



Fritstående komfur HCE8523.1U



BOSCH

[da] Brugsanvisning

Sikkerhedsanvisninger	4	Stegeautomatik	20
Før installation	4	Forme og tilbehør	20
Anvisninger om sikkerhed.....	4	Forberede retten	20
Årsager til skader.....	4	Programmer.....	21
Opstilling og tilslutning	5	Hvor lang tid tager retten?.....	22
Til installatøren.....	5	Sådan indstiller De	22
Vægbesættelse	5	Oven skal tænde og slukke automatisk	22
Dørsikring	5	Tips om stegeautomatikken	22
Deres nye komfur	6	Testet i vores prøvekøkken	23
Oversigt.....	6	Kager og bagværk	23
Kogesektionen.....	7	Bagetips	25
Oven.....	7	Kød, fjerkræ, fisk.....	25
Ovnrum	8	Stege- og grilltips.....	27
Inden den første ibrugtagning	10	Tærte, gratin, toast	27
Indstille klokkeslæt	10	Færdigretter	28
Opvarme ovnen.....	10	Specielle retter	28
Rense tilbehør	10	Optøning.....	29
Indstille kogesektionen	10	Tørring.....	29
Sådan indstiller De	10	Henkogning.....	29
Tilberedningstabel	10	Akrylamid i levnedsmidler	30
Indstille ovnen	11	Prøveretter	30
Ovnfunktion og temperatur	11	Bagning	30
Oven skal slukke automatisk	12	Grilning	31
Oven skal tænde og slukke automatisk.....	12		
Restvarme-indikator	12		
Lynopvarmning	12		
Sabbat-indstilling	13		
Klokkeslæt	13		
Minutur	13		
Børnesikring	14		
Ovn	14		
Automatisk slukning	14		
Ovn	14		
Grundindstillinger	14		
Selvrens	14		
Vigtigt	15		
Inden selvrens	15		
Indstille rengøringstrin.....	15		
Efter selvrens	15		
Pleje og rengøring	15		
Rengøringsmiddel.....	15		
Afmontere/montere ribberammer.....	16		
Afmontere/montere ovndør.....	16		
Tage dørafdækning af.....	17		
Afmontere/montere glasruder i ovndør	17		
En fejl, hvad gør man?	18		
Fejltabel	18		
Udskifte ovnlampepære i ovnloft	18		
Udskifte pæren i venstre ovnlampe	19		
Glasafdækning	19		
Kundeservice	19		
E-nummer og FD-nummer.....	19		
Tips om energibesparelse og miljøhensyn	19		
Spare på energien - i ovnen	19		
Spare på energien - på kogesektion	20		
Miljøvenlig bortskaffelse	20		

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

⚠ Sikkerhedsanvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, og gem den på et sikkert sted, hvor De kan finde den igen. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningen.

Før installation

Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

Elektrisk tilslutning

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. De har ikke krav på garantiydelse ved skader, der er forårsaget af forkert tilslutning.

Fare for elektrisk stød!

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. 616581).

Anvisninger om sikkerhed

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de mangler den fornødne viden og erfaring.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Varme overflader

Fare for forbrænding!

- Rør aldrig ved kogezoneerne, de indvendige flader i ovnrummet og varmelegemerne, når de er varme. Hold små børn på sikker afstand. Vær opmærksom på restvarme-indikatoren på kogesektionen. Den advarer mod varme kogezoneer.
- Tilbered aldrig retter, som indeholder større mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Alkoholdampe kan antændes inde i ovnrummet. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

Brandfare!

Læg ikke brændbare genstande på kogesektionen, og opbevar dem ikke i ovnrummet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

Fare for kortslutning!

Tilslutningskabler for elektriske apparater må ikke blive klemmt i den varme apparatdør eller lægges hen over den varme kogesektion. Kablernes isolering kan smelte.

Fare for skoldning!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår meget varm vanddamp.

Varmt tilbehør og fade

Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør eller fade ud af ovnrummet uden at bruge grydelapper.

Overophedet olie og fedtstof

Brandfare!

Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt selvantændes. Lad aldrig opvarmet fedtstof eller olie være uden opsyn. Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl flammerne med et låg eller en tallerken. Sluk for kogezoneen.

Våde grydebunde og kogezoneer

Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan der opstå et damptryk. Dette kan få gryden til pludseligt at hoppe på kogezoneen. Sørg altid for, at kogezone og grydebund er tørre.

Revner i glaskeramikken

Fare for elektrisk stød!

Afbryd sikringen i sikringskabet, hvis der er ridser, revner eller brud i den glaskeramiske plade. Kontakt kundeservice.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten hhv. slå sikringen fra i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Selvrens

Brandfare!

- Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvrens. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrummet inden selvrens.
- Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på dørgrebet. Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrens. Hold børn på sikker afstand.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig rengøres med selvrens. På grund af den kraftige varme bliver slip-let-belægningen ødelagt, og der bliver frigjort giftige gasser.

Årsager til skader

Kogesektion

Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.
- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezoneer. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
	Afslid fra gryder (f.eks. aluminium)	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.

Ovn

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.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. af de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtig fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset ovntætning: Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, kan ovndøren ikke lukkes rigtigt, når ovnen er i

brug. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Sørg for, at ovntætningen altid er ren.

- Ovndør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Brug ikke ovndøren som fræsætningsplads for fade og beholdere.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.
- Tungt tilbehør: Træk ikke tilbehør med tung belastning for langt ud af ovnen uden at understøtte det. Tungt tilbehør kan vælte, når det trækkes ud. Derved bliver ribberne i ovnrummet belastet så meget, at emaljen kan blive beskadiget. Reducer vægten ved at løfte lidt op i tilbehøret med den ene hånd, så længe det er trukket ud. Pas på! Anvend altid grydelapper, når tilbehøret er varmt.
- Grilning: Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rille 3 ved grilning. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige emaljen, når det tages ud. I rille 4 og rille 5 må der kun grilles direkte på risten.

Magasinskuffe

Pas på!

Læg ikke varme genstande ned i magasinskuffen. Den kan blive beskadiget.

Opstilling og tilslutning

Elektrisk tilslutning

Den elektriske tilslutning skal udføres af en autoriseret fagmand. Forskrifterne fra det aktuelle elektricitetsforsyningsselskab skal overholdes.

Hvis apparatet bliver tilsluttet forkert, dækker garantien ikke i forbindelse med skader.

Til installatøren

- Installationen skal forsynes med en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm. Ved tilslutning med stik er dette ikke nødvendigt, når brugeren har adgang til stikkontakten.
- Elektrisk sikkerhed: Komfuret er et apparat med beskyttelsesklasse I og må kun anvendes, når det er tilsluttet en jordforbindelse.
- Ved tilslutningen af apparatet skal der anvendes et kabel af typen H 05 VV-F eller tilsvarende.
- Apparater, der er forsynet med stik, må kun tilsluttes til forskriftsmæssigt installerede stikkontakter, som er sikret med maks. 25 A, 3x4 mm².

Vægbefæstigelse

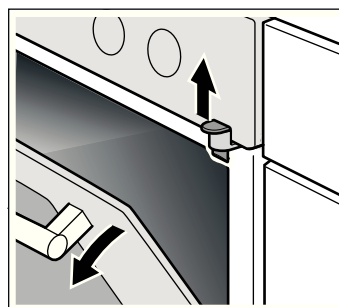
Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbefæstigelsen.

Dørsikring

Ovndøren er forsynet med en dørsikring for at forhindre, at børn kan komme til at røre ved den varme ovn indvendigt. Den er placeret over ovndøren.

Åbne ovndøren

Tryk sikringen opad (figur A).

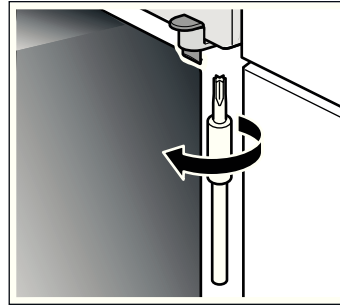


Fjerne dørsikring

Når der ikke mere er brug for dørsikringen, eller hvis dørsikringen er snavset:

1. Åbne ovndøren

2. Skru skruen ud, og fjern dørsikringen (figur B).



3. Luk ovndøren.

Deres nye komfur

Her lærer De Deres nye komfur at kende. Betjeningsfeltet, kogesektionen og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Oversigt

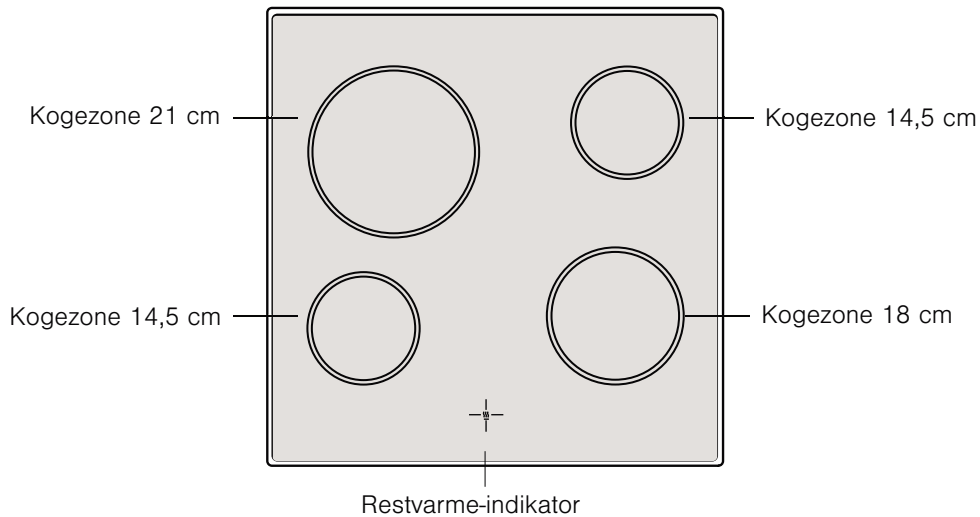
Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



Betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes i "0"-positionen. Tryk på knappen for at få den til at gå i eller ud af hak.

Kogesektionen



Kogezone-betjeningsknapper

Varmeeffekten for de enkelte kogezoner indstilles med de fire betjeningsknapper.

Position	Betydning
0	Nulstilling Kogezonen er slukket.
1-9	Kogetrin 1 = laveste ydelse 9 = højeste ydelse

Når De tænder for en kogezone, lyser indikatorlampen.

Restvarme-indikator

Kogesektionen er forsynet med en restvarme-indikator for hver kogezone. De viser, hvilke kogezoner der stadig er varme. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, til kogezonen er kølet tilstrækkeligt af, også selvom der er slukket for kogezonen.

De kan spare på energien ved at udnytte restvarmen, f.eks. til at holde en lille ret varm.

Ovnen

Ovnen indstilles med funktionsvælgeren og drejeknappen.

Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren. I displayet vises en foreslået værdi for hver ovnfunktion. Funktionsvælgeren kan drejes både til højre og til venstre.

Position	Anvendelse
0	Nulstilling Ovnen er slukket.
	Over-/undervarme Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. oksekød eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
	3D-varmluft* Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
	Pizzatrin Til hurtig tilberedning af dybfrostprodukter uden forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel (æbleruller). Det underste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.







Position	Anvendelse
	Undervarme Til henkogning og efterbagning eller efterbruning. Varmen kommer nedefra.
	Varmluft/impulsgrill Stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Grill, stor flade Til grilning af steaks, pølser, toast og fisk. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm. Grill, lille flade: Indstil grillen til Grill, stor flade med funktionsvælgeren . Drej drejeknappen tilbage, til symbolet for Grill, lille flade og grilltrin 3 vises i displayet. Indstil det ønskede grilltrin med drejeknappen. Egnet til mindre mængder. Kun den midterste del af grill-elementet bliver varm.
	Optøning Til optøning af kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Selvrens Til automatisk rengøring af ovnrummet.
P	Stegeautomatik Programmer til ovnretter, saftige stege og sammenkogte retter.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Når De indstiller, tændes belysningen i ovnrummet.









Drejeknap

De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen.

Position	Betydning
20-300 Temperaturom- råde	Temperatur i ovnrummet i °C. Undtagelse: Maksimal tempera- tur ved 3D-varmluft  og Piz- za- trin  er 275 °C. Optøning  ved 20 °C til 60 °C
1, 2, 3 Grilltrin	Grilltrin for Grill, stor  og lille  flade. Trin 1 = svag Trin 2 = mellem Trin 3 = kraftig
Rengøringstrin	Rengøringstrin til selvrens  . Trin 1 = let Trin 2 = mellem Trin 3 = intensiv
1 min.-23.59 t	Varighed
5 sek.-12.00 t	Tid på minuturet
P01-P24	Stegeautomatik-programmer
P25	Sabbat-program

Taster og display

De kan indstille diverse ekstrafunktioner med tasterne. I displayet kan De se de indstillede værdier.

Tast	Anvendelse
 Info-tast	Med denne tast kan De hente informationer.
 Tasten Minutur	Med denne tast indstilles minuturet.
 Ur-tast	Denne tast bruges til indstilling af klokkeslættet, ovnsens tilberedningstid  og slut-tiden  .
 Tasten Ovnlampe	Med denne tast tændes og slukkes lampen i ovnen.
 Nøgle-tast	Med denne tast hhv. aktiveres/deaktiveres børnesikringen.
 Tasten Lynopvarmning	Med denne funktion kan ovnen opvarmes særlig hurtigt.

Ovnrum

Ovnlampen er placeret inde i ovnrummet. Ovnen bliver beskyttet mod overophedning af en køleventilator.

Ovnlampe

Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug. Under selvrens er ovnlampen slukket.

Køleventilator

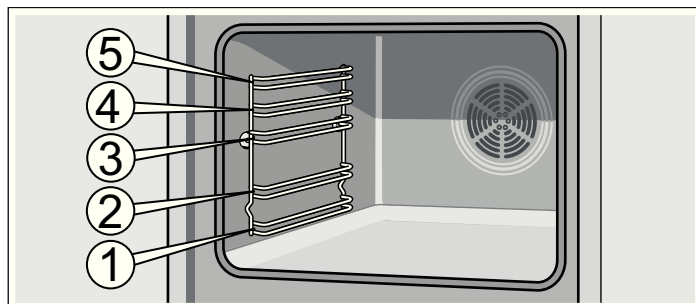
Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren. Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen, så den hurtigere kan køle af.

Tilbehør

Tilbehøret kan placeres i 5 forskellige riller i ovnen.

De kan trække tilbehøret to tredjedele ud, uden at det vipper. På den måde er det let at tage retterne ud.




Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når tilbehøret er afkølet, forsvinder deformationen igen og har ingen indflydelse på funktionen.

De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Angiv HEZ-nummeret.



Rist

Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.

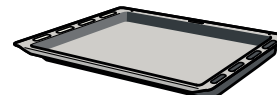
Sæt risten ind med krumningen nedad .



Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.



Universalbradepande

Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten.

Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Der findes et stort udvalg af tilbehør til Deres ovn i vores brochurer eller på internettet. Udvalget af ekstra tilbehør samt muligheden for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Ikke alt ekstratilbehør passer til alle apparater. Oplys altid ved køb den nøjagtige betegnelse (E-nr.) på Deres apparat.

Ekstra tilbehør	Ovnrum med	HEZ-num- mer	Anvendelse	velegnet til selvrens
Rist	Ribberammer	HEZ334000	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.	nej
	Ribber	HEZ334001	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.	nej
Emaljeret bageplade	-	HEZ331070	Til kager og småkager. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.	ja
Universalbradepande	-	HEZ332070	Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten. Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.	ja

Ekstra tilbehør	Ovnrum med	HEZ-nummer	Anvendelse	velegnet til selvrens
Rist	-	HEZ324000	Til stegning. Placer altid risten i universalbradepanden. Dryppende fedt og kødsaft bliver dermed opsamlet.	nej
Grillplade	-	HEZ325070	Til grilning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden. Grilning på grillpladen: Må kun anvendes i rillerne 1, 2 og 3. Grillplade som beskyttelse mod stænk: Skub universalbradepanden med grillplade ind under risten.	ja
Glasbradepande	-	HEZ336000	En dyb bageplade af glas. Glasbradepanden er også velegnet som serveringsfad.	nej
Pizzaplade	-	HEZ317000	Ideel til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan anvende pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Sæt pladen på risten, og brug angivelserne i tabellerne til vejledning.	nej
Bagesten	-	HEZ327000	Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.	nej
Professionel bradepande med rist	-	HEZ333070	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.	ja
Låg til professionel bradepande	-	HEZ333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.	nej
Professionelt udtræk	Ribber	HEZ333100	Beregnet til tilberedning af store mængder. Det komplette tilbehør består af en dyb bradepande, en rist til at lægge i bradepanden, en rist til at lægge ovenpå bradepanden og et teleskopudtræk. Særdeles velegnet til grilning i kombination med risten.	nej
Professionelt udtræk Plus	Ribber	HEZ333102	Beregnet til tilberedning af store mængder. Det komplette tilbehør består af en dyb bradepande, en rist til at lægge i bradepanden, en rist til at lægge ovenpå bradepanden og et teleskopudtræk. Særdeles velegnet til grilning i kombination med risten.	nej
Låg til professionelle udtræk	Ribber	HEZ333101	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.	nej
Glasstegefad	-	HEZ915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.	nej
Metalstegegyde	-	HEZ6000	Stegegyden passer til stegezone på den glaskeramiske koge- sektion. Den kan bruges både med kogesensorik og program- eller stegeautomatik. Stegegyden er emaljeret udvendigt og er indvendigt beklædt med slip-let-belægning.	nej
Dobbelt teleskopudtræk	Ribberammer	HEZ338250	Med udtrækskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.	nej
3-dobbelt teleskopudtræk	Ribberammer	HEZ338352	Med udtrækskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte teleskopudtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.	nej
3-dobbelt fuldt teleskopudtræk	Ribberammer	HEZ338356	Med udtrækskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan De trække tilbehøret helt ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte fuldt teleskopudtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.	nej
Fedtfiler	-	HEZ329000	Der kan eftermonteres et fedtfilter i ovnen. Fedtfilteret filtrerer fedtpartiklerne bort i aftræksluften og reducerer lugtgener. Kun til apparater med 6, 7 eller 8 som andet ciffer i E-nr. (f.eks. HBA78B750)	ja
System-dampkoger	-	HEZ24D300	Til skånsom tilberedelse af grønsager og fisk.	nej

Varer fra kundeservice

De kan købe de rigtige pleje- og rengøringsmidler og andet tilbehør til Deres husholdningsapparater hos kundeservice, i

specialforretninger eller i e-shoppen for de enkelte lande på Internettet. Hertil skal de respektive varenumre angives.

Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål	Varenr. 311134	Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimpregnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.
Rense-gel til ovn/grill	Varenr. 463582	Til rengøring af ovnrømmet. Gelen er lugtfri.

Mikrofiberklud med rudestruktur	Varenr. 460770	Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme arbejds-gang.
Dørsikring	Varenr. 612594	Forhindrer børn i at åbne ovndøren. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikrin-gen.

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter i ovnen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

Indstille klokkeslæt


Efter den første tilslutning lyser symbolet  og tre nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten .
I displayet vises klokkeslættet 12:00, og symbolet  blinker.

2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Opvarme ovnen

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn. Det er bedst at opvarme ovnen i en time med 3D-varmluft  på 240 °C.

Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen.

1. Indstil 3D-varmluft  med funktionsvælgeren.

2. Indstil til 240 °C med drejeknappen.

Sluk ovnen efter en time. Dette gøres ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul.

Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

Indstille kogesektionen

I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezonerne. I tabellen kan De se koetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Sådan indstiller De

De indstiller de enkelte kogezoners varmeeffekt med kogezonebetjeningsknapperne.

Position 0 = slukket

Position 1 = laveste effekt

Position 9 = højeste effekt

Når De tænder for en kogezone, lyser indikatorlampen.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

Tilberedningstiderne og koetrinnene afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

Ved opvarmning af tyktflydende retter omrøres regelmæssigt.

Brug koetrin 9 til opkogning.

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade, husblas	1	-
Smør	1-2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1-2	-
Trække, simre		
Melboller, kødboller	4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1	3-6 min.

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	3	15-30 min.
Pillekartofler	3-4	25-30 min.
Hvide kartofler	3-4	15-25 min.
Dejretter, pasta	5*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3-4	15-60 min.
Grøntsager	3-4	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3-4	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	3-4	-
Grydestegning		
Benløse fugle	3-4	50-60 min.
Grydesteg	3-4	60-100 min.
Gullasch	3-4	50-60 min.
Stegning**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel	4-5	8-20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	4-5	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	5-6	fortløbende

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

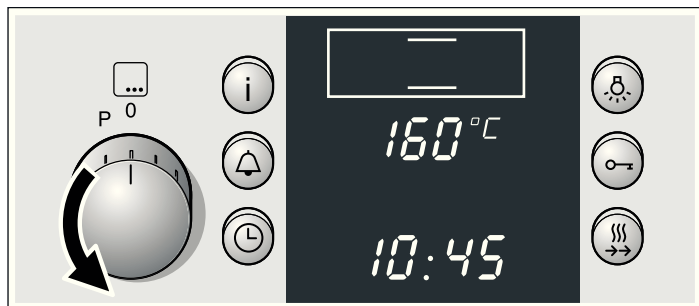
Indstille ovnen

Ovnen kan indstilles på flere forskellige måder. Her bliver beskrevet, hvordan De kan indstille den ønskede ovnfunktion og temperatur samt grilltrin. Ovnen kan indstilles til en tilberedningstid og en sluttid for retten.

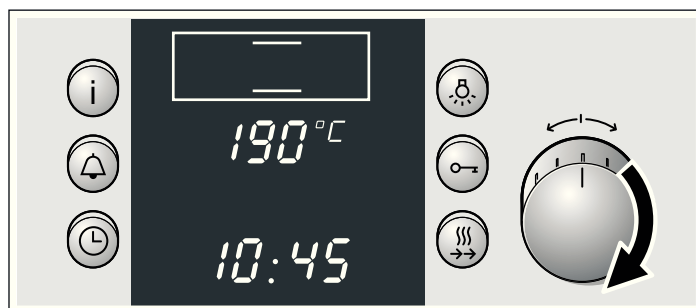
Ovnfunktion og temperatur

Eksempel på billedet: Over-/undervarme  ved 190 °C.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.



2. Indstil temperatur eller grilltrin med drejeknappen.



Ovnen begynder at varme.


Slukke ovnen


Drej funktionsvælgeren til position nul.

Ændre indstillinger

De kan når som helst ændre temperatur eller grilltrin med den pågældende vælgerknop.

Grill, lille flade

Den midterste del under grill-varmelegemet bliver varmt. Drej funktionsvælgeren hen til grill, stor flade .

Drej drejeknappen hen til grilltrin 1 og videre. Displayet skifter til grill, lille flade  og grilltrin 3.

Indstil det ønskede trin med drejeknappen.

Opvarmningskontrol


Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovenrummet. Når alle felterne er fyldt ud, har man nået det



optimale tidspunkt til at sætte retten i ovnen.
Ved grillning vises opvarmningskontrollen ikke.

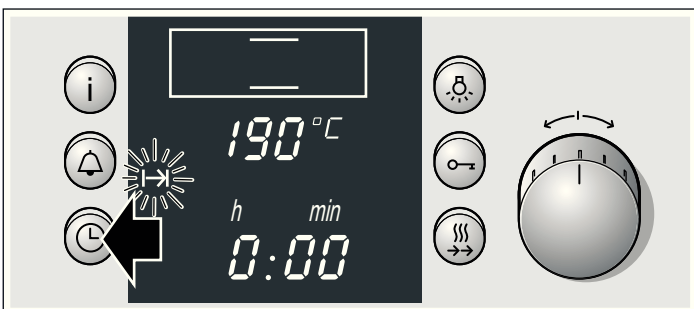



De kan få vist den aktuelle temperatur med info-tasten **i**.
På grund af ovnens termiske træghed kan det ske, at der bliver vist en anden temperatur end den faktiske ovntemperatur.

Ovnen skal slukke automatisk

Indstil nu også en varighed (tilberedningstid) for retten.
Eksempel på billedet: Indstilling af over-/undervarme , 190 °C, varighed 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
2. Indstil temperatur eller grilltrin med drejknappen.
3. Tryk på ur-tasten .
Symbolet for tilberedningstid  blinker.




4. Indstil tilberedningstiden med drejknappen.
Efter nogle sekunder starter ovnen. I displayet lyser symbolet .



Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes. Slå funktionsvælgeren fra.




Ændre indstilling

Tryk på ur-tasten . Indstil en anden tilberedningstid med drejknappen.

Afbryde indstillingen


Slå funktionsvælgeren fra.





Vise indstillinger

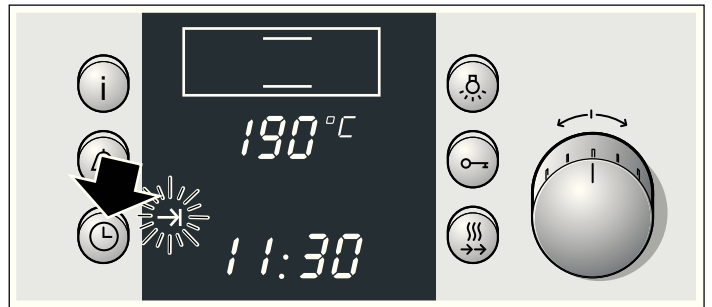
Vise slut-tiden  eller klokkeslættet :
Tryk så mange gange på ur-tasten , at det ønskede symbol vises. Den pågældende værdi vises i nogle sekunder.

Ovnen skal tænde og slukke automatisk

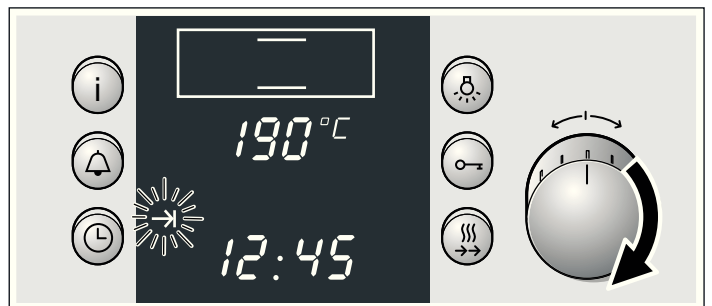
Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

Eksempel på billedet: Indstilling af over-/undervarme .
Klokken er 10:45. Retten tager 45 minutter at lave og skal være færdig kl. 12:45.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
2. Indstil temperatur eller grilltrin med drejknappen.
3. Tryk på ur-tasten .
Symbolet for tilberedningstid  blinker.
4. Indstil tilberedningstiden med drejknappen.
5. Tryk på ur-tasten  så mange gange, at symbolet slut-tid  blinker.
I displayet kan De se, hvornår retten er færdig.



6. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejknappen.
Efter nogle sekunder aktiveres indstillingen.
I displayet vises slut-tiden, indtil ovnen starter.



Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes. Slå funktionsvælgeren fra.

Bemærk: Så længe et symbol blinker, kan De foretage en ændring. Når symbolet lyser vedvarende, er indstillingen aktiveret. Ventetiden, indtil indstillingen aktiveres, kan ændres. Se mere om dette i kapitlet *Grundindstillinger*.

Restvarme-indikator

Når De slukker for ovnen, kan De aflæse restvarmen på opvarmningskontrollen. Når alle felter er fyldt ud, har ovnen en temperatur på ca. 300 °C.

Når temperaturen er faldet til ca. 60 °C, slukkes opvarmningskontrollen.





Udnytte restvarme

Madretterne i ovnen kan holdes varme med restvarmen.
Ved retter med lange tilberedningstider kan De slukke for ovnen 5-10 minutter tidligere. Retten bliver færdigtilberedt med restvarmen. På den måde sparer De energi.

Lynopvarmning


Med lynopvarmning når ovnen den indstillede temperatur særlig hurtigt.


Anvend lynopvarmningen ved en indstillet temperatur på over 100 °C. Følgende ovnfunktioner er egnede:

- Over-/undervarme 
- 3D-varmluft 
- Pizzatrin 
- Varmluft/impulsgrill 


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

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.

2. Tryk på tasten .

I displayet lyser symbolet . Ovnen begynder at varme. Opvarmningskontrollens felter udfyldes.

Lynopvarmning er afsluttet

Der lyder et signal. Symbolet  slukkes i displayet. Sæt retten i ovnen.


Afbryde lynopvarmning

Tryk på tasten . Symbolet  slukkes i displayet.

Anvisninger

- Hvis De ændrer ovnfunktionen, bliver lynopvarmningen afbrudt.
- Lynopvarmning fungerer ikke, hvis den indstillede temperatur ligger under 100 °C. Hvis temperaturen i ovnen kun er lidt lavere end den indstillede temperatur, er lynopvarmning overflødig. I så fald aktiveres den ikke.
- Under lynopvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur med Info-tasten **i**.

Sabbat-indstilling

Med denne indstilling holder ovnen en temperatur på 85 °C i 73 timer ved over-/undervarme .


I dette tidsrum kan De holde mad varm i ovnen, uden at De behøver at tænde eller slukke.

1. Sæt funktionsvælgeren på P.
I displayet blinker P.

2. Indstil program P25 med drejeknappen.

Når P lyser, er indstillingen aktiveret. Nedtællingen af tilberedningstiden kan ses i displayet. Ovnen slukker automatisk efter 73 timer.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Symbolet for tilberedningstid  blinker. For at få vist klokkeslættet igen skal De slå funktionsvælgeren fra.


Slette program

Slå funktionsvælgeren fra.

Bemærk: Efter start er tasterne låst. Det er ikke muligt at få vist eller at ændre indstillingerne.

Ovnlampen lyser under hele tilberedningstiden.


Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker symbolet  og tre nuller i displayet. Indstil klokkeslættet. Funktionsvælgeren skal være slukket.

Sådan indstiller De

1. Tryk på tasten .
I displayet vises klokkeslættet 12:00, og symbolet  blinker.
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
Efter nogle sekunder aktiveres klokkeslættet. Symbolet  slukker.

Ændre fra f.eks. sommer- til vintertid

Tryk på ur-tasten , og korriger klokkeslættet med drejeknappen.

Skjule klokkeslæt

De kan skjule klokkeslættet. For at gøre dette skal De ændre grundindstillingen. Se herom i kapitlet *Grundindstillinger*.


Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har et specielt signal. På den måde kan De høre, om det er minuturet eller ovnens tilberedningstid, der er udløbet. De kan også indstille minuturet, når børnesikringen er aktiveret.

Sådan indstiller De

1. Tryk på tasten Minutur .
Symbolet  blinker.
2. Indstil tiden på minuturet med drejeknappen.
Efter nogle sekunder starter minuturet. Symbolet  lyser i displayet. Tiden tælles ned synligt.

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tryk på tasten Minutur . Minutursdisplayet slukkes.

Ændre indstillet tid på minutur





Tryk på tasten Minutur . Korriger tiden med drejeknappen.

Slette indstilling

Tryk tre gange på minutsurstasten .

Minuturstid og tilberedningstid tæller ned samtidig

Symbolerne lyser. Tiden på minuturet tælles synligt ned i indikatoren.

Vise den resterende varighed  slut-tid  eller klokkeslæt : Tryk så mange gange på ur-tasten , at det pågældende symbol vises. Den ønskede værdi vises i displayet i nogle sekunder.



Børnesikring



Ovn

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for ovnen, er den forsynet med en børnesikring.

Aktivere / deaktivere børnesikring

Funktionsvælgeren skal være slukket.

Tænde: Tryk på nøgle-tasten , indtil symbolet  vises i displayet. Det varer ca. 4 sekunder.

Slukke: Tryk på nøgle-tasten , indtil symbolet  forsvinder.

Anvisninger


- De kan altid indstille minutur og klokkeslæt.
- Efter en strømafbrydelse er den indstillede børnesikring deaktiveret.

Automatisk slukning

Ovn

Hvis De kommer til at glemme at slukke for ovnen, bliver den automatiske slukning aktiveret. Ovnens drift afbrydes. Hvornår dette sker, afhænger af den indstillede temperatur eller grilltrin.

Når ovnen ikke varmer mere, vises et  i ur-displayet.












Opvarmningen er afbrudt, indtil De slår funktionsvælgeren fra.  slukkes. De kan nu indstille ovnen igen.

Deaktivere automatisk slukning

Angiv en tilberedningstid, så slukker ovnen automatisk på det indstillede tidspunkt. Den automatiske slukning er deaktiveret.

Grundindstillinger



Ovnen har forskellige grundindstillinger. Disse indstillinger kan tilpasses efter eget ønske og behov.

Funktion		Valgmulighed
 Visning af klokkeslæt		 Klokkeslæt skjult (Undtagen: Klokkeslættet vises, så længe restvarmen i ovnen vises).  Klokkeslæt vist i forgrund*
 Signallængde	Signal efter udløb af tilberedningstid eller tid på minutur	 ca. 2 minutter*  ca. 1 minut  ca. 4 minutter
 Aktiveringstid	Ventetid mellem indstillingstrin, inden indstillingen bliver aktiveret	 = kort  = middel*  = langt

* Fabriksindstilling

Ændring af grundindstillinger

Der må ikke være indstillet nogen funktioner.



1. Tryk samtidig på ur-tasten  og tasten , indtil der vises et  i displayet.

Det er grundindstillingen for visning af klokkeslæt.


2. Korrigér grundindstillingen med drejeknappen.

3. Bekræft med ur-tasten .

I displayet vises nu et  for grundindstillingen for signallængde.

Korriger grundindstillingen, som beskrevet under punkt 2, og bekræft med ur-tasten . Nu kan De også ændre aktiveringstiden. Tryk til sidst på ur-tasten .

De vil ikke ændre alle grundindstillinger

Når der er en grundindstilling, De ikke ønsker at ændre, skal De trykke på ur-tasten . Den næste grundindstilling bliver vist.

Korrektur

De kan når som helst ændre indstillingerne igen.

Selvrens

Ved selvrens bliver ovnen opvarmet til ca. 500 °C. Derved bliver rester fra stegning, grilning eller bagning brændt bort, og De behøver kun at tørre ovnen af for aske.

De kan vælge mellem tre rengøringsstrin.

Trin	Rengøringsgrad	Tilberedningstid
1	let	ca. 1 time, 15 minutter

Trin	Rengøringsgrad	Tilberedningstid
2	mellem	ca. 1 time, 30 minutter
3	intensiv	ca. 2 timer

Jo kraftigere og ældre tilsmudsninger er, jo højere skal rengøringstrinnet være. Det er tilstrækkeligt at rense ovenrummet hver anden til tredje måned. Ved behov kan der

også renses oftere. En rensning forbruger kun ca. 2,5 - 4,7 kilowatt-timer.

Vigtigt

Af hensyn til Deres sikkerhed låses ovndøren automatisk. Ovndøren kan først åbnes igen, når ovnrummet er kølet lidt af, og låsesymbolet for låsning er slukket.

Ovnlampen i ovnrummet lyser ikke under selvrensningen.

⚠ Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under selvrensningen. Åbn aldrig apparatdøren, og flyt aldrig låsekrogen med hånden. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrensningen. Berør aldrig apparatdøren. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

⚠ Brandfare!

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrensningen. Hæng aldrig brændbare genstande, f.eks. viskestykker, på dørgrebet. Sørg for at der er fri passage foran apparatet.

Inden selvrens

Tag fade og gryder samt tilbehør, der ikke tåler selvrens, ud af ovnrummet.

Rengør ovndøren og kanterne på ovnen langs med tætningen. Tætningen skal ikke rengøres.

⚠ Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Tør ovnrummet og det tilbehør, som skal rengøres sammen med selvrens, af med en fugtig klud.

Rense tilbehør med selvrens

Emaljeret tilbehør uden slip-let belægning, som f.eks. universalbrædepanelet, kan rengøres sammen med selvrens i rille 2. Der må kun rengøres en tilbehørsdel ad gangen sammen med selvrens.

Tilbehør uden emalje, som f.eks. risten, må ikke renses sammen med selvrens. Tag denne type tilbehør ud af ovnen.

⚠ Fare for alvorlige sundhedsskader!

Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres sammen med selvrens. På grund af den kraftige varme bliver slip-let belægningen ødelagt, og der bliver frigjort giftige gasser.

Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres kogesektion og ovn smuk og funktionsdygtig i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan begge dele skal plejes og rengøres rigtigt.

Anvisninger

- De små farveforskelle på ovnens front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på ovnglasset, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små 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.

Indstille rengøringstrin

1. Sæt funktionsvælgeren på . Et nul (0) vises.

2. Indstil det ønskede rengøringstrin med drejeknappen. Efter nogle sekunders forløb starter rengøringen.

Efter rengøring

Der lyder et signal. Symbolet blinker.

Symbolet lyser

Ovnen er meget varm og er låst af hensyn til sikkerheden. Først når symbolet er slukket, kan ovndøren åbnes igen. Slå først funktionsvælgeren fra på dette tidspunkt.

Vise varighed og slut-tid

Vise den resterende varighed eller slut-tid : Tryk så mange gange på tasten , at det ønskede symbol vises.

Afbryde rengøring

Slå funktionsvælgeren fra.

Ændre rengøringstrin

Efter starten kan rengøringstrinnet ikke længere ændres.

Rengøring om natten

De kan forskyde sluttidspunktet for rengøringen til om natten, så ovnen kan benyttes i løbet af dagen.

1. Sæt funktionsvælgeren på . Et nul (0) vises.

2. Indstil det ønskede rengøringstrin med drejeknappen.

3. Tryk så mange gange på ur-tasten , at symbolet for slut-tid blinker. I displayet vises, hvornår Selvrens er færdig.

4. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.

Selvrens tænder og slukker på det rigtige tidspunkt. Efter starten vises klokkeslættet igen.

Bemærk: Når rengøringen er startet, kan rengøringstrinnet ikke ændres mere.

Efter selvrens

Fjern den resterende aske fra ovnen med en fugtig klud, når ovnrummet er kølet af.

Rengøringsmiddel

Overhold følgende anvisninger, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Anvend

Kogesektion

- ikke ufortyndet håndopvaskemiddel eller rengøringsmidler til opvaskemaskine
- ikke skurende rengøringsmidler eller ridsende svampe
- ikke aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovnrens og pletfjerner
- ikke højtryksrensere eller dampstråler.

Anvend

Ovn

- ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol

- ikke hårde skure- eller rengøringsvampe
- ikke højtryksrensere eller dampstråler.

Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.

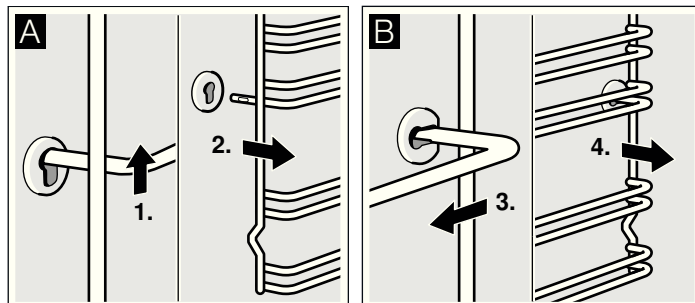
Område	Rengøringsmiddel
Apparatets yderside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Kogesektion	Pleje: Midler til beskyttelse og pleje af glaskeramik. Rengøring: Rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne om anvendelsen på emballagen. ⚠ Glasskraber til kraftig tilsmudsning: Frigør sikringen, og rengør udelukkende med knivbladet. Pas på, knivbladet er meget skarpt. Fare for tilskadekomst. Skyd knivbladet ind igen efter rengøringen. Beskadigede knivblade skal skiftes ud med det samme.
Kogesektionens ramme	Varmt opvaskevand: Rengør aldrig med glasskraber, citron eller eddike.
Ovnglassene i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Døraftdækning	Specialrengøringsmiddel til rustfrit stål (fås hos kundeservice eller i specialforretninger): Overhold producentens anvisninger.
Ovnrør	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Anvend en fin stålsvamp eller ovnrør ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. Det bedste er at anvende ovns selvrensning. Overhold anvisningerne i kapitlet <i>Selvrens!</i>
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskevamp eller -børste.
Magasinskufler	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.

Afmontere/montere ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, når de skal rengøres. Ovnen skal være kold.

Tage ribberammen af

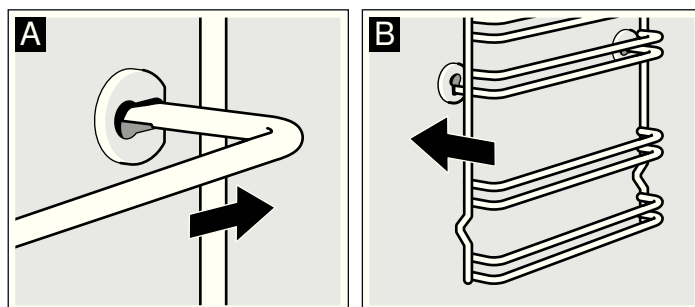
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hæng den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



Rengør ribberammen med opvaskemiddel og en opvaskevamp. Anvend en børste til hårdnakket smuds.

Sætte ribberammen på plads

1. Stik først ribberammen ind i den bagerste bøsning, og tryk den lidt bagud (figur A),
2. og hæng den derefter på den forreste bøsning (figur B).

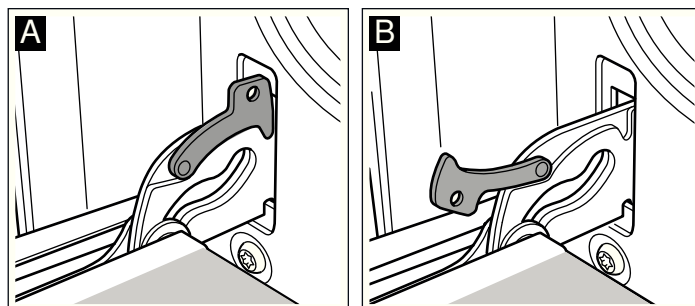


Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side. Udbugtningen skal altid vende nedad.

Afmontere/montere ovndør

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

Der er placeret en låsepal i ovndørens hængsler. Når låsepalerne er vippet ned, (figur A), er ovndøren låst fast. Så kan den ikke tages af. Når ovndøren skal tages af, og låsearmene er vippet op, (figur B), er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.

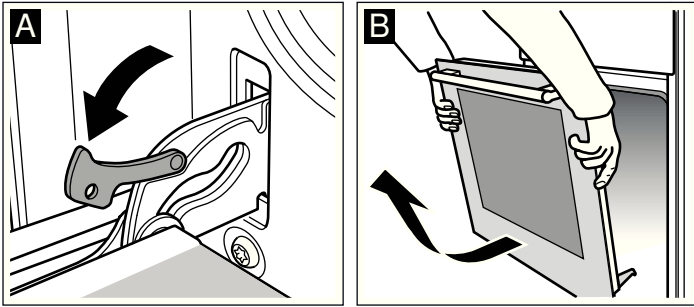


⚠ Fare for tilskadekomst!

Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.

Tag døren af

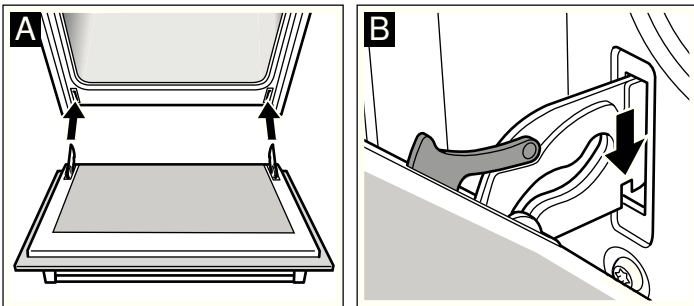
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



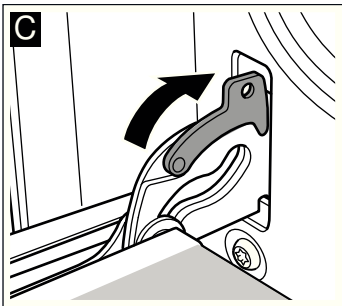
Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur A).
2. Kærven på hængslerne skal gå i indgreb på begge sider (figur B).



3. Vip begge låsepaler ned igen (figur C). Luk ovndøren.



⚠ Fare for tilskadekomst!

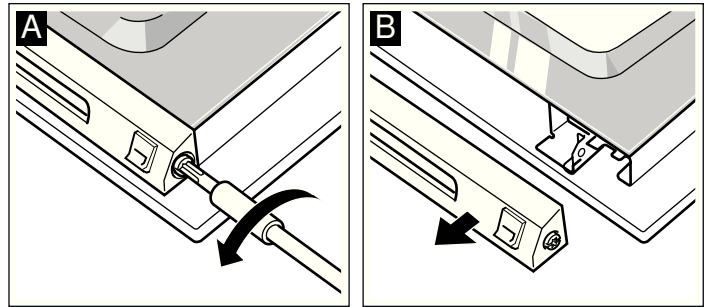
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

Tag dørafdækning af

Ovndørens afdækning kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så den kan rengøres grundigt.

1. Luk ovndøren helt op.
2. Skru afdækningen på ovndøren af. Skru skruerne i højre og venstre side ud (figur A).

3. Tag afdækningen af (figur B).



Sørg for, at ovndøren ikke bliver lukket, så længe afdækningen er taget af. Den indvendige glasrude kan blive beskadiget.

Rengør afdækningen med et rensmiddel til rustfrit stål.

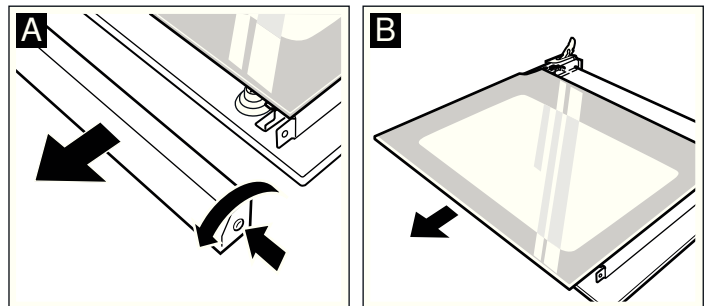
4. Sæt afdækningen på igen, og fastgør den.
5. Luk ovndøren.

Afmontere/montere glasruder i ovndør

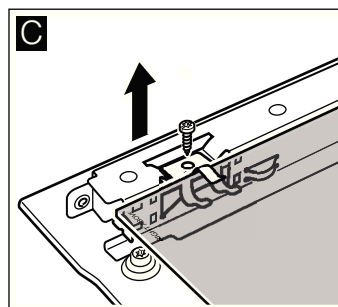
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

Afmontage

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru skruerne i højre og venstre side ud (figur A).
3. Løft den øverste glasrude, og træk den ud (figur B).



4. Skru holdeklemmerne af i venstre og højre side. Løft glasruden, og træk holderne af den (figur C). Tag ruden ud.



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

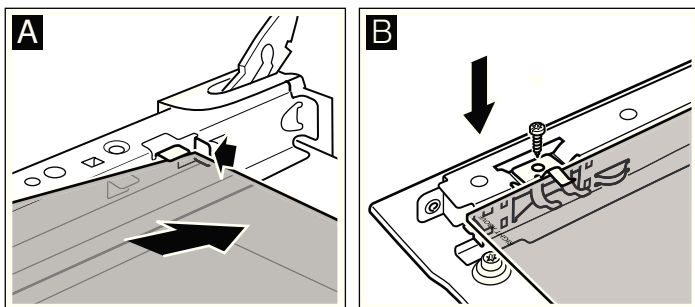
Anvend ikke aggressive eller skurende midler og heller ingen glasskraber. Glasset kan blive beskadiget.

Montage

Sørg ved monteringen for, at teksten "right above" står på hovedet nederst til venstre.

1. Skub glasruden skråt ind og bagud (figur A).

2. Sæt holdeklemmerne i højre og venstre side på ruden, juster, så fjedrene befinder sig over skruenhullet, og spænd (figur B).



3. Skub den øverste glasrude skråt ind bagud. Den glatte flade skal vende udad.

4. Sæt afdækningen på, og skru den fast.

5. Sæt ovndøren på plads.

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

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, er årsagen ofte en bagatel. Se efter i tabellen, inden De kontakter kundeservice. Måske kan De selv afhjælpe fejlen.

Fejltabel

Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes helt som forventet, kan De prøve at læse kapitlet *Testet i vores prøvekøkken*. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedningen.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Fejl	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt	Kontroller om sikringen i sikringskabet er i orden.
Ur-displayet blinker.	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Ovndøren kan ikke åbnes. I displayet blinker tre nuller.	Strømafbrydelse under selvreus.	Slå funktionsvælgeren fra. Indstil klokkeslættet igen. Vent, indtil symbolet slukkes. De kan nu åbne ovndøren.
Ovnen varmer ikke, eller den valgte ovnfunktion kan ikke indstilles.	Ovnfunktionen blev ikke registreret.	Indstil igen.
Ovnen varmer ikke. I temperaturdisplayet lyser en lille firkant.	Ovnen er i demomodus.	Slå sikringen fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter minimum 20 sekunder. Tryk på tasten lynopvarmning i 4 sekunder inden for de næste 2 minutter, indtil firkanten i displayet slukkes.
På ur-displayet vises et 5 .	Den automatiske slukning er blevet aktiveret. Ovnen varmer ikke mere.	Tryk på en vilkårlig tast.

Fejlmeddelelser med **E**

Fejlmeddelelserne vises i ur-displayet.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
E1 eller E4	Temperaturføleren er defekt.	Kontakt kundeservice.
E2	Forkert tilslutning til strømnet.	Slå sikringen fra i sikringsboksen, og lad apparatet tilslutte korrekt.
E6	Der er valgt Selvreus, og ovndørens lås er defekt.	Slå funktionsvælgeren fra, og kontakt kundeservice. Alle andre ovnfunktioner kan benyttes.
E7	Ovndøren kan ikke åbnes. Frigørelsen af ovndørens lås er defekt.	Kontakt kundeservice.
E11	Der er en tast, der har sat sig fast, eller De har trykket for længe på en tast.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder.

Udskifte ovnlampepære i ovnloft

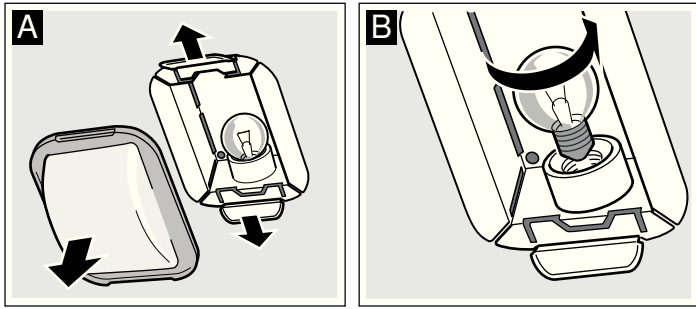
Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan købes temperaturbestandige reservepærer, 40 watt, hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun denne type pærer.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringskabet fra.

- Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
- Tag glasafdækningen af. Tryk metallaskerne bagud med tommelfingeren (figur A).

3. Skru pæren ud, og udskift den med en ny af samme type (figur B).



4. Sæt glasafdækningen på igen. Sæt den først på plads i den ene side, og tryk den derefter på plads i den anden side. Glasset går i indgreb.

5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Udskifte pæren i venstre ovnlampe

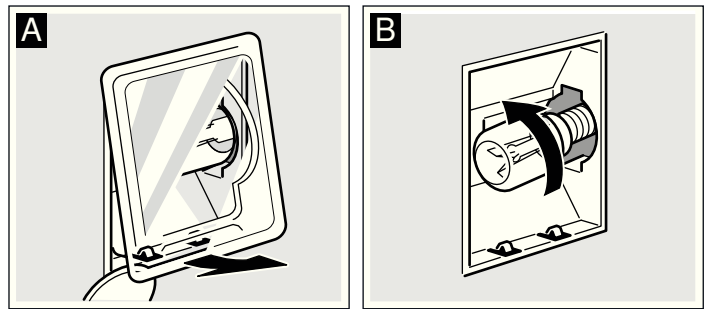
Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan købes temperaturbestandige reservepærer, 25 watt, hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun denne type pærer.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringskabet fra.

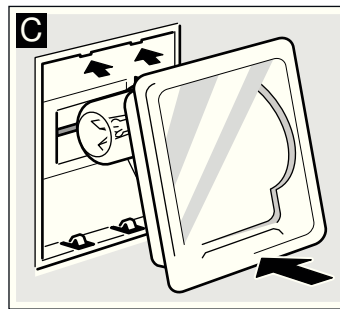
1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.

2. Tag glasafdækningen af. Luk glasafdækningen op nederst med fingrene (figur A). Brug eventuelt en ske, hvis det er svært at tage glasafdækningen af.



3. Skru pæren ud, og udskift den med en ny af samme type (figur B). Vær opmærksom på, at pæren skal skrues lige ind i fatningen.

4. Sæt glasafdækningen på igen. Sørg for, at hvælvingen i glasset bliver placeret til højre. Sæt glasset i foroven, og tryk på det forneden (figur C). Glasset går i indgreb.



5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Glasafdækning

Hvis en glasafdækning er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Der fås glasafdækninger af den rigtige type hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes til højre på siden af ovndøren. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

Bemærk, at serviceteknikerens besøg i tilfælde af fejlbetjening ikke er gratis, heller ikke i garanti tiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

Her findes tips om, hvordan De kan spare på energien ved bagning og stegning i ovnen og ved madlavning på kogesektionen, og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Spare på energien - i ovnen

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme, De optager varmen særligt godt.

- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantformede ind ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

Spare på energien - på kogesektion

- Brug gryder og pander med en tyk, plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Gryde- eller pandebundens diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezoneerne spild af energi. Vigtigt: Producenter af køkkengrej angiver ofte grydediameteren på oversiden. Den er for det meste større end bundens diameter.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.

- Brug altid et låg, der passer til grydens størrelse. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil kogezone til et lavere kogetrin i god tid.
- Udnyt restvarmen Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat opfylder bestemmelserne i Rådets direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Stegeautomatik

Med stegeautomatikken kan De let tilberede raffinerede gryderetter, saftige stege og lækre sammenkogte retter. Det er ikke nødvendigt at vende retterne eller at hælde væde over dem, og ovnen bevares ren.

Resultatet af tilberedningen afhænger af kødets kvalitet og af fadets størrelse og art. Brug grydelapper, når De tager den færdige ret ud af ovnen. Fadet bliver meget varmt. Vær forsigtig, når De tager låget af fadet eller gryden, fordi dampen er meget varm.

Forme og tilbehør

Stegeautomatikken er kun egnet til stegning i fade og beholdere med låg. Anvend kun fade og beholdere med tætsluttende låg. Følg producenternes anvisninger.

Egnede gryder og pander

Vi anbefaler, at der anvendes varmebestandige gryder og pander (op til 300 °C) af glas eller glaskeramik. Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Den blanke overflade reflekterer varmestrålingen meget kraftigt. Retten bliver mindre brunet og kødet mindre mørt. Tag låget af efter programmets afslutning, hvis De anvender en stegegryde af rustfrit stål. Grill kødet på grilltrin 3 i endnu 8 til 10 minutter. I stegegryder af emaljeret stål, støbejern eller støbt aluminium bliver retterne brunet kraftigere. Tilsæt lidt mere væde.

Uegnede gryder og pander

Fade og beholdere af lyst, blankt aluminium, uglaseret ler og fade af kunststof eller med kunststofhåndtag er ikke egnede.

Fade eller beholderes størrelse

Kødet skal dække ca. to tredjedele af fadets eller grydens bund. På den måde får De en god stegefond.

Afstanden mellem kød og låg skal være mindst 3 cm. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Forberede retten

Anvend fersk eller frosset kød. Vi anbefaler, at der anvendes fersk kød med køleskabstemperatur.

Vælg egnet fad eller gryde.

Vej det ferske eller frosne kød, fjerkræet eller fisken. Der findes nøjagtige angivelser i de respektive tabeller. Vægten skal bruges ved indstillingen.

Læg låg på fadet eller gryden. Sæt det eller den på risten i rille 2.

Kød

Drys salt og krydderier på kødet. Frosset kød skal krydres på samme måde som fersk kød.

Ved mange retter skal der tilsættes væde. Hæld så meget væde i fadet, at bunden er dækket med ca. ½ cm. Følg anvisningerne i tabellen.

Fisk

Rens fisken, mariner og salt som normalt.

Til dampkogt fisk: Hæld ½ cm væske, f.eks. vin eller citronsaft, i fadet.

Til bagt fisk: Vend fisken i mel, og smør den med smeltet smør.

Hel fisk bliver bedst, hvis fisken lægges med bugen nedad i fadet. Dvs. rygfinnen skal vende opad. Læg en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller et lille ovnfast fad ind i bugåbningen på fisken, så den står stabilt.

Indstil den samlede vægt, hvis der tilberedes flere fisk. Fiskene skal veje omtrent det samme eller være lige store.

Sammenkogt ret

De kan kombinere forskellige slags kød og friske grøntsager.

Skær kødet i passende små stykker. Anvend kyllingedele uden at skære dem yderligere ud.

Tilsæt den samme eller op til den dobbelte mængde grøntsager til kødet. Eksempel: Tilsæt 0,5 kg til 1 kg friske grøntsager til 0,5 kg kød.

Hvis kødet skal brunes, skal det lægges oven på grøntsagerne i stegegryden. Bland grøntsagerne sammen med kødet, hvis det skal brunes mindre.

Indstil til kødvægten ved sammenkogte retter med kød. Hvis grøntsagerne skal være mere møre, skal De indstille til den samlede vægt.

Til en grøntsagsgryde er faste grøntsager velegnede, som f.eks. gulerødder, grønne bønner, hvidkål, selleri og kartofler. Jo finere De snitter grøntsagerne, jo mere møre bliver de. Hæld væde ved grøntsagerne, til de er dækket, så de ikke bliver brunet så kraftigt.

Programmer

Sæt altid fadet i en kold ovn.

Retter	Program-nummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde
fersk			
Oksesteg f.eks. højreb, forskank, skank, sursteg	01	0,5-3,0	ja
Roastbeef f.eks. roastbeef, højreb	02	0,5-2,5	nej
Roastbeef, engelsk f.eks. roastbeef, højreb	03	0,5-2,5	nej
Flæskesteg f.eks. kam, nakke, hals, bov, bøf, rullesteg	04	0,5-3,0	ja
Flæskesteg, med svær f.eks. bov med svær, stegeflæsk	05	0,5-2,0	nej
Kalvesteg f.eks. bov, skank, klump, kølle af skank, fyldt kalvebryst	06	0,5-2,5	ja
Lammekølle f.eks. lammekølle uden ben	07	0,5-2,5	ja
Fjerkræ f.eks. kylling, and, gås, lille kalkun	08	0,5-2,5	nej
Fjerkrælår f.eks. kylling, kalkun, and, gåselår	09	0,3-1,5	nej
Kalkunbryst f.eks. kalkunbryst, -rullesteg	10	0,5-2,5	ja
Lam, hjort f.eks. bov, nakke, bryst	11	0,5-2,5	ja
Hamburgerryg, rådyr, småvildt f.eks. rådyrkølle, harekølle	12	0,5-3,0	ja
Forloren hare f.eks. kalvefarsbrød	13	0,3-3,0	nej
Gryderet f.eks. benløse fugle, gryderet fra Pichelstein, gulasch fra Szegedin	14	0,3-3,0	ja
Fisk, dampet f.eks. forel, sandart, karpe, hel torsk	15	0,3-1,5	ja
Fisk, stegt f.eks. forel, sandart, karpe, hel torsk	16	0,5-1,5	nej

Retter	Program-nummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde
frosset*			
Oksesteg f.eks. højreb, forskank, skank	17	0,5-2,0	ja
Roastbeef f.eks. roastbeef, højreb	18	0,5-2,0	nej
Flæskesteg f.eks. kam, nakke, hals, skank, bøf, rullesteg	19	0,5-2,0	ja
Kalvesteg f.eks. bov, skank, klump, kølle af skank, fyldt kalvebryst	20	0,5-2,0	ja
Lammekølle f.eks. lammekølle uden ben	21	0,5-2,0	ja
Fjerkrælår f.eks. kylling, kalkun, and, gåselår	22	0,3-1,5	nej
Lam, hjort f.eks. bov, nakke, bryst	23	0,5-2,0	ja
Dådyr, småvildt Rådyrkølle, harekølle	24	0,5-2,0	ja

* Vigtigt: Når De tilbereder frosset kød, giver det ikke mening at ændre slut-tiden til senere. Kødet tør op under den forskudte start, og tilberedningsresultatet passer ikke længere.

Hvor lang tid tager retten?

For at få at vide hvor lang tilberedningstid en ret har, skal De indstille som beskrevet under punkt 1 til 4. Varigheden vises i displayet. Afbryde program: Slå funktionsvælgeren fra.

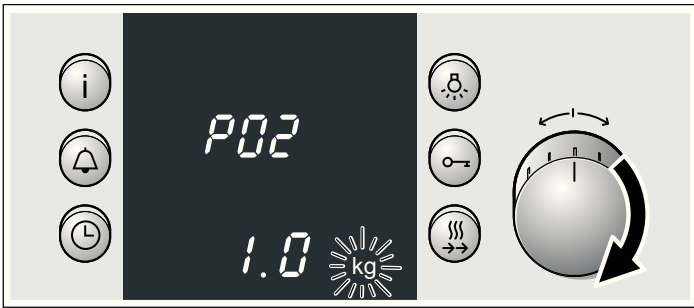
Sådan indstiller De

Eksempel på billedet: Roastbeef gennemstegt, 1,2 kg.

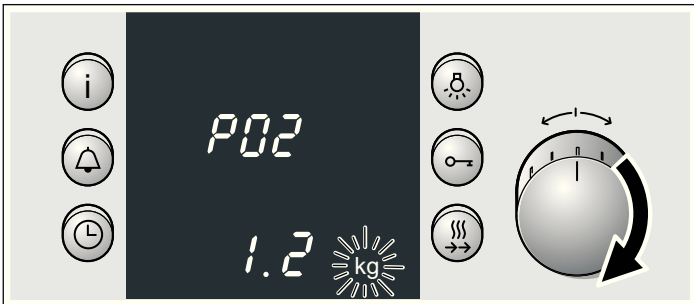
1. Find det rigtige program i stegetabellen.
2. Drej funktionsvælgeren, til der blinker et P i temperaturdisplayet.



3. Indstil det ønskede programnummer med drejeknappen. I displayet vises den foreslåede værdi for vægt.



4. Indstil vægten med drejeknappen. Efter nogle sekunder starter ovnen. Tilberedningstiden tælles ned i displayet.



Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes. Slå funktionsvælgeren fra.

Afbryde program

Slå funktionsvælgeren fra.

Ovnen skal tænde og slukke automatisk

Anvend kun frisk kød eller frisk fisk.

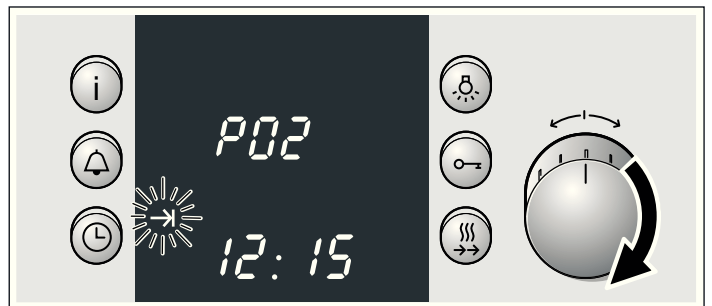
Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

Eksempel på billedet: Roastbeef gennemstegt, program 02, 1,2 kg. Retten skal være færdig kl. 12:15.

1. Find det rigtige program i stegetabellen.
2. Drej funktionsvælgeren, til der blinker et P i temperaturdisplayet.
3. Indstil det ønskede programnummer med drejeknappen.
4. Indstil vægten med drejeknappen.
5. Tryk på ur-tasten så mange gange, at symbolet slut-tid blinker. I displayet kan De se, hvornår retten er færdig.



6. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen. Efter nogle sekunder aktiveres indstillingen. I displayet vises slut-tiden. Symbolet slut-tid lyser. Ovnen starter på det rigtige tidspunkt.



Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes. Slå funktionsvælgeren fra.

Bemærk: I displayet tælles en tid på minuturet ned. Vise den resterende tilberedningstid , slut-tid eller klokkeslæt : Tryk så mange gange på ur-tasten , at det ønskede symbol vises.

Vise vægt: Tryk på info-tasten .

Tips om stegeautomatikken

Stegens vægt ligger over det angivne vægtområde.

Det er med vilje, at vægtområdet er begrænset. Ofte er det ikke muligt at få tilstrækkeligt store stegegryder til meget store stege. Tilbered store stykker kød med over-/undervarme eller med varmluft/impulsgrill .

Stegen er blevet god, men skyen er for mørk.

Vælg et mindre fad eller gryde, eller tilsæt mere væde.

Stegen er blevet god, men skyen er for lys og vandet.

Vælg et større fad eller gryde, eller tilsæt mindre væde.

Stegen er for tør på oversiden.

Brug et fad eller en gryde med tætsluttende låg. Meget magert kød bliver mere saftigt, hvis man lægger baconstrimler på.

Det lugter brændt under stegningen, men stegen ser godt ud.	Enten passer stegegrydens låg ikke rigtigt, eller også har kødet udvidet sig, så låget er blevet løftet op. Brug altid et låg, der slutter tæt. Der skal altid være mindst 3 cm afstand mellem kød og låg.
De vil tilberede dybfrosset kød.	Drys krydderier på det dybfrosne kød på samme måde som på fersk kød. Vigtigt! Ved tilberedning af frosset kød kan slut-tiden ikke udskydes til senere. Kødet tør op under den forskudte start, og tilberedningsresultaterne passer ikke længere.

Testet i vores prøvekøkken


Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret. De får oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er også tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn.
Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i tabellerne. Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmningen.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.
Tag alt tilbehør og service, der ikke skal bruges, ud af ovnen, inden den benyttes.
- Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

Kager og bagværk


Bage i et lag

Kager bliver bedst ved bagning med over-/undervarme .

Hvis De bager med 3D-varmluft , skal De anvende følgende riller til tilbehøret:

- Kager i form: rille 2
- Kager på plade: rille 3

Bage i flere lag

Anvend 3D-varmluft .

Riller ved bagning i 2 lag:

- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

Riller ved bagning i 3 lag:

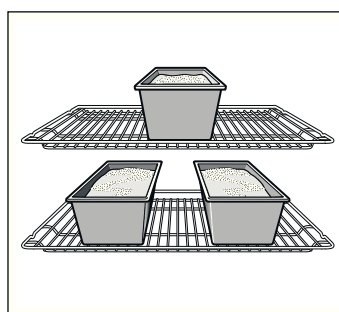
- Bageplade: højde 5

- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

I tabellerne findes forslag til mange forskellige retter.

Hvis De anvender 3 firkantede forme samtidig, skal de placeres på ristene som vist på figuren.



Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

Ved lyse bageforme af tyndt metal eller glasforme bliver bagetiderne forlænget, og kagerne bliver ikke så jævnt bagt.










Hvis De ønsker at anvende forme af silikone, skal De bruge producentens angivelser og opskrifter som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne være anderledes.

Tabeller

I tabellerne findes de bedst egnede ovnfunktioner til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

Bagetiden bliver reduceret med ca. 5 til 10 minutter, hvis ovnen forvarmes.

Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

Kager i form	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		160-180	50-60
	3 firkantede forme	3+1		140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2		150-170	60-70
Tærtbunde, rørt kagedej	Tærteform	2		160-180	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2		160-180	50-60
Spansk lagkage	Springform	2		160-180	30-40
Mørdejsbund med kant	Springform	1		180-200	25-35
Frugt- eller kvarktærte, mørdejsbund*	Springform	1		160-180	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplate	1		220-240	35-45

* Lad kagen køle af i ca. 20 minutter i den slukkede ovn med lukket dør.

Kager i form	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Pikante kager (f.eks. quiche/løgtærte)*	Springform	1		180-200	50-60
Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplade	1		280-300	10-15

* Lad kagen køle af i ca. 20 minutter i den slukkede ovn med lukket dør.

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørt kagedej eller gærdej med tørt fyld	Bageplade	2		180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	35-45
Rørt kagedej eller gærdej med saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	3		160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	50-60
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	1		210-230	40-50
Roulade (forvarm ovnen)	Bageplade	2		180-200	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2		170-190	30-40
Julekage, "Stollen"af 500 g mel	Bageplade	3		160-180	60-70
Julekage, "Stollen"af 1 kg mel	Bageplade	3		150-170	90-100
Strudel (tysk æblerulle), sød	Universalbradepande	2		180-200	55-65
Börek	Universalbradepande	2		180-200	40-50
Pizza	Bageplade	2		230-250	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	40-50

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager	Bageplade	3		150-170	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1		130-150	25-35
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-150	30-40
Sprøjtede småkager (forvarmning)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-150	45-60
Makroner	Bageplade	2		110-130	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		100-120	35-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		100-120	40-50
Marengs	Bageplade	3		80-100	100-150
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2		210-230	30-40
Butterdej	Bageplade	3		180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	25-35
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		170-190	35-45
Bagværk, gærdej	Bageplade	3		190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		170-190	25-35

Brød og rundstykker

Ved brødbagning skal ovnen forvarmes, hvis intet andet er angivet.

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Ved bagning i 2 lag skal universalbradepanden altid sættes ind oven over bagepladen.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	300 200	8 35-45
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	300 200	8 40-50
Rundstykker (uden forvarmning)	Bageplade	3	☐	210-230	20-30
Boller af gærdej, søde	Bageplade	3	☐	170-190	15-20
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-170	20-30

Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.	en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter, før bagetiden i opskriften er gået. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme ☐ i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.
Småt bagværk af gærdej 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.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft ☉ ved bagning i flere lag. Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

Kød, fjerkræ, fisk

Forme og tilbehør

De kan bruge alle slags varmebestandige fade og gryder. Til store stege er universalbradepanden også velegnet.

Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Vær opmærksom på, at låget passer til stegegryden og slutter tæt.

Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde.

Ved stegegryder af rustfrit stål bliver kødet ikke brunet så kraftigt og lidt mindre gennemstegt. Forlæng tilberedningstiderne.

Oplysninger i tabellerne:

Fade uden låg = åben
Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

Stil altid varmt glasservice på en tør varmebricks. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Stegning

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

Ved grydestege skal der tilsættes rigeligt væde. Bunden af fadet skal være dækket med 1 - 2 væde.

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

Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunet. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Grilning

Ved grilning skal ovnen forvarmes i ca. 3 minutter, inden grillmaden lægges ind i ovnen.

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. På den måde bliver de ensartet stegt og forbliver saftige.

Vend grillstykkerne efter 2/3 af tilberedningstiden.

Steaks skal først saltes efter grilningen.

Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten.

Sæt også universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset.

Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rille 4 eller 5. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige ovnen, når det tages ud.

Grill-elementet tænder og slukker med jævne mellemrum. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

Kød

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.

Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet.

Pak roastbeef ind i alufolie efter tilberedningen, og lad den hvile i ovnen i 10 minutter.

Skær ridser over kryds i sværen på flæskesteg, og læg den i fadet med sværen nedad først.

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Oksekød						
Oksegrydesteg	1,0 kg	Med låg	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Oksefilet, medium	1,0 kg	Uden låg	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1		220-240	60
Steak, medium, 3 cm tyk		Rist	5		3	15
Kalvekød						
Kalvesteg	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Svinekød						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	130
	2,0 kg		1		170-190	150
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2,0 kg		1		190-210	180
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2		210-230	70
Lammekød						
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		160-180	120
Hakket kød						
Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		180-200	70
Pølser						
Pølser		Rist	4		3	15

Fjerkræ

Vægtangivelserne i tabellen gælder for fjerkræ uden fyld, der er gjort i stand til stegning.

Læg først helt fjerkræ med brystsiden nedad på risten. Vend efter $\frac{2}{3}$ af den angivne tid.

Vend stege, som f.eks. kalkunrullesteg eller kalkunbryst, efter halvdelen af den angivne tid. Vend fjerkræstykker efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Ved stegning af and eller gås skal De huske at prikke huller i huden under vingerne, så fedtet kan løbe fra.

Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pensler det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegningen.

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		210-230	50-80
Poulard, hel	1,6 kg	Rist	2		220-240	80-90

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Kyllinger, halve	500 g pr. stk.	Rist	2		210-230	40-50
Kyllingestykker	300 g pr. stk.	Rist	3		210-230	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		180-200	90-100
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		170-190	110-130
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		190-210	90-100

Fisk

Vend fisk i stykker efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk i ovnen 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.

Hvis De griller direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Fisk	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Fisk, hel	ca. 300 g pr. stk.	Rist	2		3	20-25
	1,0 kg	Rist	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Rist	2		180-200	50-60
Fiskekotelet, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25

Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen.	Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden.
De ønsker at finde ud af, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.
Der dannes damp, når der hældes væske på stegen.	Det er fysisk betinget og normalt. Størstedelen af vanddampen ledes ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig forsiden af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

Tærte, gratin, toast

Hvis De griller direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Så bevares ovnen ren.

Stil altid fade og beholdere på risten.

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Angivelserne i tabellen er kun vejledende.

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Tærter / gratiner					
Tærte, sød	Tærteform	2		180-200	40-50
Pastatærte	Tærteform	2		210-230	30-40
Gratin					
Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 gratinform	2		160-180	60-80
	2 tærteforme	1		150-170	60-80
Toast					
Toast, gratineret, 4 stk.	rist + universalbradepande	3+1		160-170	10-15
Toast, gratineret, 12 stk.	rist + universalbradepande	3+1		160-170	15-20

Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Kontroller, at bagepapiret kan tåle de angivne temperaturer, når De lægger bagepapir på tilbehøret. Tilpas papiret efter rettens størrelse.

Resultatet af tilberedningen er meget afhængig af levedsmidlerne. Der kan være tale om misfarvninger og ujævnheder allerede ved den utilberedte vare.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Pizza, dybfrossen					
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	3		190-210	15-20
	Universalbradepande + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2		180-200	20-30
	Universalbradepande + rist	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalbradepande	2		180-200	20-30
Minipizza	Universalbradepande	3		190-210	10-20
Pizza, kold, forvarmning	Universalbradepande	1		180-200	10-15
Kartoffelprodukter, dybfrost					
Pommes frites	Universalbradepande	2		200-220	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalbradepande	3		200-220	20-25
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbradepande	3		200-220	15-25
Bagværk, dybfrost					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3		170-190	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3		190-210	10-20
Bagværk, forbagt					
Opvarmede boller eller baguettes	Universalbradepande	2		190-210	10-20
	Universalbradepande + rist	3+1		160-180	20-25
Stegeretter, dybfrost					
Fiskepinde	Universalbradepande	2		200-220	10-15
Kyllingesticks, -nuggets	Universalbradepande	3		200-220	10-20
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost					
Strudel	Universalbradepande	3		190-210	30-40

Specielle retter

Ved lave temperaturer lykkes cremet yoghurt lige så godt som blød gærdej.

Tag først tilbehør, gitter og teleskopudtræk ud af ovnrummet.

Tilberede yoghurt

1. Kog 1 liter mælk (3,5% fedt) op, og lad den køle af til 50 °C.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur).

3. Hæld blandingen i kopper eller små glas med skruelåg, og stil dem tildækket på risten.

4. Forvarm ovnen til 50 °C i 5 minutter.



5. Tilbered derefter, som angivet.

Hævning af gærdej

1. Tilbered gærdejen som normalt, hæld den i en varmekast skål af keramik, og dæk den til.

2. Forvarm ovnen i 5-10 minutter.

3. Sluk for apparatet, og stil dejen ind i ovnen til hævning.

Ret	Forme og tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur	Tilberedningstid
Yoghurt	Stil kopper eller glas 1 med skruelåg på risten			50 °C	6-8 timer
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C, Sluk apparatet, Sæt gærdejen ind i ovnrummet	5-10 min. 20-30 min.

Optøning



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

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

Læg fjerkræ med brystsidens nedad på en tallerken.

Bemærk: I området 30 til 60 °C forbliver ovnlampen slukket. Derved er det muligt at foretage en optimal finindstilling.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C
Sarte frostvarer F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukerglasur, frugt osv.	Rist	2		20 °C
Andre dybfrostvarer Kylling, pølser og kød, brød, rundstykker, kager og andet bagværk	Rist	2		50 °C

Tørring

Med 3D-varmluft  kan De tørre madvarer med fremragende resultater.





Brug kun fejlfri frugt og grøntsager, og vask alt grundigt.

Lad frugt/grøntsager dryppe godt af, og tør dem af.

Læg bagepapir på universalbradepanden og risten.

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange.

De tørrede frugter eller grøntsager skal løsnes fra papiret straks efter tørringen.

Frugt og krydderurter	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
600 g æbleringe	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 5 timer
800 g pæreblade	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8 timer
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8-10 timer
200 g køkkenurter, rensede	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 1½ timer

Henkogning

Henkogning kræver, at glas og gummiringe er rene og intakte. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellerne er udregnet i forhold til runde enlittersglas.

Pas på!

Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

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


De angivne tider i tabellerne er vejledende. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af indholdets mængde og temperatur. Inden De ændrer på indstillingen eller slukker, skal De kontrollere, at der dannes rigeligt med luftbobler i glassene.

Forberedelse

1. Fyld glassene, undgå at fylde dem for meget op.
2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.
3. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.
4. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

Indstilling

1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene, så de ikke rører ved hinanden.
2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
3. Luk ovndøren.
4. Indstil undervarme .
5. Stil temperaturen på 170 til 180 °C.

Henkogning

Frugt

Efter ca. 40 - 50 minutter begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for ovnen.

Tag glassene ud af ovnrummet efter 25 til 35 minutters eftervarme. Ved en længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og risikoen for, at den henkogte frugt syrer, forøges.

Frugt i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Æbler, ribs, jordbær	sluk ovnen	ca. 25 minutter
Kirsebær, abrikoser, ferskener, stikkelsbær	sluk ovnen	ca. 30 minutter
Æblemos, pærer, blommer	sluk ovnen	ca. 35 minutter

Grøntsager

Så snart der stiger små bobler op i glassene, skal temperaturen

sættes ned til 120 til 140 °C. Alt efter grøntsagstypen ca. 35 til 70 minutter. Sluk derefter for ovnen, og brug eftervarmen.

Grøntsager med kold lage i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeder	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

Tag glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

Pas på!

Stil ikke de varme glas på et koldt eller vådt underlag. De kan springe.

Akrylamid i levnedsmidler

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

f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt

- Hold tilberedningstiden så kort som muligt.
- Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.
- Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.

Bagning

Med over-/undervarme maks. 200 °C.
Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.

Småkager

Med over-/undervarme maks. 190 °C.
Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C.
Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.

Pommes frites i ovn

Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så pommes fritene ikke bliver tørre

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og test af de forskellige apparater.

I henhold til EN 50304/EN 60350 (2009) og IEC 60350.

Bagning

Bagning i 2 lag:

Skub altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Bagning i 3 lag:

Skub universalbradepanden ind i midten.

Sprøjtede småkager:

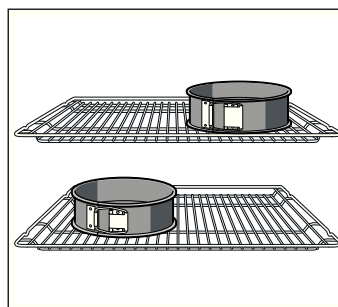
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Æblekage med låg, bagt i 1 lag:


Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.













Æblekage med låg, bagt i 2 lag:

Sæt mørke springforme forskudt over hinanden, se billedet.



Kager i springforme af hvidblik:



Bag med over-/undervarme  i 1 lag. Anvend universalbradepanden i stedet for risten, og sæt springformene på den.

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sprøjtede småkager, forvarmning*	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade + universalbradepande	1+3		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	1+3+5		130-150	45-60
Småkager, forvarmning*	Bageplade	3		150-160	20-35
	Bageplade	3		150-170	20-35
	Bageplade + universalbradepande	1+3		140-160	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	1+3+5		130-150	30-45
Vandbiskuit, forvarmning*	Springform på rist	2		160-170	25-35
	Springform på rist	2		150-160	35-45
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	1		180-200	70-80
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	1+3		170-190	70-90

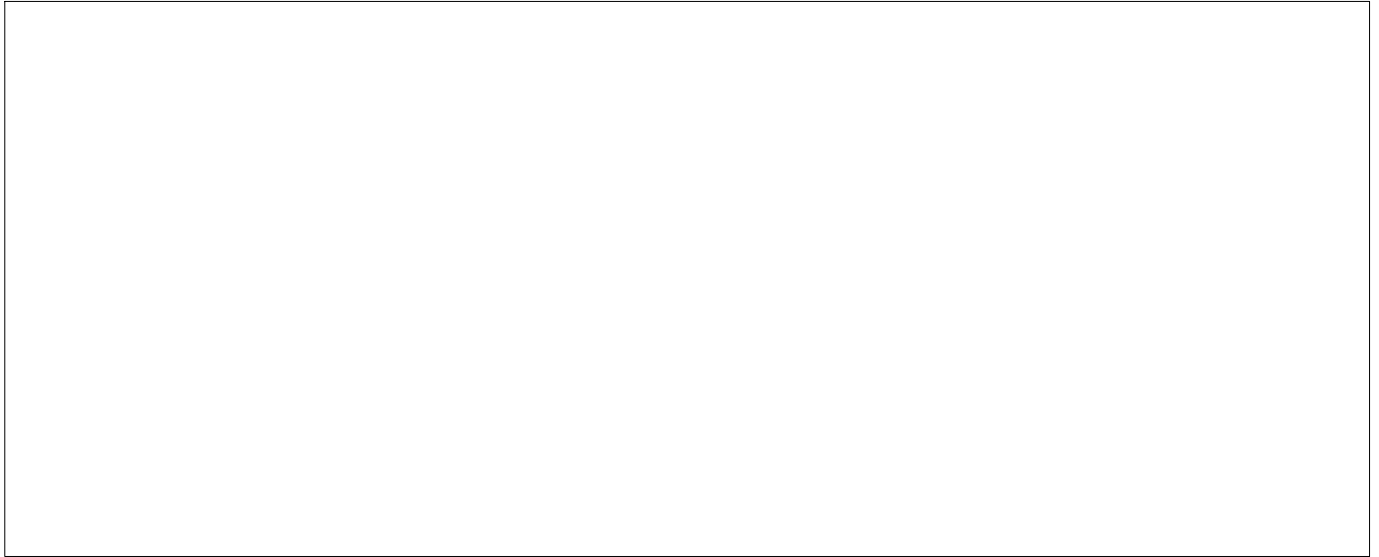
* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

Grilning

Hvis De lægger madvarer direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i minutter
Ristning af toast Forvarmning i 10 minutter	Rist	5		3	1/2-2
Hamburgerbøffer, 12 stk.* uden forvarmning	rist + universalbradepande	4+1		3	25-30

* Vend efter 2/3 af tiden



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000670482

910503