfrit stål eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning.<br><b>Pas på!</b><br>Brug aldrig ovnrens i en varm ovn. Der kan opstå skader på emaljen. Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.<br><br>Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.<br>Det bedste er at anvende Rengøringsfunktionen.<br>→ "Rengøringsfunktion" på side 26<br><b>Bemærk:</b> Rester af levnedsmidler kan danne hvide belægninger. De er uden betydning og har ingen indflydelse på funktionen.<br>Om ønsket kan de fjernes med citronsyre. |
| Glasafdækning over ovnbelysning      | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.<br>Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Dørafdækning                         | af rustfrit stål:<br>Anvend et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Overhold producentens anvisninger. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.<br>af kunststof:<br>Brug varmt opvaskevand og en rengøringsvamp til rengøring. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.<br>Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Indvendig dør-ramme af rustfrit stål | Rengøringsmiddel til rustfrit stål:<br>Overhold producentens anvisninger.<br>Misfarvninger kan fjernes med sådanne midler.<br>Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ribberammer                          | Varmt opvaskevand:<br>Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskevamp eller -børste.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Udtrækssystem                        | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en blød opvaskevamp eller -børste.<br>Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|          |                                                                                                                                                                 |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tilbehør | Varmt opvaskevand:<br>Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskevamp eller -børste.<br>Anvend en fin svamp af rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning. |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**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.

**⚠ Advarsel – Brandfare!**

Løse madrester, fedt og stegesoft kan antændes. Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

**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 stegegrøde.

## Rengøringsfunktion

Ovnrummet rengøres med rengøringsfunktionen "Pyrolyse".

### Pyrolyse

Ovnrummet rengøres med rengøringsfunktionen "Pyrolyse".

Der kan vælges mellem tre rengøringstrin.

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

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

### Anvisninger

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

### Advarsel

#### Fare for forbrænding!

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

### Advarsel

#### Fare for sundhedsskader!

Rensefunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne. Luft ud i køkkenet, mens rensfunktionen udføres. Bliv ikke i rummet i længere tid. Hold børn og husdyr på sikker afstand. Følg også disse anvisninger ved tidsforskudt sluttid.

### Inden rensfunktionen

Ribberammer og udtræk kan renses med i rensfunktionen. Fjern grove tilsmudsninger inden rengøringen.

Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet. På den måde kan der opnås en godt rengøringsresultat i hele ovnrummet.

Rengør ovndøren indvendig og områderne i ovnrummet omkring tætningen. Tætningen må ikke skures eller tages af!

### Advarsel

#### Brandfare!

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

### Advarsel – Fare for alvorlige sundhedsskader!

Apparatet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen. Slip-let-belægningen på bageplader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftig gas. Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen. Tilbehør må generelt ikke renses med selvrens.

### Indstille rengøringsfunktion

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

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

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

Rengøringsfunktionen starter.

Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen er i gang.

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

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

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

### Forskyde sluttid

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

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

### Ændre og afbryde

Efter start kan rengøringstrinnet ikke længere ændres.

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

Apparatets dør forbliver låst, indtil låsesymbolet  i displayet slukkes.

### Efter udførelse af rengøringsfunktionen

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

### Anvisninger

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

## Tørring

Tør ovnrummet af efter driften for at fjerne tilbageværende fugt.

### Start Tørring

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

### Pas på!

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

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

### Tørre ovnrum af indvendig

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

## Ribberammer

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

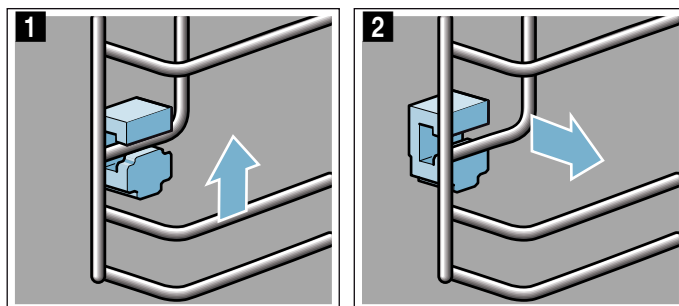
### Afmontere/montere ribberammer

#### ⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

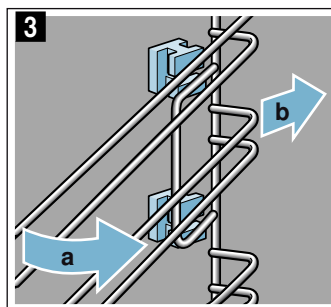
Ribberammerne bliver meget varme. Rør aldrig ved ribberammerne, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

### Afmontere ribberammer

1. Tryk ribberammen op foran (figur 1).
2. Hægt den ud af holderen (figur 2).



3. Klap derefter hele ribberammen udad **a**, og frigør den bagved **b** (figur 3).



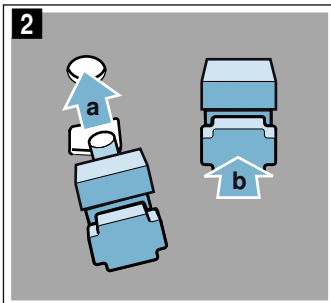
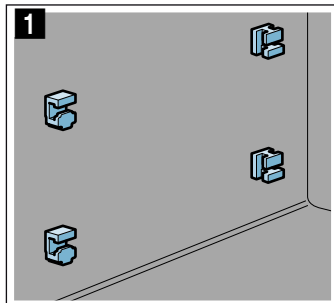
Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.



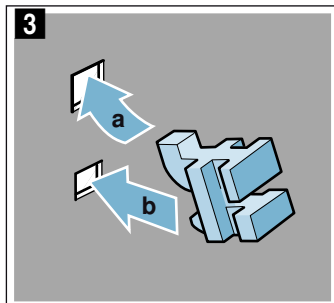
### Montere holdere

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

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

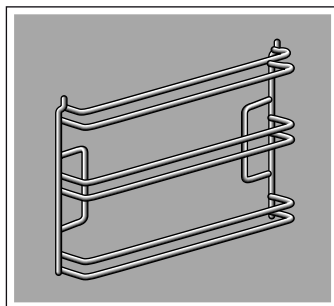


3. Stik krogen på den bageste holder ind i det øverste hul **a**, og tryk den ind i det underste hul **b** (figur 3).



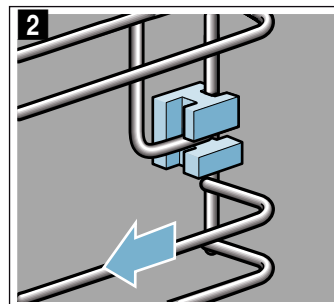
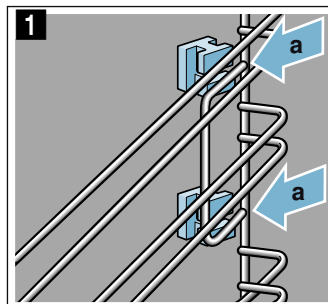
### Montere ribberammer

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

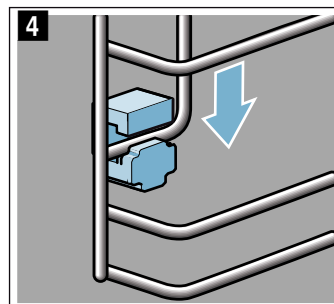
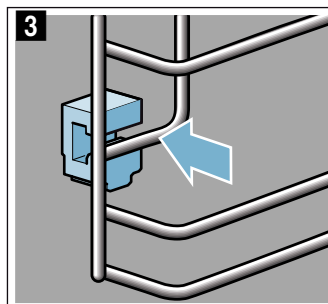


Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.

1. Sæt ribberammen ind på skrå bagved, og sæt den ind i holderne foroven og forneden **a** (figur 1).
2. Træk ribberammen fremad (figur 2).



3. Klap den derefter ind foran, og sæt den ind i holderen (figur 3).
4. Tryk den derefter nedad (figur 4).



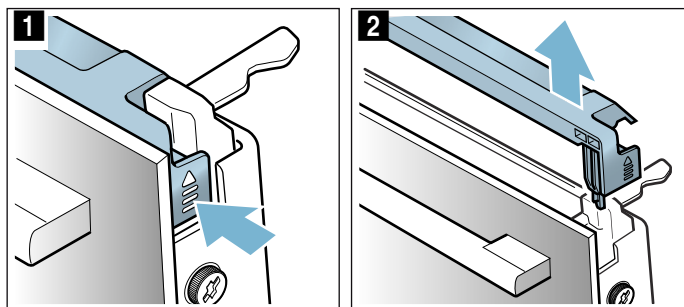
## Apparatets dør

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

### Tage dørafdækning af

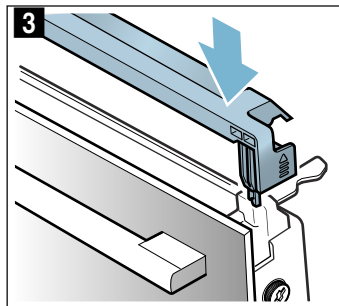
Indlæggene af rustfrit stål i dørafdækningen kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

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



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

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



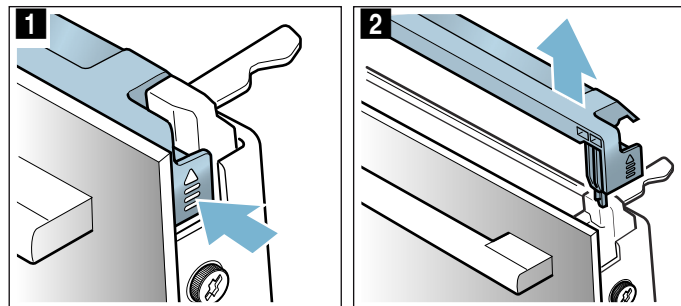
5. Luk apparatets dør.

### Afmontere/montere glaseruder i ovndør

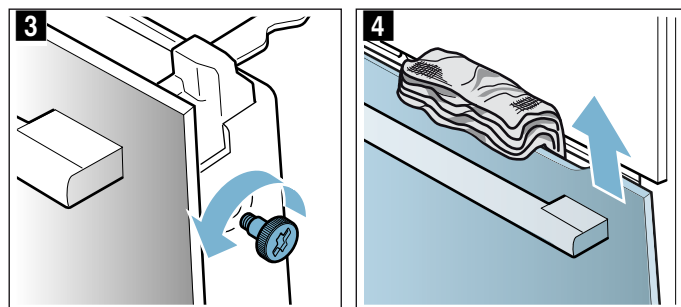
For at lette rengøringen kan glaseruderne i ovndøren afmonteres.

#### Afmontering på apparatet

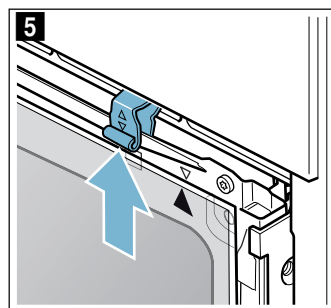
1. Luk apparatets dør lidt op.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side (figur 1).
3. Tag afdækningen af (figur 2).



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



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

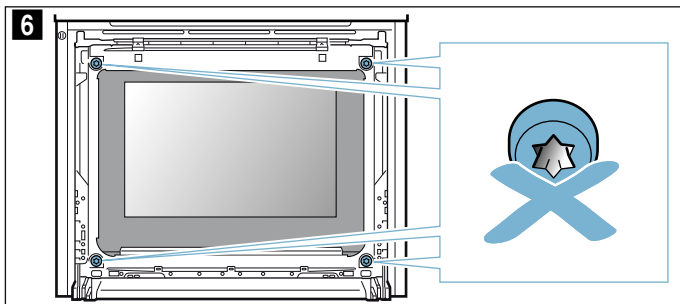


Rengør glaseruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

### **⚠ Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!**

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

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



### **⚠ Advarsel**

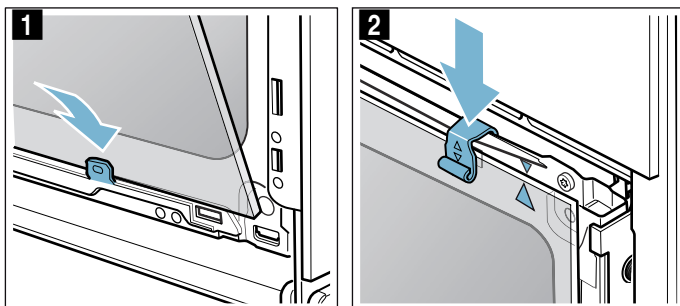
#### **Fare for tilskadecomst!**

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

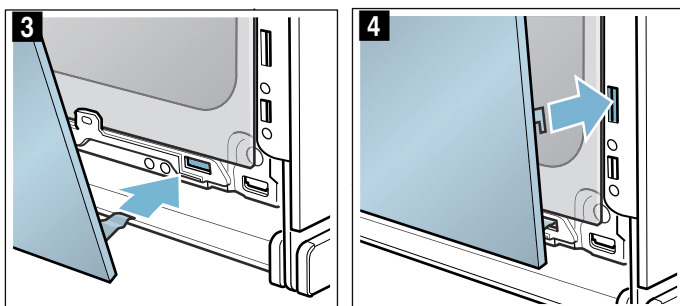
#### **Montering på apparat**

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

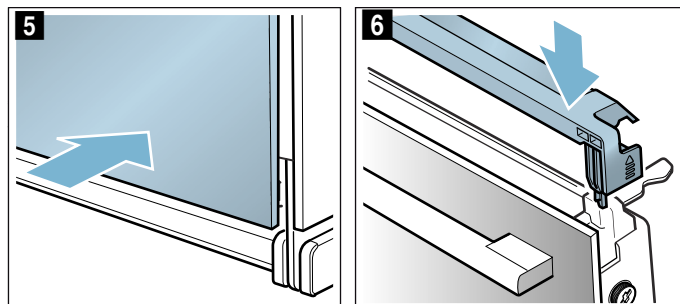
1. Sæt mellemruden ind i holderen forinden (figur 1), og tryk den ind foroven.
2. Tryk begge holdere nedad (figur 2).



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



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



9. Luk apparatets dør.

#### **Pas på!**

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

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

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

### Selvafhjælpning af fejl

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

Hvis en ret ikke lykkes som ønsket, findes der mange tips og anvisninger om tilberedning i slutningen af denne brugsvejledning. → *"Testet i vores prøvekøkken" på side 34*

| Fejl                                                                                                                                          | Mulig årsag                                                 | Afhjælpning / tips                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet virker ikke.                                                                                                                        | Sikring defekt.<br>Strømafbrydelse                          | Kontroller sikringen i sikringsskabet.<br>Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| I displayet vises "Sprache Deutsch".                                                                                                          | Strømafbrydelse                                             | Indstil sprog og klokkeslæt igen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Klokkeslæt vises ikke, når apparatet er slukket.                                                                                              | Grundindstilling er ændret.                                 | Korriger Grundindstilling for urdisplay.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Apparatets dør kan ikke åbnes.                                                                                                                | Apparatets dør er låst med børnesikringen.                  | Deaktiver børnesikringen ved at trykke på feltet  i ca. 4 sekunder. Låsningen kan deaktiveres i Grundindstillingerne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Apparatets dør kan ikke åbnes, i displayet lyser symbolet  . | Apparatets dør er låst af Rengøringsfunktionen.             | Vent, til ovnrummet er afkølet, og symbolet  ikke mere vises.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Apparatet varmer ikke, i displayet lyser symbolet  .         | Demo-modus er aktiveret i Grundindstillingerne.             | Afbryd kort strømforsyningen til apparatet (deaktiver sikringen i sikringsskabet), og deaktiver derefter indenfor 3 minutter demo-modus i Grundindstillingerne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Apparatet starter ikke, og i displayet vises "Ovnrum for varmt"                                                                               | Ovnrummet er for varmt til den valgte ret eller ovnfunktion | Lad ovnrummet køle af, og start igen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Betjeningsringen er faldet ud af lejrinen i betjeningsfeltet.                                                                                 | Betjeningsringen er ved et uheld gået ud af indgreb.        | Betjeningsringen kan tages af. Placer ganske enkelt betjeningsringen i lejrinen 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 lejrinen ved at trække i den, til den går ud af indgreb. Eller tryk på kanten af betjeningsringen, så den vipper og dermed er let at få fat i.<br>Rengør forsigtigt betjeningsringen og dens lejrning på apparatet med opvaskevand og en klud. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler. Må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaskemaskine.<br>Tag ikke betjeningsringen af alt for ofte, fordi dens lejrning kan blive ustabil. |
| Ved ren mikrobølgedrift bliver ovnrummet varmt.                                                                                               | Tøringsfunktion er aktiveret.                               | For at forhindre at der danner sig kondensvand ved ren mikrobølgedrift, aktiverer apparatet automatisk overvarmen ved trinnene 600 W og max. Resultatet af tilberedningen bliver ikke påvirket af dette.<br>Denne funktion kan deaktiveres i grundindstillingerne. Følg anvisningerne om mikrobølgefunktionen. → <i>"Mikrobølgefunktionen" på side 20</i>                                                                                                                                                                                      |

### Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

### Fejlmeddelelser i displayet

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

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

## Maksimal driftstid

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

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

### Maksimal driftstid nået

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

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

Sluk for apparatet med tasten on/off ①, når det ikke længere skal bruges.

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

## Ovnbelysning

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

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



## Kundeservice

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

## E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid apparatets fuldstændige modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummeret (FD-nr.) ved kontakt med kundeservice, fordi dette sætter os i stand til at yde god og kvalificeret service. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.

Ved nogle apparater, som er udstyret med damp, er typeskiltet placeret bag panelet.

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

|                     |  |               |  |
|---------------------|--|---------------|--|
| <b>E-nr.</b>        |  | <b>FD-nr.</b> |  |
| <b>Kundeservice</b> |  |               |  |

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

## Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

**DK** 44 89 89 85

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

## Retter

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

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

### Anvisninger om indstillinger

- Resultatet afhænger af levnedsmidlernes kvalitet og af fadets eller beholderens størrelse og art. Anvend altid førsteklases levnedsmidler, og kun kød, der har køleskabstemperatur. Dybfrostretter skal tages direkte ud af fryseren og anvendes.
- Ved nogle retter foreslås en temperatur, ovnfunktion og tilberedningstid. Temperaturen og tilberedningstiden kan om ønsket ændres.
- Ved andre retter skal vægten angives. Angiv altid den samlede vægt, med mindre apparatet opfordrer til noget andet. Her foretager apparatet selv indstillingen af tid og temperatur. Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor de angivne vægtområder.
- Ved stegeretter, hvor apparatet selv vælger temperatur, kan der forekomme temperaturer helt op til 300 °C. Vær derfor opmærksom på, at der skal anvendes tilstrækkeligt varmebestandige fade og beholdere.
- Apparatet viser meddelelser, f.eks. om fade og beholdere, rillehøjde eller tilsætning af væde ved kød. Ved nogle retter er det f.eks. nødvendigt at vende retten eller at røre rundt under tilberedningen. Alt dette vises i displayet kort efter starten. Et lydsignal gør opmærksom på det rigtige tidspunkt for den pågældende handling.
- Der findes anvisninger om egnede fade og beholdere samt tips og tricks om tilberedningen i slutningen af denne brugsanvisning. → "Testet i vores prøvekokken" på side 34

### Mikrobølgefunktion

Ved nogle retter bliver mikrobølgefunktionen automatisk aktiveret. Med mikrobølgefunktionen reduceres tilberedningstiden betydeligt, idet den næsten bliver halveret. Apparatet giver en anvisning om at anvende fade eller beholdere, som egner sig til mikrobølger. I kapitlet Mikrobølgefunktion findes der anvisninger om egnede fade og beholdere. → "Mikrobølgefunktionen" på side 20

### Vælge en ret

Retterne er opbygget med en ensartet struktur:

- Kategori
- Levnedsmiddel
- Ret

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

| Kategorier                 | Retter                                         |
|----------------------------|------------------------------------------------|
| Kager                      | Kager i form                                   |
|                            | Kager på bageplade                             |
|                            | Småt bagværk                                   |
|                            | Småkager                                       |
| Brød, rundstykker          | Brød                                           |
|                            | Rundstykker, boller                            |
| Pizza, tærter              | Pizza                                          |
|                            | Krydret bagværk, quiche                        |
| Tærter/gratiner, souffléer | Krydret gratin, fersk, tilberedte ingredienser |
|                            | Lasagne, fersk                                 |
|                            | Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj     |
|                            | Sød tærte, friske ingredienser                 |
|                            | Soufflé i portionsforme                        |
| Dybfrostprodukter          | Pizza                                          |
|                            | Rundstykker, boller                            |
|                            | Gratiner / tærter                              |
|                            | Kartoffelprodukter                             |
|                            | Fjerkræ, fisk                                  |
| Fjerkræ                    | Kylling                                        |
|                            | And, gås                                       |
|                            | Kalkun                                         |
| Kød                        | Svinekød                                       |
|                            | Oksekød                                        |
|                            | Kalvekød                                       |
|                            | Lammekød                                       |
|                            | Vildt                                          |
|                            | Kødretter                                      |
|                            | Fisk                                           |
| Fisk                       | Fiskefileter                                   |
|                            | Fiskefileter                                   |
| Tilbehør, grøntsager       | Grøntsager                                     |
|                            | Kartofler                                      |
|                            | Ris                                            |
|                            | Korn                                           |
| Optøning af retter         | Brød, rundstykker                              |
|                            | Kager                                          |
|                            | Kød, fjerkræ                                   |
|                            | Fisk                                           |



## Indstilling af en ret

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

Der kan blades gennem de enkelte niveauer med betjeningsringen.

1. Tryk let på feltet **menu**.  
Valglisten for driftstyperne vises.
2. Tryk let på tekstfeltet "Assist".  
Kategorierne vises.
3. Tryk let på den ønskede kategori.  
Levnedsmidlerne i kategorien vises.
4. Tryk let på det ønskede levnedsmiddel.  
De enkelte retter vises.
5. Tryk let på den ønskede ret.  
I displayet vises de tilhørende indstillinger. Ved mange af retterne kan indstillingerne tilpasses efter eget ønske.  
Ved nogle retter skal vægten angives.  
**Tip:** Med tekstfeltet "Tip" vises oplysninger om tilbehør og rillehøjde.
6. Start med tasten start/stop .  
Varigheden tælles ned i displayet.  
Apparatet begynder at varme.

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

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

## Eftertilberedning

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

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

**Bemærk:** Eftertilberedning kan udføres så ofte, det ønskes.

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

Sluk for apparatet med tasten on/off .

## Forskyde sluttid

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

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

## Ændre og afbryde

Efter start kan indstillingerne ikke længere ændres.

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

## Testet i vores prøvekøkken

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

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

## 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 hævnings af dej.

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

## Bagning kombineret med mikrobølger

Ved bagning kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 20

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

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

Bagning kombineret med mikrobølger er kun muligt i et lag.

## Riller

Brug de anførte riller.

### Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- Rille 1

### Bagning i to lag

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

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

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

## Tilbehør

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

### Rist

Sæt risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

### Universalbradepande eller bageplade

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

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

### Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

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

## Bagepapir

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

## Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige slags bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere ensartet brunng. Om nødvendigt kan der indstilles en højere temperatur næste gang.

**Bemærk:** Bagetiden kan ikke forkortes ved at bruge en højere temperatur. Kager eller småkager bliver i så fald kun bagt færdigt udvendigt, men ikke indvendigt.

Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. På den måde kan der spares op til 20 procent energi. Hvis ovnen forvarmes, bliver den anførte bagetid reduceret med nogle minutter.

Ved visse retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen. Sæt først retten og tilbehøret ind i ovnen, når forvarmningen er afsluttet.

Ved bagning efter egen opskrift kan lignende bagværk i tabellen bruges som rettesnor. Der findes flere oplysninger under tips om bagning efter indstillingstabellen.

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

| Ret                                       | Tilbehør / service         | Rillehøjde | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|-------------------------------------------|----------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|
| <b>Kager i form</b>                       |                            |            |                                                                                     |                 |                  |                 |
| Rørekage                                  | Randform/firkantet form    | 1          |  | 150-170         | -                | 55-70           |
| Rørekage                                  | Randform/firkantet form    | 1          |  | 160-180         | 90               | 30-40           |
| Rørekage, fin                             | Randform/firkantet form    | 1          |  | 150-170         | -                | 60-80           |
| Frugtkage af rørt kagedej, fin            | Rillet randform/springform | 1          |  | 160-180         | -                | 45-60           |
| Frugtkage af rørt kagedej, fin            | Rillet randform/springform | 1          |  | 170-190         | 90               | 35-45           |
| Tærtebund af rørt kagedej                 | Tærteform                  | 1          |  | 150-170         | -                | 20-40           |
| Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej | Springform Ø 26 cm         | 1          |  | 160-170         | -                | 65-85           |
| Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej | Springform Ø 26 cm         | 1          |  | 160-180         | 180              | 30-40           |
|                                           |                            |            |                                                                                     | 100             | -                | 20              |
| Wähe, schweizisk kage                     | Pizzaplade                 | 1          |  | 190-210         | -                | 45-55           |
| Tærte                                     | Tærteform, sortplade       | 1          |  | 190-210         | -                | 25-40           |
| Gærkage til randform                      | Rillet randform            | 1          |  | 150-160         | -                | 65-75           |
| Gærkage i springform                      | Springform Ø 28 cm         | 1          |  | 150-160         | -                | 25-35           |

\* Forvarmning

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

| Ret                | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion                                                                        | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|--------------------|--------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|
| Lagkagebund, 2 æg  | Tærteform          | 1          |  | 170-180         | -                | 20-30           |
| Lagkagebund, 3 æg  | Springform Ø 26 cm | 1          |  | 160-170*        | -                | 25-35           |
| Lagkagebunde, 6 æg | Springform Ø 28 cm | 1          |  | 150-170*        | -                | 30-50           |

### Kager på plade

|                                  |                                 |     |                                                                                      |          |    |       |
|----------------------------------|---------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|-------|
| Rørkage med fyld                 | Bageplade                       | 1   |    | 160-180  | -  | 20-40 |
| Rørkage, 2 lag                   | Universalbradepande + bageplade | 3+1 |    | 150-170  | -  | 35-50 |
| Mørdejskage med tørt fyld        | Bageplade                       | 1   |    | 170-190  | -  | 25-40 |
| Mørdejskage med tørt fyld, 2 lag | Universalbradepande + bageplade | 3+1 |    | 150-170  | -  | 40-55 |
| Mørdejskage med fugtigt fyld     | Universalbradepande             | 1   |    | 160-180  | -  | 60-80 |
| Wähe, schweizisk kage            | Universalbradepande             | 1   |    | 180-200  | -  | 60-70 |
| Gærkage med tørt fyld            | Bageplade                       | 1   |    | 160-180  | -  | 15-25 |
| Gærkage med tørt fyld, 2 lag     | Universalbradepande + bageplade | 3+1 |    | 160-170  | -  | 25-35 |
| Gærkage med saftigt fyld         | Universalbradepande             | 1   |    | 180-200  | -  | 30-45 |
| Gærkage med fugtigt fyld, 2 lag  | Universalbradepande + bageplade | 3+1 |    | 150-160  | -  | 45-60 |
| Gæriletbrød, gærkringle          | Bageplade                       | 1   |    | 150-160  | -  | 35-45 |
| Roulade                          | Bageplade                       | 1   |    | 190-210* | -  | 10-15 |
| Julekage (Stollen), 500 g mel    | Universalbradepande             | 1   |    | 150-160  | -  | 50-60 |
| Æblerulle (strudel), sød         | Universalbradepande             | 1   |    | 170-180  | -  | 40-60 |
| Æblerulle (strudel), frossen     | Universalbradepande             | 1   |    | 190-210  | -  | 35-50 |
| Æblerulle (strudel), frossen     | Universalbradepande             | 1   |  | 200-220  | 90 | 20-25 |

### Småkager

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

### Småkager

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

\* Forvarmning

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

**Tips til kager og småkager**

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

- Rille 1

**Bagning i to lag**

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

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

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

**Tilbehør**

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

**Rist**

Sæt risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

**Universalbradepande eller bageplade**

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

**Bageforme**

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

**Bagepapir**

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

## Dybfrostprodukter

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

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

## Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige brød og rundstykker. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere ensartet brunng. Om nødvendigt kan der indstilles en højere temperatur næste gang.

**Bemærk:** Bagetiden kan ikke forkortes ved at bruge en højere temperatur. Brød eller rundstykker bliver kun bagt færdige udvendigt, men ikke indvendigt.

Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. På den måde kan der spares op til 20 procent energi. Hvis ovnen forvarmes, bliver den anførte bagetid reduceret med nogle minutter.

Ved visse retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen. Sæt først retten og tilbehøret ind i ovnen, når forvarmningen er afsluttet. Nogle retter bliver bedre, hvis de bages i flere trin. De er anført i tabellen.

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

Ved bagning efter egen opskrift kan lignende bagværk i tabellen bruges som rettesnor.

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

## Pas på!

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

Anvendte ovnfunktioner:

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

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



## Pizza, quiche og krydret bagværk

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

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævnning af dej.

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

### Bagning kombineret med mikrobølger

Ved bagning kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

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

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

Bagning kombineret med mikrobølger er kun muligt i et lag.

### Riller

Brug de anførte riller.

### Bagning i et lag

Brug følgende riller til bagning i et lag:

- Rille 1

### Bagning i to lag

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

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

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

### Tilbehør

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

### Rist

Sæt risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

## Universalbradepande eller bageplade

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

Brug universalbradepanden ved pizza med meget fyld.

### Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

### 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 brunning er der også efter bagning.

### Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige retter. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere ensartet brunning. Om nødvendigt kan der indstilles en højere temperatur næste gang.

**Bemærk:** Bagetiden kan ikke forkortes ved at bruge en højere temperatur. Retten bliver kun bagt færdig udvendigt, men ikke indvendigt.

Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. På den måde kan der spares op til 20 procent energi. Hvis ovnen forvarmes, bliver den anførte bagetid reduceret med nogle minutter.

Ved visse retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen. Sæt først retten og tilbehøret ind i ovnen, når forvarmningen er afsluttet.

Ved bagning efter egen opskrift kan lignende bagværk i tabellen bruges som rettesnor.

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin

| Ret                          | Tilbehør                        | Rille-højde | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|------------------------------|---------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|
| <b>Pizza</b>                 |                                 |             |                                                                                     |                 |                  |                 |
| Pizza, frisklavet            | Bageplade                       | 1           |  | 200-220         | -                | 20-30           |
| Pizza, frisklavet, 2 lag     | Universalbradepande + bageplade | 3+1         |  | 180-200         | -                | 35-45           |
| Pizza, frisklavet, tynd bund | Pizzaplade                      | 1           |  | 210-230         | -                | 20-30           |
| Pizza, kold                  | Rist                            | 1           |  | 210-230         | -                | 10-20           |
| * forvarmning                |                                 |             |                                                                                     |                 |                  |                 |



| Ret                                 | Tilbehør                   | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|-------------------------------------|----------------------------|-------------|-------------|-----------------|------------------|-----------------|
| <b>Pizza, frossen</b>               |                            |             |             |                 |                  |                 |
| Pizza, tynd bund, 1 stk.            | Rist                       | 1           |             | 210-230         | -                | 10-20           |
| Pizza, tynd bund, 1 stk.            | Universalbradepande        | 1           |             | 210-230         | 90               | 10-20           |
| Pizza, tynd bund, 2 stk.            | Rist + bageplade           | 3+1         |             | 200-220         | -                | 15-25           |
| Pizza, tyk bund, 1 stk.             | Rist                       | 1           |             | 180-200         | -                | 20-30           |
| Pizza, tyk bund, 1 stk.             | Universalbradepande        | 1           |             | 180-200         | 90               | 15-25           |
| Pizza, tyk bund, 2 stk.             | Universalbradepande + rist | 3+1         |             | 160-180         | -                | 25-35           |
| Pizzabaguette                       | Rist                       | 1           |             | 200-220         | -                | 20-30           |
| Pizzabaguette, 2 stk.               | Universalbradepande        | 1           |             | 180-200         | 90               | 10-20           |
| Mini-pizza                          | Bageplade                  | 1           |             | 210-230         | -                | 10-20           |
| Minipizzaer, 9 stk.                 | Universalbradepande        | 1           |             | 210-230         | 90               | 10-20           |
| <b>Krydret bagværk &amp; quiche</b> |                            |             |             |                 |                  |                 |
| Krydret bagværk i formen            | Springform Ø 28 cm         | 1           |             | 170-190         | -                | 50-60           |
| Krydret bagværk i formen            | Springform Ø 26 cm         | 1           |             | 180-200         | 90               | 35-40           |
| Quiche                              | Tærteform, sortplade       | 1           |             | 190-210         | -                | 30-45           |
| Flammkuchen                         | Universalbradepande        | 1           |             | 260-280*        | -                | 10-20           |
| Pirog                               | Gratinform                 | 1           |             | 190-200         | -                | 40-50           |
| Empanada                            | Universalbradepande        | 1           |             | 180-190         | -                | 35-45           |
| Börek                               | Universalbradepande        | 1           |             | 180-200         | -                | 35-45           |
| * forvarmning                       |                            |             |             |                 |                  |                 |

## Tærte og soufflé

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

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

### Tilberedning med mikrobølger

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

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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 20

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

### Riller

Brug altid de anførte riller.

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

- Bageforme på risten: Rille 1
- Universalbradepande: Rille 2

Souffléer kan også tilberedes i vandbad i universalbradepanden. Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

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

### Tilbehør

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

#### Rist

Sæt risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

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

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

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

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

| Ret                                        | Tilbehør / service  | Rille-højde | Ovnfunktion                                                                       | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|--------------------------------------------|---------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|
| Tærte, pikant, kogte ingredienser          | Gratinform          | 1           |  | 200-220         | -                | 35-55           |
| Tærte, pikant, kogte ingredienser          | Gratinform          | 1           |  | 140-160         | 360              | 20-30           |
| Gratin, sød                                | Gratinform          | 1           |  | 170-190         | -                | 45-60           |
| Gratin, sød                                | Gratinform          | 1           |  | 140-160         | 360              | 25-35           |
| Lasagne, frisklavet, 1 kg                  | Gratinform          | 1           |  | 160-180         | -                | 50-60           |
| Lasagne, frisklavet, 1 kg                  | Gratinform          | 1           |  | 180-200         | 360              | 20-30           |
| Lasagne, frossen, 400 g                    | Universalbradepande | 1           |  | 190-210         | -                | 30-40           |
| Lasagne, frossen, 400 g                    | Åbent fad           | 1           |  | 200-210         | 180              | 20-25           |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj | Gratinform          | 1           |  | 170-180         | -                | 50-65           |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj | Gratinform          | 1           |  | 170-190         | 360              | 20-25           |
| Soufflé                                    | Gratinform          | 1           |  | 160-170*        | -                | 40-50           |
| Soufflé                                    | Portionsforme       | 1           |  | 170-190         | -                | 65-75           |

\* forvarmning

## Fjerkræ

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

### Stegning på risten

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

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

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

### Stegning i fad

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

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

Skinnende 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.

### Stegning kombineret med mikrobølger

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

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

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

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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 20

## Grillning

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

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

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

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

## Anvisninger

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

## Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

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

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

## Tips

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

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

| Ret                                             | Tilbehør / service  | Rille-højde | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C / grilltrin | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|-------------------------------------------------|---------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|-----------------|
| <b>Kylling</b>                                  |                     |             |                                                                                     |                             |                  |                 |
| Kylling, 1 kg                                   | Åbent fad           | 1           |  | 200-220                     | -                | 60-70           |
| Kylling, 1 kg                                   | Fad med låg         | 1           |  | 230-250                     | 360              | 25-35           |
| Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles)        | Rist                | 2           |  | 3*                          | -                | 15-20           |
| Kyllingebrystfilet, 2 stk. hver 150 g (grilles) | Åbent fad           | 1           |  | 190-210                     | 180              | 25-30           |
| Mindre kyllingestykker, hver 250 g              | Rist                | 2           |  | 220-230                     | -                | 30-35           |
| Mindre kyllingestykker, 4 stk. hver 250 g       | Åbent fad           | 1           |  | 190-210                     | 360              | 20-30           |
| Kyllingesticks, nuggets, frosne                 | Universalbradepande | 2           |  | 200-220                     | -                | 10-20           |
| Kyllingesticks, nuggets, frosne, 250 g          | Universalbradepande | 1           |  | 190-210                     | 360              | 15-20           |
| Poulard, 1,5 kg                                 | Åbent fad           | 1           |  | 200-220                     | -                | 70-90           |
| Poulard, 1,5 kg                                 | Fad med låg         | 1           |  | 200-220                     | 360              | 30              |
|                                                 |                     |             |                                                                                     |                             | 180              | 15-25           |
| <b>And &amp; gås</b>                            |                     |             |                                                                                     |                             |                  |                 |
| And, 2 kg                                       | Åbent fad           | 1           |  | 180-200                     | -                | 90-110          |
| And, 2 kg                                       | Universalbradepande | 1           |  | 170-190                     | 180              | 60-80           |
| Andebryst, hver 300 g                           | Rist                | 2           |  | 230-250                     | -                | 25-30           |
| * 5 min. forvarmning                            |                     |             |                                                                                     |                             |                  |                 |

| Ret                 | Tilbehør / service  | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C / grilltrin | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|---------------------|---------------------|-------------|-------------|-----------------------------|------------------|-----------------|
| Gås, 3 kg           | Åbent fad           | 1           |             | 160-170                     | -                | 120-150         |
| Gås, 3 kg           | Åbent fad           | 1           |             | 170-190                     | 180              | 80-90           |
| Gåselår, hver 350 g | Rist                | 2           |             | 210-230                     | -                | 40-50           |
| Gåselår, hver 350 g | Universalbradepande | 1           |             | 170-190                     | 180              | 30-40           |

## Kalkun

|                              |             |   |  |         |     |        |
|------------------------------|-------------|---|--|---------|-----|--------|
| Lille kalkun, 2,5 kg         | Åbent fad   | 1 |  | 180-190 | -   | 70-90  |
| Lille kalkun, 2,5 kg         | Fad med låg | 1 |  | 210-230 | 360 | 45-50  |
| Kalkunbryst, uden ben, 1 kg  | Fad med låg | 1 |  | 240-260 | -   | 80-100 |
| Kalkunoverlår, med ben, 1 kg | Åbent fad   | 1 |  | 180-200 | -   | 80-100 |
| Kalkunoverlår, med ben, 1 kg | Fad med låg | 1 |  | 210-230 | 360 | 45-50  |

\* 5 min. forvarmning

## Kød

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

### Stegning og grydestegning

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

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

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

### Stegning på risten

På risten bliver kød særdeles sprødt på alle sider.

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

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

### Stegning og grydestegning i fad

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

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

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

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

Mængden af væden afhænger af kødets art og fadets materiale og af, om der bruges låg. Ved tilberedning af

kød i en emaileret eller mørk stegegryde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas.

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

### Fad uden låg

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

### Fad med låg

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

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

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

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

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

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

### Stegning kombineret med mikrobølger

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

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

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

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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 20

### Pas på!

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

### Grillning

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

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

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

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

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

### Anvisninger

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

### Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til mange kødretter. Temperatur og tilberedningstid afhænger af fødearens 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:

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

| Ret                                              | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C / grilltrin | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|--------------------------------------------------|--------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|-----------------|
| <b>Svinekød</b>                                  |                    |             |                                                                                     |                             |                  |                 |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Åbent fad          | 1           |  | 180-200                     | -                | 120-130         |
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Fad med låg        | 1           |  | 180-200                     | 180              | 40-50           |
| Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg             | Åbent fad          | 1           |  | 190-200                     | -                | 130-140         |
| Svinemørbrad, 1,5 kg                             | Åbent fad          | 1           |  | 220-230                     | -                | 70-80           |
| Svinemørbrad, 1,5 kg                             | Fad med låg        | 1           |  | 230-240                     | 90               | 50-60           |
| Svinefilet, 400 g                                | Rist               | 2           |  | 220-230                     | -                | 20-25           |
| Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand)       | Fad med låg        | 1           |  | 210-220                     | -                | 60-80           |
| Hamburgerryg med ben, 1 kg                       | Åbent fad          | 1           |  | -                           | 360              | 40-50           |
| Svinesteaks, 2 cm tykke                          | Rist               | 3           |  | 2                           | -                | 16-20           |
| Svinemedaljoner, 3 cm tykke (5 min. forvarmning) | Rist               | 3           |  | 3*                          | -                | 8-12            |

\* forvarmning

\*\* uden at vende

\*\*\* Sæt universalpanden ind i rille 1

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



| Ret                       | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion                                                                       | Temperatur i °C / grilltrin | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|---------------------------|--------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|-----------------|
| <b>Oksekød</b>            |                    |             |                                                                                   |                             |                  |                 |
| Oksefilet, medium, 1 kg   | Åbent fad          | 1           |  | 210-220                     | -                | 40-50           |
| Oksefilet, medium, 1 kg   | Fad med låg        | 1           |  | 180-200                     | 90               | 30-40           |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg     | Fad med låg        | 1           |  | 200-220                     | -                | 130-140         |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Åbent fad          | 1           |  | 220-230                     | -                | 60-70           |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Åbent fad          | 1           |  | 240-260                     | 180              | 30-40           |
| Steak, 3 cm tyk, medium   | Rist               | 2           |  | 3                           | -                | 15-20           |
| Burger, 3-4 cm høj****    | Rist               | 2           |  | 3                           | -                | 20-30           |

|                    |             |   |                                                                                   |         |     |         |
|--------------------|-------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|---------|
| <b>Kalvekød</b>    |             |   |                                                                                   |         |     |         |
| Kalvesteg, 1,5 kg  | Åbent fad   | 1 |  | 160-170 | -   | 100-120 |
| Kalvesteg, 1,5 kg  | Fad med låg | 1 |  | 200-210 | 90  | 70-80   |
| Kalveskank, 1,5 kg | Åbent fad   | 1 |  | 200-210 | -   | 100-110 |
| Kalveskank, 1,5 kg | Åbent fad   | 1 |  | 200-220 | 180 | 30      |
|                    |             |   |                                                                                   |         | 90  | 30-40   |

|                                     |             |   |                                                                                     |         |     |       |
|-------------------------------------|-------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-------|
| <b>Lammekød</b>                     |             |   |                                                                                     |         |     |       |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg | Åbent fad   | 1 |    | 170-190 | -   | 50-70 |
| Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg | Fad med låg | 1 |    | 240-260 | 360 | 30    |
|                                     |             |   |                                                                                     |         | 180 | 35-40 |
| Lammeryg med ben**                  | Åbent fad   | 1 |   | 180-190 | -   | 40-50 |
| Lammeryg med ben**                  | Åbent fad   | 1 |  | 190-210 | 90  | 30-40 |
| Lammekotelet***                     | Rist        | 2 |  | 3       | -   | 12-18 |

|               |      |   |                                                                                     |   |   |       |
|---------------|------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------|
| <b>Pølser</b> |      |   |                                                                                     |   |   |       |
| Grillpølser   | Rist | 2 |  | 3 | - | 10-20 |

|                                  |           |   |                                                                                     |         |     |       |
|----------------------------------|-----------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-------|
| <b>Kødretter</b>                 |           |   |                                                                                     |         |     |       |
| Forloren hare, 1 kg              | Åbent fad | 1 |  | 170-180 | -   | 70-80 |
| Forloren hare, 1 kg + 50 ml vand | Åbent fad | 1 |  | 170-190 | 360 | 30-40 |

|                                                                                                                                   |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| * forvarmning<br>** uden at vende<br>*** Sæt universalpanden ind i rille 1<br>**** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|

## Tips til stegning, grydestegning og grillning

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



## Fisk

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

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

Fisken er færdig, når rygfinnen nemt løsner sig.

### Stegning og grillning på risten

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

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

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

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

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

### Anvisninger

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

### Stegning og dampning i fad

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

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

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

Følg producentens anvisninger for stegefade.

### Fad uden låg

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

### Fad med låg

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

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

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

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

### Dampning med mikrobølger

Fisk kan også dampes med mikrobølger.

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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 20

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

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

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

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

Vend fisk, som ikke er i svømmestilling, efter ca. ½ til ¾ af den anførte tid.

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

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

## Anvendte ovnfunktioner:

- Varmluft/impulsgrill
- Grill, stor flade

- Pizzatrin
- Mikrobølger

| Ret                                       | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C / grilltrin | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|-------------------------------------------|--------------------|-------------|-------------|-----------------------------|------------------|-----------------|
| Fisk                                      |                    |             |             |                             |                  |                 |
| Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller | Åbent fad          | 1           |             | 170-190                     | -                | 20-30           |
| Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller | Rist               | 2           |             | 2                           | 90               | 15-20           |
| Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller  | Fad med låg        | 1           |             | -                           | 600              | 3               |
|                                           |                    |             |             |                             | 360              | 2-7             |
| Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks    | Åbent fad          | 1           |             | 170-190                     | -                | 30-40           |
| Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks     | Fad med låg        | 1           |             | -                           | 600              | 10              |
|                                           |                    |             |             |                             | 360              | 10-15           |
| Fiskefileter                              |                    |             |             |                             |                  |                 |
| Fiskefilet, natural, grillet              | Rist               | 2           |             | 1*                          | -                | 15-25           |
| Fiskefilet, natural, dampet, 400 g        | Fad med låg        | 1           |             | -                           | 600              | 4               |
|                                           |                    |             |             |                             | 360              | 5-15            |
| Fiskekoteletter                           |                    |             |             |                             |                  |                 |
| Fiskekotelet, 3 cm tyk**                  | Rist               | 2           |             | 3                           | -                | 18-22           |
| Fisk, frossen                             |                    |             |             |                             |                  |                 |
| Fisk, hel 300 g, f.eks. foreller          | Fad med låg        | 1           |             | -                           | 600              | 5               |
|                                           |                    |             |             |                             | 360              | 7-12            |
| Fiskefilet, natural                       | Fad med låg        | 1           |             | 210-230                     | -                | 25-40           |
| Fiskefilet, natural, 400 g                | Fad med låg        | 1           |             | -                           | 600              | 10-15           |
| Fiskefilet, gratineret                    | Rist               | 2           |             | 220-240                     | -                | 35-45           |
| Fiskefilet, gratineret, 400 g             | Åbent fad          | 1           |             | 3                           | 360              | 15-20           |
| Fiskepinde***                             | Bageplade          | 1           |             | 220-240                     | -                | 10-20           |
| Fiskeretter                               |                    |             |             |                             |                  |                 |
| Fisketerrine, 1000 g                      | Terrineform        | 1           |             | -                           | 360              | 20-25           |

\* forvarmning

\*\* Sæt universalpanden ind i rille 1

\*\*\* Vend af og til

## Grøntsager og tilbehør

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

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

### Tilberedning kombineret med mikrobølger

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

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

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

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

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

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

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

## Riller

Brug de anførte riller.

### Tilberedning i et lag

Overhold angivelserne i tabellen.

### Tilberedning i to lag

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

■ Universalbradepande: Rille 3

■ Bageplade: Rille 1

## Tilbehør

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

### Rist

Sæt risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

### Universalbradepande eller bageplade

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

### Bagepapir

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

## Anbefalede indstillingsværdier

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

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

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

| Ret                                       | Tilbehør / service              | Rillehøjde | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C / grilltrin | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|-------------------------------------------|---------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|-----------------|
| <b>Grøntsager, friske</b>                 |                                 |            |                                                                                     |                             |                  |                 |
| Grøntsager, friske, 250 g*                | Fad med låg                     | 1          |  | -                           | 600              | 8-12            |
| Grøntsager, friske, 500 g*                | Fad med låg                     | 1          |  | -                           | 600              | 10-15           |
| <b>Grøntsager, frosne</b>                 |                                 |            |                                                                                     |                             |                  |                 |
| Spinat, 450 g*                            | Fad med låg                     | 1          |  | -                           | 600              | 13-18           |
| Grøntsager, blandede, 250 g + 25 ml vand* | Fad med låg                     | 1          |  | -                           | 600              | 10-14           |
| Grøntsager, blandede, 500 g + 25 ml vand* | Fad med låg                     | 1          |  | -                           | 600              | 15-20           |
| <b>Grøntsagsretter</b>                    |                                 |            |                                                                                     |                             |                  |                 |
| Grillede grøntsager*                      | Universalbradepande             | 3          |  | 3                           | -                | 10-15           |
| <b>Kartofler</b>                          |                                 |            |                                                                                     |                             |                  |                 |
| Ovnbagte kartofler, halve                 | Universalbradepande             | 1          |  | 160-180                     | -                | 45-60           |
| Bagte kartofler, halveret, 1 kg           | Universalbradepande             | 2          |  | 200-220                     | 360              | 15-20           |
| Pillekartofler, hele, 250 g*              | Fad med låg                     | 1          |  | -                           | 600              | 10-13           |
| Hvide kartofler, i kvarte, 500 g*         | Fad med låg                     | 1          |  | -                           | 600              | 12-15           |
| <b>Kartoffelprodukter, frosne</b>         |                                 |            |                                                                                     |                             |                  |                 |
| Kartoffelrøsti (vend af og til)           | Universalbradepande             | 2          |  | 200-220                     | -                | 20-30           |
| Kartoffellommer, fyldte (vend af og til)  | Universalbradepande             | 2          |  | 190-210                     | -                | 15-25           |
| Kroketter                                 | Bageplade                       | 1          |  | 200-220                     | -                | 15-25           |
| Pommes frites (vend af og til)            | Bageplade                       | 1          |  | 190-210                     | -                | 20-30           |
| Pommes frites, 500 g                      | Universalbradepande             | 2          |  | 250-270                     | 180              | 15-20           |
| Pommes frites, 2 lag (vend af og til)     | Universalbradepande + bageplade | 3+1        |  | 200-220                     | -                | 30-40           |
| * Røres rundt en til to gange af og til   |                                 |            |                                                                                     |                             |                  |                 |

| Ret                                     | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion                                                                       | Temperatur i °C / grilltrin | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|-----------------------------------------|--------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|-----------------|
| Ris                                     |                    |            |                                                                                   |                             |                  |                 |
| Langkornet ris, 250 g + 500 ml vand     | Fad med låg        | 1          |  | -                           | 600              | 7-9             |
|                                         |                    |            |                                                                                   |                             | 180              | 13-16           |
| Naturris, 250 g + 650 ml vand           | Fad med låg        | 1          |  | -                           | 600              | 11-13           |
|                                         |                    |            |                                                                                   |                             | 180              | 25-30           |
| Risotto, 250 g + 900 ml vand            | Fad med låg        | 1          |  | -                           | 600              | 12-14           |
|                                         |                    |            |                                                                                   |                             | 180              | 22-27           |
| Korn                                    |                    |            |                                                                                   |                             |                  |                 |
| Couscous, 250 g + 500 ml vand           | Fad med låg        | 1          |  | -                           | 600              | 6-8             |
| Hirse hel, 250 g + 600 ml vand          | Fad med låg        | 1          |  | -                           | 600              | 8-10            |
|                                         |                    |            |                                                                                   |                             | 180              | 10-15           |
| Polenta/majsgryn, 125 g + 500 ml vand*  | Fad med låg        | 1          |  | -                           | 600              | 6-8             |
| Byggryn, 250 g + 750 ml vand            | Fad med låg        | 1          |  | -                           | 600              | 11-13           |
|                                         |                    |            |                                                                                   |                             | 180              | 15-20           |
| Æg                                      |                    |            |                                                                                   |                             |                  |                 |
| Æggestand af 2 æg                       | Fad med låg        | 1          |  | -                           | 360              | 6-8             |
| * Røres rundt en til to gange af og til |                    |            |                                                                                   |                             |                  |                 |

## Dessert

Yoghurt og forskellige apparater kan nemt tilberedes med apparatet.

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

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 20

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

### Tilberedning af yoghurt

Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt. Åbn ikke apparatets dør under driften.

1. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) på kogesektionen 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 koppe eller små glas, og dæk til med plastfolie.
4. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet i tabellen.
5. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

### Budding af buddingepulver

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

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

### Tilberedning af mælkeris

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

### Kompot

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

Rør rundt to til tre gange under tilberedningen.

### Popcorn til mikrobølger

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

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

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

### Advarsel – Fare for forbrænding!

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

## Anbefalede indstillingsværdier

Anvendte ovnfunktioner:

-  Over-/undervarme
-  Mikrobølger

| Ret                                       | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion                                                                        | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|-------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|
| Budding af buddingepulver*                | Fad med låg        | 1          |  | -               | 600              | 5-8             |
| Yoghurt                                   | Portionsforme      | Ovnbund    |  | 40-45           | -                | 8-9h            |
| Mælkeris, 125 g + 500 ml mælk*            | Fad med låg        | 1          |  | -               | 600              | 10              |
|                                           |                    |            |                                                                                    |                 | 180              | 20-25           |
| Frugtkompot, 500 g                        | Fad med låg        | 1          |  | -               | 600              | 9-12            |
| Popcorn til mikrobølger, 1 pose á 100 g** | Åbent fad          | 1          |  | -               | 600              | 4-6             |

\* Røres rundt en til to gange af og til

\*\* Læg lukket pose på fadet

## Skånsomme ovnfunktioner

Varmluft Eco og Over-/undervarme Eco er intelligente ovnfunktioner til skånsom tilberedning af kød, fisk og bagværk. Apparatet regulerer energitilførslen til ovnrummet optimalt. Retterne bliver tilberedt i forskellige faser med restvarme. Sådan bevares retterne saftige og bliver mindre brunet. Afhængigt af tilberedningen og madvarernes art kan der spares energi. Hvis ovndøren åbnes før tiden under tilberedningen og forvarmningen, går denne effekt tabt.

Anvend kun originalt tilbehør til apparatet. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne. Tag tilbehør, som ikke bruges, ud af ovnrummet.

Sæt retterne ind i den tomme og kolde ovn. Vælg en temperatur mellem 125-275 °C ved Varmluft Eco, og en temperatur mellem 150-250°C ved Over-/undervarme Eco. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen. Tilbered kun i et lag.

Ovnfunktionen Varmluft Eco bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved cirkulationsdrift og af energieffektklassen. Ovnfunktionen Over-/undervarme Eco bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.

### Tilbehør

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

### Rist

Sæt risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

## Universalbradepande eller bageplade

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

### Bageforme og fade

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

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

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

### Bagepapir

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

## Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendte ovnfunktioner:

-  Varmluft Eco
-  Over-/undervarme Eco

| Ret                      | Tilbehør / service      | Rille-højde | Ovnfunktion                                                                           | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|--------------------------|-------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Kager i form</b>      |                         |             |                                                                                       |                 |                 |
| Rørkage i form           | Randform/firkantet form | 1           |  | 140-160         | 60-80           |
| Tærtbund af rørt kagedej | Tærteform               | 1           |  | 140-160         | 20-40           |
| Lagkagebund, 2 æg        | Tærteform               | 1           |  | 150-170         | 20-30           |
| Lagkagebunde, 3 æg       | Springform Ø 26 cm      | 1           |  | 160-170         | 25-35           |

| Ret                  | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|----------------------|--------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Lagkagebunde, 6 æg   | Springform Ø 28 cm | 1           |  | 150-160         | 50-60           |
| Gærkage til randform | Rillet randform    | 1           |  | 150-160         | 65-75           |

**Kager på plade**

|                           |           |   |                                                                                     |         |       |
|---------------------------|-----------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Rørekage med tørt fyld    | Bageplade | 1 |  | 160-180 | 20-40 |
| Mørdejskage med tørt fyld | Bageplade | 1 |  | 170-180 | 25-35 |
| Gærfiletbrød, gærkrans    | Bageplade | 1 |  | 150-160 | 35-45 |
| Gærkage med tørt fyld     | Bageplade | 1 |  | 150-170 | 20-35 |

**Småt bagværk**

|                    |            |   |                                                                                     |         |       |
|--------------------|------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Muffins            | Muffinform | 2 |  | 160-180 | 15-30 |
| Small Cakes        | Bageplade  | 1 |  | 150-160 | 25-35 |
| Bagværk, butterdej | Bageplade  | 2 |  | 170-190 | 25-50 |
| Vandbakkelsesdej   | Bageplade  | 1 |  | 200-220 | 35-45 |
| Småkager           | Bageplade  | 2 |  | 140-160 | 15-30 |
| Sprøjtede småkager | Bageplade  | 2 |  | 140-150 | 25-40 |
| Gærsmåkager        | Bageplade  | 1 |  | 150-160 | 30-40 |

**Brød & rundstykker**

|                                        |                     |   |                                                                                       |         |       |
|----------------------------------------|---------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Blandingsbrød, 1,5 kg                  | Firkantet form      | 1 |    | 200-210 | 35-45 |
| Fladbrød                               | Universalbradepande | 1 |    | 250-270 | 15-20 |
| Rundstykker, boller, søde, frisklavede | Bageplade           | 1 |   | 170-190 | 15-20 |
| Rundstykker, boller, frisklavede       | Bageplade           | 1 |  | 180-200 | 25-35 |

**Kød**

|                                                  |             |   |                                                                                       |         |         |
|--------------------------------------------------|-------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg | Åbent fad   | 1 |  | 180-190 | 120-140 |
| Oksegrydesteg, 1,5 kg                            | Fad med låg | 1 |  | 200-220 | 140-160 |
| Kalvesteg, 1,5 kg                                | Åbent fad   | 1 |  | 170-180 | 110-130 |

**Fisk**

|                                          |             |   |                                                                                       |         |       |
|------------------------------------------|-------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller | Fad med låg | 1 |  | 190-210 | 25-35 |
| Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks    | Fad med låg | 1 |  | 190-210 | 45-55 |
| Fiskefilet, natural, dampet              | Fad med låg | 1 |  | 190-210 | 15-35 |

**Acrylamid i fødevarer**

Acrylamid 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.<br>Med varmluft maks. 180 °C.                                                                                                                                                                                     |  |  |  |  |
| Småkager            | Med over-/undervarme maks. 190 °C.<br>Med varmluft maks. 170 °C.<br>Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.                                                                                                                          |  |  |  |  |
| Pommes frites i ovn | Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.                                                                                                                                                         |  |  |  |  |



## Langtidsstegning

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

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

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

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

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

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

## Service

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

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 1.

Der findes flere oplysninger under tips om langtidsstegning efter indstillingstabellen.

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

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

## Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Langtidsstegning

| Ret                                                 | Fad/beholder | Rillehøjde | Ovnfunktion                                                                          | Stegetid i min. | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|-----------------------------------------------------|--------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Fjerkræ</b>                                      |              |            |                                                                                      |                 |                 |                 |
| Andebryst, rosa, 300 g hver                         | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 95*             | 45-60           |
| Kyllingebrystfilet, 200 g hver, gennemstegt         | Fad uden låg | 1          |  | 4               | 120*            | 45-60           |
| Kalkunbryst, uden ben, 1 kg, gennemstegt            | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 120*            | 100-130         |
| <b>Svinekød</b>                                     |              |            |                                                                                      |                 |                 |                 |
| Svinemørbrad, 5-6 cm tyk, 1,5 kg                    | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 85*             | 130-180         |
| Svinefilet, hel                                     | Fad uden låg | 1          |  | 4-6             | 85*             | 45-70           |
| <b>Oksekød</b>                                      |              |            |                                                                                      |                 |                 |                 |
| Oksesteg (culotte), 6-7 cm tyk, 1,5 kg, gennemstegt | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 100*            | 150-190         |
| Oksefilet, 1 kg                                     | Fad uden låg | 1          |  | 4-6             | 85*             | 90-120          |
| Roastbeef, 5-6 cm tyk                               | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 85*             | 120-180         |
| Oksemedaljoner/tykstegsfilet, 4 cm tykke            | Fad uden låg | 1          |  | 4               | 85*             | 40-60           |
| <b>Kalvekød</b>                                     |              |            |                                                                                      |                 |                 |                 |
| Kalvesteg, 4-5 cm tyk, 1,5 kg                       | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 85*             | 100-130         |
| Kalvesteg, 7-10 cm tyk, 1,5 kg                      | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 85*             | 150-210         |
| Kalvefilet, hel, 800 g                              | Fad uden låg | 1          |  | 4-6             | 85*             | 70-120          |
| Kalvemedaljoner, 4 cm tykke                         | Fad uden låg | 1          |  | 4               | 80*             | 40-60           |
| * Forvarmning                                       |              |            |                                                                                      |                 |                 |                 |

| Ret                                      | Fad/beholder | Rillehøjde | Ovnfunktion                                                                       | Stegetid i min. | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|------------------------------------------|--------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Lammekød</b>                          |              |            |                                                                                   |                 |                 |                 |
| Lammeryg, udbenet, 200 g hver            | Fad uden låg | 1          |  | 4               | 85*             | 30-45           |
| Lammekølle uden ben, medium, 1 kg snøret | Fad uden låg | 1          |  | 6-8             | 95*             | 120-180         |
| * Forvarmning                            |              |            |                                                                                   |                 |                 |                 |

## Tips til langtidsstegning

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

## Tørring

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

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

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

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

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

Brug følgende riller til tørring:

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

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

### Anbefalede indstillingsværdier

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

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

Anvendt ovnfunktion:

-  4D varmluft

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

## Henkogning

Frugt og grøntsager kan 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 ½, 1 eller 1½ liters indhold samtidigt. Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Henkogningsglassene må ikke røre ved hinanden i ovnrummet under henkogningen.

## Forberedelse af frugter og grøntsager

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

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

### Frugt

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

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

### Grøntsager

Fyld grøntsagerne i henkogningsglassene med varmt, kogt vand.

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

## Afslutning af henkogning

### Frugt

Efter noget tid begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for apparatet, så snart der dannes

luftbobler i henkogningsglassene. Tag glassene ud af ovnen efter den anførte eftervarmetid.

### Grøntsager

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

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

## Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:

-  4D varmluft

| Ret                                 | Tilberedning i:               | Rille-højde             | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C | Varighed i min.                  |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Henkogning                          | Grøntsager, f.eks. gulerødder | 1 liter henkogningsglas |  | 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. Dæk dejen til med et fugtigt viskestykke.

## Efterhævning

Stil bagværket i rillen anført i tabellen.

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

## Anbefalede indstillingsværdier

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

Anvendt ovnfunktion:  
■ □ Over-/undervarme

| Ret                        | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|----------------------------|--------------------|-------------|-------------|-----------------|-----------------|
| Gærdej, let                | Skål               | 1           | □           | 35-40           | 25-30           |
|                            | Bageplade          | 1           | □           | 35-40           | 10-20           |
| Gærdej, tung og fedtholdig | Skål               | 1           | □           | 35-40           | 20-40           |
|                            | Bageplade          | 1           | □           | 35-40           | 15-25           |

## Optøning

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

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et fad, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. → "Mikrobølgefunktionen" på side 20

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

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

## Anbefalede indstillingsværdier

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

er nødvendigt. Optøning lykkes ofte bedre i flere trin. Disse er anført under hinanden i tabellen.

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

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

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

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

Anvendt ovnfunktion:

■ □ Mikrobølger

| Ret                                             | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|-------------------------------------------------|--------------------|------------|-------------|-----------------|------------------|-----------------|
| <b>Brød, rundstykker</b>                        |                    |            |             |                 |                  |                 |
| Brød, 500 g                                     | Åbent fad          | 1          | □           | -               | 180              | 3               |
|                                                 |                    |            |             | -               | 90               | 10-15           |
| Morgenbrød                                      | Rist               | 1          | □           | 140-160         | 90               | 2-4             |
| <b>Kager</b>                                    |                    |            |             |                 |                  |                 |
| Kage, fugtigt fyld, 500 g                       | Åbent fad          | 1          | □           | -               | 180              | 2               |
|                                                 |                    |            |             | -               | 90               | 10-15           |
| Tørkager, 750 g                                 | Åbent fad          | 1          | □           | -               | 90               | 10-15           |
| <b>Kød &amp; fjerkræ</b>                        |                    |            |             |                 |                  |                 |
| Kylling, hel, 1,2 kg*                           | Åbent fad          | 1          | □           | -               | 180              | 10              |
|                                                 |                    |            |             | -               | 90               | 10-15           |
| Fjerkræstykker, 250 g*                          | Åbent fad          | 1          | □           | -               | 180              | 10              |
|                                                 |                    |            |             | -               | 90               | 10-15           |
| And, 2 kg*                                      | Åbent fad          | 1          | □           | -               | 180              | 10              |
|                                                 |                    |            |             | -               | 90               | 40-50           |
| Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 800 g* | Åbent fad          | 1          | □           | -               | 180              | 15              |
|                                                 |                    |            |             | -               | 90               | 10-15           |
| Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 1 kg*  | Åbent fad          | 1          | □           | -               | 180              | 15              |
|                                                 |                    |            |             | -               | 90               | 20-30           |

\* Vend efter 1/2 af tiden

| Ret                                                            | Tilbehør / service | Rillehøjde | Ovnfunktion                                                                          | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|----------------------------------------------------------------|--------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|
| Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 1,5 kg*               | Åbent fad          | 1          |    | -               | 180              | 15              |
|                                                                |                    |            |                                                                                      | -               | 90               | 25-35           |
| Kød, i stykker eller skiver, f.eks. gullasch (råt kød), 500 g* | Åbent fad          | 1          |    | -               | 180              | 8               |
|                                                                |                    |            |                                                                                      | -               | 90               | 5-10            |
| Hakket kød, blandet, 200 g*                                    | Åbent fad          | 1          |    | -               | 90               | 8-15            |
| Hakket kød, blandet, 500 g*                                    | Åbent fad          | 1          |    | -               | 180              | 5               |
|                                                                |                    |            |                                                                                      | -               | 90               | 10-15           |
| Hakket kød, blandet, 1000 g*                                   | Åbent fad          | 1          |    | -               | 180              | 10              |
|                                                                |                    |            |                                                                                      | -               | 90               | 20-30           |
| Fisk                                                           |                    |            |                                                                                      |                 |                  |                 |
| Fisk, hel, 300 g*                                              | Åbent fad          | 1          |    | -               | 180              | 3               |
|                                                                |                    |            |                                                                                      | -               | 90               | 10-15           |
| Fiskefilet, 400 g*                                             | Åbent fad          | 1          |    | -               | 180              | 5               |
|                                                                |                    |            |                                                                                      | -               | 90               | 10-15           |
| Frugt, grøntsager                                              |                    |            |                                                                                      |                 |                  |                 |
| Bærfrugter, 300 g                                              | Åbent fad          | 1          |    | -               | 180              | 5-10            |
| Grøntsager, 600 g                                              | Åbent fad          | 1          |    | -               | 180              | 10              |
|                                                                |                    |            |                                                                                      | -               | 90               | 8-13            |
| Andet                                                          |                    |            |                                                                                      |                 |                  |                 |
| Optøning, smør, 125 g                                          | Åbent fad          | 1          |  | -               | 90               | 7-9             |
| * Vend efter 1/2 af tiden                                      |                    |            |                                                                                      |                 |                  |                 |

## Opvarm retter med mikrobølger

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

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

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

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

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

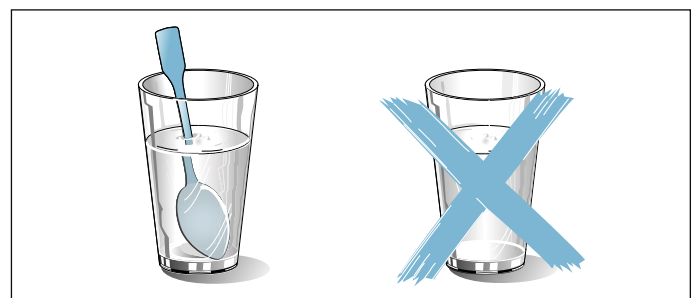
Ved opvarmning af babymad stilles flasken uden sut eller låg på risten. Omryst eller omrør grundigt efter opvarmningen, kontrollér altid temperaturen.

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

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

## ⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

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



## Pas på!

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

## Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes indstillingsværdierne for opvarmning med mikrobølger til forskellige drikkevarer og retter. Tidsangivelserne er vejledende værdier. De afhænger af de anvendte fad samt af fødevarernes kvalitet, temperatur og beskaffenhed. Der er anført tidsområder. Indstil først til den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det er nødvendigt.

Tabelværdierne gælder ved isætning af retten i en kold ovn.

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

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

Tør ovnrummet af efter tilberedningen.

Anvendt ovnfunktion:

-  Mikrobølger

| Ret                                                                      | Fade og beholdere: | Rille-højde | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|
| <b>Opvarmning af drikke</b>                                              |                    |             |                                                                                     |                 |                  |                 |
| 200 ml (rør godt rundt)                                                  | Åbent fad          | 1           |    | -               | max              | 1-3             |
| 400 ml (rør godt rundt)                                                  | Åbent fad          | 1           |    | -               | max              | 2-6             |
| <b>Opvarmning af babymad</b>                                             |                    |             |                                                                                     |                 |                  |                 |
| Sutteflasker, 150 ml (rør godt rundt)                                    | Åbent fad          | 1           |    | -               | 360              | 1-3             |
| <b>Grøntsager, kolde</b>                                                 |                    |             |                                                                                     |                 |                  |                 |
| 250 g                                                                    | Fad med låg        | 1           |    | -               | 600              | 3-8             |
| <b>Grøntsager, frosne</b>                                                |                    |             |                                                                                     |                 |                  |                 |
| Løst, 250 g                                                              | Fad med låg        | 1           |    | -               | 600              | 8-12            |
| Spinat med fløde, frossen i blok, 450 g                                  | Fad med låg        | 1           |   | -               | 600              | 11-16           |
| <b>Retter, kolde</b>                                                     |                    |             |                                                                                     |                 |                  |                 |
| Tallerkenret, 1 portion                                                  | Fad med låg        | 1           |  | -               | 600              | 4-8             |
| Suppe, sammenkogt ret, 400 ml                                            | Fad med låg        | 1           |  | -               | 600              | 5-7             |
| Tilbehør, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris        | Fad med låg        | 1           |  | -               | 600              | 5-10            |
| Tærter/gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin                  | Åbent fad          | 1           |  | -               | 600              | 5-10            |
| <b>Retter, frosne</b>                                                    |                    |             |                                                                                     |                 |                  |                 |
| Tallerkenret, 1 portion                                                  | Fad med låg        | 1           |  | -               | 600              | 11-15           |
| Suppe, sammenkogt ret, 200 ml (rør godt rundt)                           | Fad med låg        | 1           |  | -               | 600              | 4-6             |
| Tilbehør, 500 g, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris | Fad med låg        | 1           |  | -               | 600              | 7-10            |
| Tærter/gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin                  | Åbent fad          | 1           |  | 180-200         | 180              | 20-25           |

## Varmholdning

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

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



## Prøveretter

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

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

### Bagning

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

Rillehøjder ved bagning i to lag:

- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

### Æblekage med låg

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

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

### 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 / service              | Rille-højde | Ovnfunktion                                                                           | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Bagning</b>                                            |                                 |             |                                                                                       |                 |                 |
| Sprøjtede småkager                                        | Bageplade                       | 1           |    | 150-160*        | 20-30           |
| Sprøjtede småkager                                        | Bageplade                       | 1           |    | 140-150*        | 25-35           |
| Small Cakes                                               | Bageplade                       | 1           |   | 160*            | 25-35           |
| Small Cakes                                               | Bageplade                       | 1           |  | 150*            | 20-30           |
| Småkager, 2 niveauer                                      | Universalbradepande + bageplade | 3+1         |  | 140*            | 30-40           |
| Lagkagebunde (vandbiskuit)                                | Springform Ø 26 cm              | 1           |  | 160-170**       | 25-35           |
| Lagkagebunde (vandbiskuit)                                | Springform Ø 26 cm              | 1           |  | 160-170**       | 30-45           |
| Æblekage med låg                                          | 2x sortpladeforme Ø 20 cm       | 1           |  | 180-200         | 60-70           |
| Æblekage med låg                                          | 2x sortpladeforme Ø 20 cm       | 1           |  | 170-180         | 60-80           |
| ** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen |                                 |             |                                                                                       |                 |                 |
| ** forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen        |                                 |             |                                                                                       |                 |                 |

### Grillning:

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

Anvendt ovnfunktion:

-  Grill, stor flade

| Ret                                              | Tilbehør | Rille-højde | Ovnfunktion                                                                           | Grill-trin | Varighed i min. |
|--------------------------------------------------|----------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>Grillning</b>                                 |          |             |                                                                                       |            |                 |
| Bruning af toast                                 | Rist     | 3           |  | 3          | 3-6             |
| Oksekødsburger, 12 stk.*                         | Rist     | 2           |  | 3          | 20-30           |
| * Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid |          |             |                                                                                       |            |                 |

## Tilberedning med mikrobølger

Ved tilberedning med mikrobølger skal der altid anvendes varmebestandige fad og beholdere, der er egnede til mikrobølger. Følg anvisningerne for fad og beholdere, der er egnede til mikrobølger.

→ "Mikrobølgefunktionen" på side 20

Hvis fadet eller beholderen sættes på risten, skal risten sættes ind med den prægede tekst "Microwave" vendende mod ovndøren og med krumningen nedad.

**Bemærk:** Til kontrol med ren mikrobølgedrift skal tørrefunktionen deaktiveres i grundindstillingerne.  
→ "Grundindstillinger" på side 22

Anvendte ovnfunktioner:

-  4D varmluft
-  Varmluft/impulsgrill
-  Mikrobølger

| Ret | Tilbehør / service | Rille-højde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | MW-effekt i watt | Varighed i min. |
|-----|--------------------|-------------|-------------|-----------------|------------------|-----------------|
|-----|--------------------|-------------|-------------|-----------------|------------------|-----------------|

### Optøning med mikrobølgefunktion

|     |           |   |                                                                                   |   |     |       |
|-----|-----------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-------|
| Kød | Åbent fad | 1 |  | - | 180 | 5     |
|     |           |   |                                                                                   |   | 90  | 10-15 |

### Tilberedning med mikrobølgefunktion

|               |           |   |                                                                                   |   |     |       |
|---------------|-----------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-------|
| Æggemælk      | Åbent fad | 1 |  | - | 360 | 20    |
|               |           |   |                                                                                   |   | 180 | 20-25 |
| Biskuit       | Åbent fad | 1 |  | - | 600 | 7-9   |
| Forloren hare | Åbent fad | 1 |  | - | 600 | 22-27 |

### Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner

|                 |           |   |                                                                                     |         |     |       |
|-----------------|-----------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-------|
| Kartoffelgratin | Åbent fad | 1 |    | 150-170 | 360 | 25-30 |
| Kager           | Åbent fad | 1 |   | 190-210 | 180 | 12-18 |
| Kylling*        | Åbent fad | 1 |  | 180-200 | 360 | 25-35 |

\* Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001157829

980201