



**Fritstående komfur HCE7281.2U**



**BOSCH**

[da] Brugsanvisning



# da Indholdsfortegnelse

<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>4</b>
Før installation .....	4
Anvisninger om sikkerhed.....	4
Årsager til skader.....	5
<b>Opstilling og tilslutning</b> .....	<b>5</b>
Til installatøren.....	5
Vægbesættelse .....	5
Dørsikring .....	5
<b>Deres nye komfur</b> .....	<b>6</b>
Oversigt.....	6
Kogesektionen.....	6
Ovnen.....	7
Ovnrummet .....	7
<b>Inden den første ibrugtagning</b> .....	<b>9</b>
Opvarme ovnen.....	9
Rense tilbehør .....	9
<b>Madlavning med induktion</b> .....	<b>9</b>
Gryder og pander .....	9
Normale lyde fra kogesektionen under drift .....	10
<b>Indstille kogesektionen</b> .....	<b>10</b>
Tænde og slukke for kogesektion.....	10
Vælge og indstille kogezone .....	10
Tilberedningstabel .....	10
Powerboost .....	11
Timer .....	12
Automatisk slukning .....	12
Kogesektionens grundindstillinger .....	12
<b>Indstille ovnen</b> .....	<b>13</b>
Ovnfunktion og temperatur .....	13
Lynopvarmning .....	13
<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>14</b>
Rengøringsmiddel.....	14
Afmontere/montere ribberammer.....	15
Afmontere/montere ovndør.....	15
Afmontere/montere glasruder i ovndør .....	16
<b>En fejl, hvad gør man?</b> .....	<b>16</b>
Ovn .....	16
Fejltabel .....	16
Kogesektion .....	16
Udskifte ovnlampepære i ovnloft .....	17
Glasafdækning .....	17
<b>Kundeservice</b> .....	<b>17</b>
E-nummer og FD-nummer.....	17
<b>Tips om energibesparelse og miljøhensyn</b> .....	<b>18</b>
Spare på energien - i ovnen .....	18
Spare på energien - på kogesektion .....	18
Miljøvenlig bortskaffelse .....	18
<b>Testet i vores prøvekøkken</b> .....	<b>18</b>
Kager og bagværk.....	18
Bagetips.....	20
Kød, fjerkræ, fisk.....	20
Stege- og grilltips .....	22
Tærte, gratin, toast.....	22
Færdigretter .....	23
Specielle retter .....	24
Optøning .....	24

Tørring.....	24
Henkogning.....	24
<b>Akrylamid i levnedsmidler</b> .....	<b>25</b>
<b>Prøveretter</b> .....	<b>25</b>
Bagning .....	25
Grilning .....	26

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

# ⚠ 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 opsigt, 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.
- Læg ikke genstande af metal eller levnedsmidler i alufolie på kogesektionen. Hvis der ved et uheld bliver tændt for kogesektionen, bliver sådanne genstande varmet op.

### 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 klemt 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.

### Kogezoneen varmer, men indikatoren fungerer ikke

#### Fare for forbrænding!

Sluk for kogezoneen, hvis indikatoren ikke fungerer. 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.

### Pacemaker

Dette apparatet opfylder direktivet for Sikkerhed og Elektromagnetisk Kompatibilitet. Alligevel må det tilrådes, at personer med pacemaker ikke kommer tæt på apparatet.

Det kan ske, at visse pacemakere på markedet ikke opfylder Direktivet for Sikkerhed og Elektromagnetisk Kompatibilitet, så der kan opstå forstyrrelser. Sådanne forstyrrelser kan forhindre pacemakeren i at fungere korrekt. Der kan muligvis også opstå forstyrrelser ved andre apparater, som f.eks. høreapparater.

## Årsager til skader

### Kogesektion

#### Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.

#### Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Forholdsregler
Pletter	Overkogt mad	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru bunde på gryder og pander	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
	Slidmærker fra gryder og pander	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

### 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 ovnrøm: Hæld aldrig vand ind ovnrømmet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrøm. Emaljen bliver beskadiget.
- 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 universalbrædepanden, 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,

- 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 kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

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.

#### Magasinskufl

#### Pas på!

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

## Opstilling og tilslutning

### Elektrisk tilslutning

Den elektriske tilslutning skal udføres af en autoriseret fagmand. Forskrifterne fra det aktuelle elektricitetsforsyningselskab 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 mm<sup>2</sup>.

### Vægbeftigelse

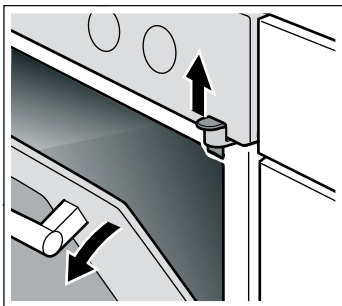
Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbeftigelsen.

### 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).

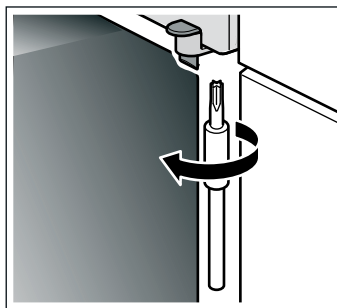


### Fjerne dørsikring

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

1. Åbn ovndøren

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



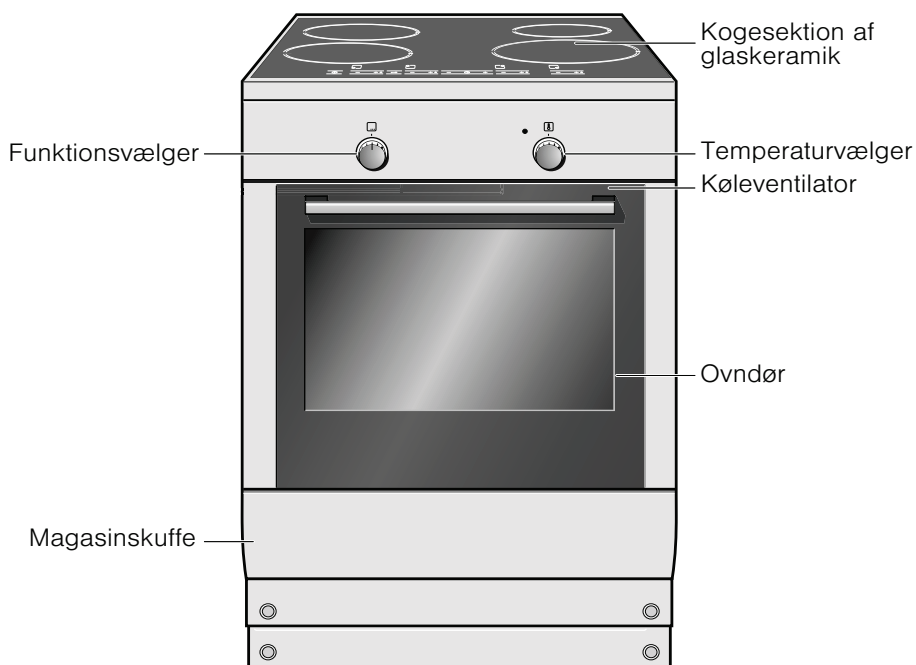
3. Luk ovndøren.

## Deres nye komfur

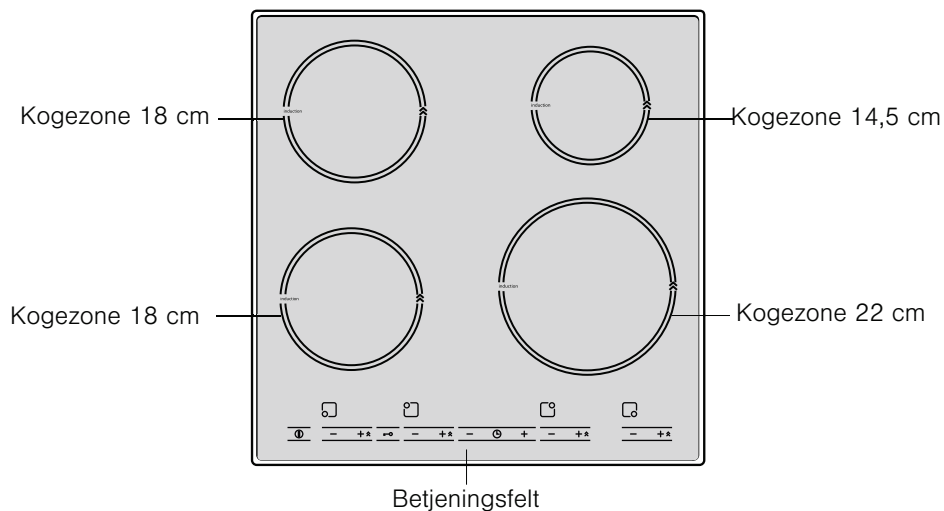
Her lærer De Deres nye komfur at kende. Betjeningsfeltet, kogesektionen og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

### Oversigt

Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.








### Kogesektionen





## Betjeningsfelt

Kogezonerne bliver indstillet via sensorer. De er placeret under symbolerne. Berør det pågældende symbol for at indstille.

Symbol	Funktion
	Hovedafbryder
	Børnesikring
	Til ændring af kogetrin
	Powerboost
	Timer

## Yderligere symboler

	Kogezoner	Disse symboler har ingen funktion. De viser kogezonens placering, f.eks.  = forreste kogezone til højre
--	-----------	--

## Restvarme-indikator







Hvis en kogezone er blevet opvarmet af grydebunden, vises restvarme-indikatoren **H** eller **h**, når der slukkes for kogezonen. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarme-indikatoren vises. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, til kogezonen er kølet tilstrækkeligt af, også selvom der er slukket for kogezonen.

## Ovnen





Ovnen indstilles med funktionsvælgeren og temperaturvælgeren.

## Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren. Funktionsvælgeren kan drejes både til højre og til venstre.

Position	Anvendelse
	Nulstilling
	Over-/undervarme
	3D-varmluft*
	Pizzatrin
	Undervarme
	Varmluft/impulsgrill

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


Position	Anvendelse
	Grill, lille flade
	Grill, stor flade
	Optøning
	Lynopvarmning

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

Når De indstiller, tændes belysningen i ovnrummet.

## Temperaturvælger

Temperaturen eller grilltrinnet indstilles med temperaturvælgeren.

Position	Betydning
	Nulstilling
50-300	Temperaturområde
1, 2, 3	Grilltrin

Når ovnen varmer, lyser indikatorlampen over temperaturvælgeren. I opvarmningspauserne slukkes det. Ved ovnfunktionerne grill og varmluft/impulsgrill lyser symbolet ikke.

## Ovnrummet

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.

## Køleventilator

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

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

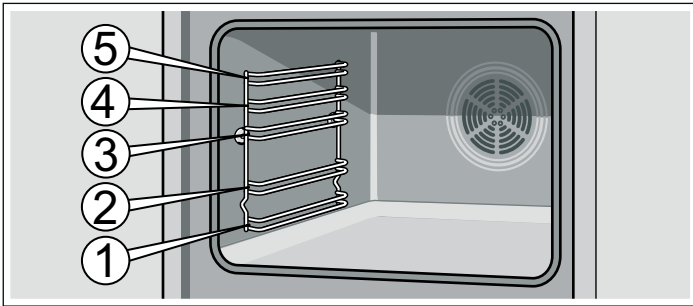
## Pas på!

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

## 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.

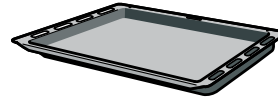
Sæt risten ind med krumningen nedad 



#### 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 din 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 din apparat.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Anvendelse
Rist	HEZ334000	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.
Emaljeret bageplade	HEZ331000	Til kager og småkager. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Universalbradepande	HEZ332000	Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når du griller direkte på risten. Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Rist	HEZ324000	Til stegning. Placer altid risten i universalbradepanden. Drypende fedt og kødsaft bliver dermed opsamlet.
Grillplade	HEZ325000	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.
Glasbradepande	HEZ336000	En dyb bageplade af glas. Glasbradepanden er også velegnet som serveringsfad.
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.
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.
Emaljeret bageplade med slip-let-belægning	HEZ331010	Kager og småkager er lettere at løsne fra bagepladen. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Universalbradepande med slip-let-belægning	HEZ332010	Kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege er lettere at løsne fra universalbradepanden. Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Professionel bradepande med rist	HEZ333000	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.
Låg til professionel bradepande	HEZ333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegrøde.



Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Anvendelse
Glasstegefad	HEZ915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.
Metalstegegryde	HEZ6000	Stegegryden passer til stegezone på den glaskeramiske kogesektion. Den kan bruges både med kogesensorik og program- eller stegeautomatik. Stegegryden er emaljeret udvendigt og er indvendigt beklædt med slip-let-belægning.
Dobbelt teleskopudtræk	HEZ338250	Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.
Selvrensende sidevægge		
Apparater med ovnlampe i siden	HEZ339021	Du kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.
Apparater uden ovnlampe i siden	HEZ339020	Du kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.

#### 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 olieimprægnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.
Rense-gel til ovn/grill	Varenr. 463582	Til rengøring af ovnrummet. 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 dørsikringen.

## 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*.

### 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 over-/undervarme  på 240 °C. Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen.

1. Stil funktionsvælgeren på over-/undervarme .

2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.

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.

## Madlavning med induktion

Kogesektionen er udstyret med induktionskogezone.

#### Fordele ved madlavning med induktion

Ved madlavning med induktion frembringes varmen direkte i bunden af gryderne. Kogezonen bliver ikke varm. Dette betyder mange fordele:

- Tidsbesparelser ved kogning og stegning. Gryder og pander bliver opvarmet direkte. Der opstår intet varmetab.
- Energibesparelse.
- Lettere pleje og rengøring. Overkogte madretter brænder ikke så hurtigt fast.
- Kontrolleret varmetilførsel og større sikkerhed. Induktionen skaber eller afbryder varmetilførslen med det samme, når der er foretaget en indstilling. Opvarmningen bliver afbrudt, når gryden eller panden tages

af kogezonen, også selv om der stadig er tændt for kogezonen.

### Gryder og pander

#### Egnede gryder og pander

Anvend kun ferromagnetiske (magnetiserbare) gryder og pander: af emaljeret stål, støbejern eller specielle induktionsgryder og -pander af rustfrit stål.

#### Uegnede gryder og pander

Anvend aldrig gryder og pander af: normalt rustfrit stål, glas, keramik, kobber eller aluminium

#### Kontrol af gryde og pander

En gryde eller pande er egnet til induktion, hvis bunden tiltrækker en magnet. Producenterne angiver i almindelighed, om gryden eller panden er velegnet til brug med induktion.

### Anvisninger vedr. bunden på gryder og pander

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Materialet skal kunne fordele varmen jævnt. F.eks. er sandwichbunde af rustfrit stål velegnede.

### Gryderegistrering

Hver kogezone har en undergrænse for registrering af gryder og pander. Anvend altid gryder og pander på de kogezone, hvor de passer bedst i størrelsen.

### Normale lyde fra kogesektionen under drift

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. Disse felter frembringer varmen direkte i bunden af gryderne eller panderne. Gryder og pander kan, afhængigt af deres fremstillingsmåde, frembringe meget forskellige lyde eller vibrationer. Dette er normalt.

Lydene kan blive svagere eller forsvinde helt, når der vælges et lavere kogetrin.

## Indstille kogesektionen

Dette kapitel gør Dem fortrolig med indstillingen af kogesektionen. I tabellen findes kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

### Tænde og slukke for kogesektion

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen ①.

#### Tænde

Berør symbolet ①.

Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Kogesektionen er klar til brug.

#### Slukke

Berør symbolet ①, til indikatoren over hovedafbryderen slukkes.

Alle kogezone bliver slukket. Hvis kogezoneerne stadig er varme pga. varmen fra grydernes bund, bliver restvarmen vist med *H* eller *h*.

#### Bemærk:

Kogesektionen slukker automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 20 sekunder.

### Vælge og indstille kogezone

Forudsætning: Kogesektionen skal være tændt.

Indstil det ønskede kogetrin med symbolerne + og -.

Kogetrin 1 = laveste ydelse

Kogetrin 9 = højeste ydelse

Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er markeret med et punkt.

Sæt gryden eller panden på den kogezone, der passer i størrelsen.

1. Berør symbolet + eller - for kogezone.

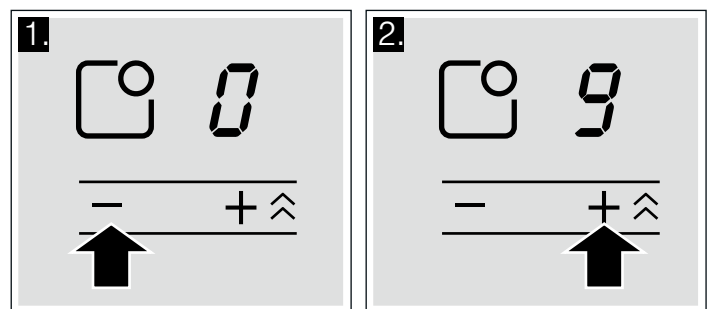
På displayet vises et 9. Kogezonen er aktiveret.

2. Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet + eller - igen.

Der vises en foreslået værdi:

For + kogetrin 9

For - kogetrin 4



3. Korriger kogetrinnet med + eller -.

#### Slukke kogezone

Berør symbolet + eller -, indtil 9 vises. Kogezonen slukkes. Hvis en kogezone er blevet opvarmet af grydebunden, vises restvarme-indikatoren *H* eller *h* efter nogle sekunder.

#### Kogetrinnet blinker

Der er ikke placeret en gryde på kogezone, gryden passer ikke i størrelsen eller er lavet af et uegnet materiale. Sæt en egnet gryde eller pande på kogezone, så kogetrinnet holder op med at blinke. Ellers vil kogezone automatisk blive slukket efter en vis tid.

#### Kogezone og restvarme-indikator vises skiftevis

Opvarmningen er afbrudt. De har taget gryden eller panden væk fra kogezone, men der er stadig tændt for kogezone. Sæt gryden eller panden på kogezone igen, eller sluk for kogezone.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

### Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

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

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtræschokolade, smør, honning	1-2	-
Husblas	1-2	-

\* viderekogning uden låg

\*\* Uden låg

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Opvarme pølser i vand**	3-4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Spinat, dybfrossen	2.-3.	5-15
Gullasch, dybfrossen	2.-3.	20-30
<b>Trække, simre</b>		
Melboller, kødboller	4.-5.*	20-30
Fisk	4-5*	10-15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1-2	3-6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3-4	8-12
<b>Kogning, dampning</b>		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30
Mælkeris	2-3	25-35
Pillekartofler	4-5	25-30
Hvide kartofler	4-5	15-25
Dejretter, pasta	6-7*	6-10
Sammenkogte retter, supper	3.-4.	15-60
Grøntsager	2.-3.	10-20
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	7-20
Tilberedning i trykkoger	4.-5.	-
<b>Grydestegning</b>		
Benløse fugle	4-5	50-60
Grydesteg	4-5	60-100
Gullasch	3.-4.	50-60
<b>Stegning**</b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12
Kotelet, naturel eller paneret	6-7	8-12
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5-6	10-20
Fjerkræbryst, dybfrosset	5-6	10-30
Fisk eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12
Scampi og rejer	7-8	4-10
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6
<b>Fritering (150 g-200 g pr. portion friteres løbende i 1-2 liter olie**)</b>		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, kyllinge-nuggets	8-9	
Kroketter	7-8	Fritter portionerne
Frikadeller	7-8	fortløbende efter hin-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	anden
Fisk, paneret eller i øldej	6-7	
Grøntsager, svampe paneret eller i øldej	6-7	
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	

\* viderekogning uden låg

\*\* Uden låg

## Powerboost

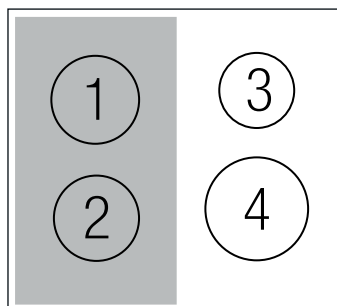
Powerboost-funktion forøger kortvarigt effekten ved det højeste kogetrin. Retterne bliver opvarmet særligt hurtigt. Alle kogezonerne er forsynet med Powerboost.

### Begrænsning

Kogesektionen er opdelt i 2 grupper:

- Gruppe 1 = kogesektionen til venstre

- Gruppe 2 = kogesektionen til højre



Der kan kun vælges Powerboost for en kogezone i hver gruppe. Den anden kogezone må ikke være tændt. Hvis der er tændt for den anden kogezone, blinker **b** og **9** skiftevis i displayet. Powerboost bliver ikke aktiveret. Kogezonen varmer på trin 9.

### Aktivere Powerboost

1. Indstil kogetrin 9.

2. Berør **+^**.

I displayet vises **b**. Powerboost er aktiveret.

### Deaktivere Powerboost

Berør symbolet **+^**.

Symbolet **b** slukker i indikatoren. Powerboost er deaktiveret.

**Bemærk:** Powerboost slukkes automatisk, hvis der er fare for, at kogesektionen bliver overophedet.

## Timer

Timeren kan benyttes på to forskellige måder:

- Til automatisk slukning af en kogezone.
- Som minutur.

### En kogezone skal slukke automatisk

Angiv en tilberedningstid for den ønskede kogezone. Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet. De kan indstille en tilberedningstid på op til 99 minutter.

1. Vælg kogezonen, og indstil kogetrinnet.

2. Berør symbolet **⌚**.

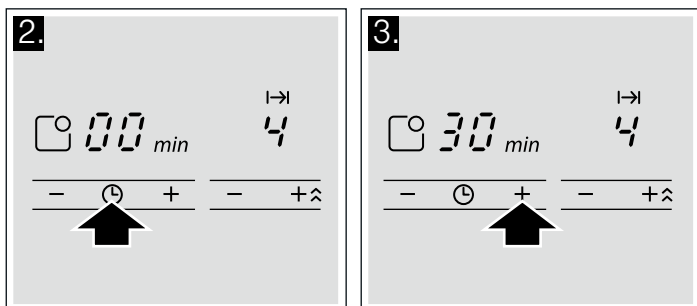
I Timer-displayet vises **00** min. Over kogetrins-indikatoren lyser **I→**, som angiver tilberedningstiden.

3. Berør symbolet **+** eller **-** ved Timeren.

Den foreslåede værdi vises.

Symbolet **+** = 30 minutter

Symbolet **-** = 10 minutter



4. Berør symbolet **+** eller **-** igen, indtil den ønskede tilberedningstid vises i Timer-displayet.

Efter nogle sekunder begynder tilberedningstiden at tælle ned.

Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet. Der lyder et signal. I Timer-displayet lyser **00** min. i ti sekunder. **I→** lyser kraftigt. Berør symbolet **⌚**. Indikatorerne slukker, og signalet holder op.

## Kogesektionens grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger, som når som helst kan indstilles efter Deres behov.

Indikator	Funktion	Valgmuligheder
<b>c i</b>	Automatisk børnesikring Når der slukkes for kogesektionen, bliver den altid låst.	<b>0</b> = nej* <b>1</b> = ja
<b>c 2</b>	Akustisk signal Et kort signal til bekræftelse af berøring af en tast eller et længere signal, der angiver, at kogesektionen er blevet betjent forkert.	<b>0</b> = Alle akustiske signaler er deaktiveret <b>1</b> = Kvitteringssignal deaktiveret, fejlbetjeningssignal aktiveret <b>2</b> = Alle akustiske signaler aktiveret*

\* Grundindstilling

Korriger eller slette tilberedningstid: Berør symbolet **⌚** så mange gange, at **I→** over den ønskede kogezone-indikator lyser kraftigt. Korriger tilberedningstiden med symbolet **+** eller **-**, eller indstil til **00** min.

Indstille tilberedningstid for en anden kogezone:

Berør symbolet **⌚** så mange gange, at **I→** over den ønskede kogetrins-indikator lyser kraftigt. Indstil tilberedningstiden.

Vise tilberedningstiden for flere kogezone:

Berør symbolet **⌚** så mange gange, at **I→** over den ønskede kogetrins-indikator lyser kraftigt. Den resterende tilberedningstid for kogezonen vises.

### Automatisk Timer

Med denne funktion kan De forindstille en tilberedningstid for alle kogezone. Hver gang der tændes for en kogezone, anvendes den forindstillede tilberedningstid. Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.

I kapitlet *Grundindstillinger* kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske Timer.

De kan deaktivere den automatiske Timer for en kogezone eller ændre den valgte tilberedningstid. Berør symbolet **⌚** så mange gange, at **I→** over den ønskede kogezone-indikator lyser kraftigt. Korriger tilberedningstiden med symbolet **+** eller **-**, eller indstil til **00** min.

### Minutur

Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger på kogesektionen. Det fungerer som et normalt minutur. Når den indstillede tid er gået, lyder der et signal. Der kan indstilles op til 99 minutter.

1. Berør symbolet **⌚** så mange gange, at **⏰** for minuturet lyser. I Timer-displayet vises **00** min.

2. Berør symbol **+** eller **-**.

Den foreslåede værdi vises.

Symbolet **+**: 10 minutter

Symbolet **-**: 05 minutter

3. Indstil tiden med symbolet **+** eller **-**.

Når tiden er udløbet, lyder der et signal. I Timer-displayet vises **00** min. **⏰** lyser kraftigt. Efter 10 sekunder slukkes displayet.

Ændre eller slette tiden:

Berør symbolet **⌚** så mange gange, at **⏰** lyser.

Korriger tiden med symbolet **+** eller **-**, eller indstil til **00**.

### Automatisk slukning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstilling ændres, bliver den automatiske slukning aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme. I kogetrin-indikatoren blinker skiftevis **F** og **8**.

Opvarmningen forbliver afbrudt, indtil De berører et symbol. Indikatoren slukkes. De kan nu indstille igen.

Tidspunktet for aktivering af slukningen afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).



Indikator	Funktion	Valgmuligheder
c 5	Automatisk Timer Alle kogezone slukkes efter et forindstillet tidsrum.	00 = Slukket* 0 1-99 = Tidsrum, hvorefter kogezoneerne skal slukkes
c 6	Varighed af slutsignal for Timer Signalet angiver, at tiden er udløbet, eller at en kogezone er blevet slukket automatisk.	1 = 10 sekunder* 2 = 30 sekunder 3 = 1 minut
c 7	Strømstyringsfunktion Begrænser kogesektionens samlede effekt. Der er 18 trin. For hvert trin nedad reduceres kogesektionens effektforbrug med 500 W.	1 = 1000 W minimumeffekt 1-9 = 1500-9000 W 0 = 9500 W maksimumeffekt*
c 0	Nulstilling til grundindstillingerne Nulstiller alle gennemførte ændringer til grundindstillingerne	0 = nej* 1 = ja




\* Grundindstilling

### Ændre grundindstillinger

Kogesektionen skal være slukket.

I tabellen vises, ved hvilke funktioner det er muligt at ændre grundindstillingerne.


1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen .
2. Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet  i ca. 4 sekunder. I kogetrins-indikatoren til højre for symbolet  blinker c og / skiftevis. I Timer-displayet lyser 0. Det er grundindstillingen.

3. Berør symbolet  så mange gange, at den ønskede funktion vises, f.eks. c og 6.
  - I Timer-displayet vises den pågældende grundindstilling.
  4. Korriger grundindstillingen med symbolet + eller - til højre for symbolet .
  - Indstillingen vises i Timer-displayet.
  5. Berør symbolet  i 4 sekunder, indtil displayet slukkes.
- Ændringen er gemt.

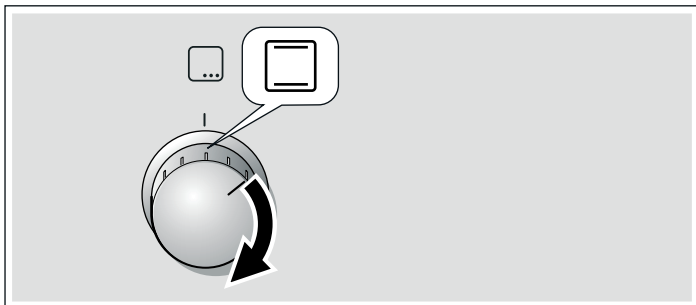
## Indstille ovnen

Her bliver beskrevet, hvordan De kan indstille den ønskede ovnfunktion og temperatur samt grilltrin.

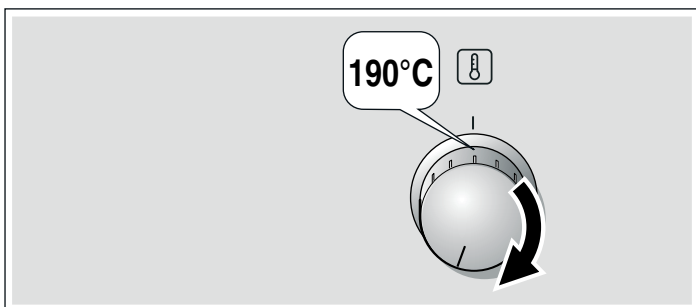
### Ovnfunktion og temperatur

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

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.



2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.



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 vælgerknap.

### Lynopvarmning

Med lynopvarmning når ovnen den indstillede temperatur særlig hurtigt.

Anvend lynopvarmningen ved en indstillet temperatur på over 100 °C.

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

1. Sæt funktionsvælgeren på .
  2. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.
- Efter nogle få sekunder begynder ovnen at varme. Indikatorlampen over temperaturvælgeren lyser.

### Lynopvarmning er afsluttet

Indikatorlampen over temperaturvælgeren slukkes. Sæt retten i ovnen, og indstil den ønskede ovnfunktion.

### Afbryde lynopvarmning

Drej funktionsvælgeren til position nul. Ovnen er slukket.

# 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 ovns 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.

## 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.

Område	Rengøringsmiddel
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.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskevamp eller -børste.
Stegetermometer (alt efter apparattype)	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
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.

## Rengøre selvrensede flader i ovnrummet

Bagvæggen i ovnen er beklædt med et højporøst keramisk lag. Stænk fra stegning og bagning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt, når ovnen er i brug. Jo højere temperatur og jo længere ovnen er i drift, desto bedre bliver resultatet.

Gør følgende, hvis der stadig er tilsmudsninger at se, når ovnen har været i brug flere gange:

1. Rengør ovnbund, loft og sidevægge grundigt.
2. Indstil 3Dvarmluft .
3. Opvarm den tomme ovn med lukket dør ved maksimal temperatur i ca. 2 timer.

Derved bliver keramikbelægningen regenereret. Fjern brune eller hvide rester med vand og en blød svamp, når ovnrummet er kølet af.

En svag misfarvning af belægningen har ingen indflydelse på selvrensningen.

### Pas på!

- Brug aldrig skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporese belægning eller ødelægger den.
- De selvrensende flader må aldrig behandles med midler til ovnrens. Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.

### Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskkevand eller eddikevand.

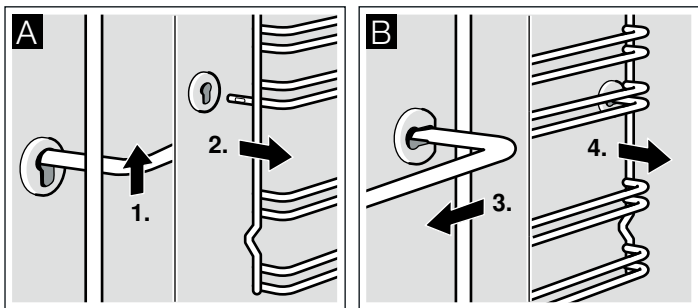
Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. De selvrensende flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

### Afmontere/montere ribberammer

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

#### Tage ribberammen af

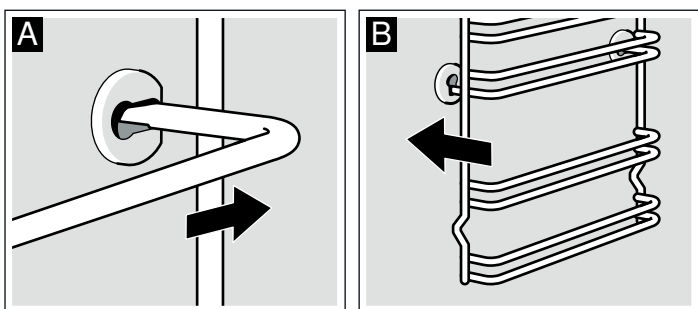
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hængt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



Rengør ribberammen med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. 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 hængt den derefter på den forreste bøsning (figur B).

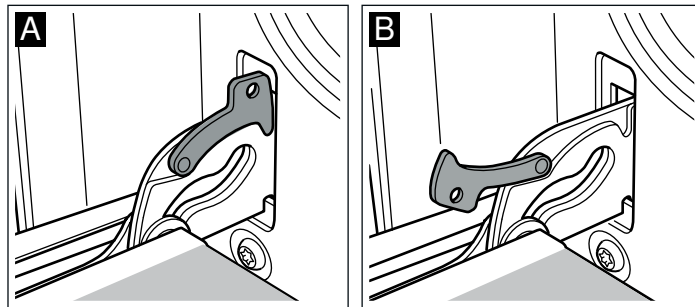


Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side. Udbugningen skal altid vende nedad.

### Afmontere/montere ovndør

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

Der er placeret en låsepæl ovndørens hængsler. Når låsepælerne 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.

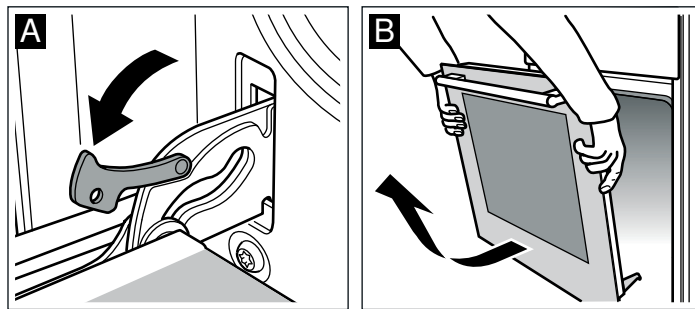


#### ⚠ Fare for tilskadekomst!

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

#### Tage døren af

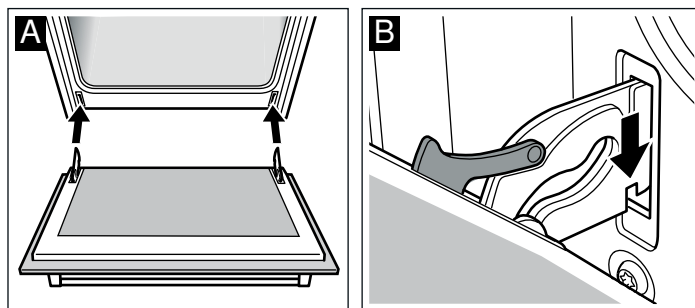
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepæler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



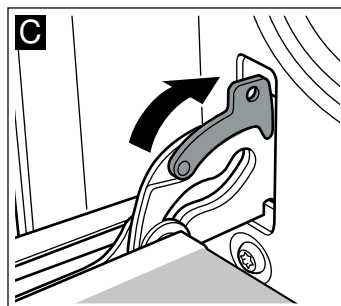
#### Sætte døren på

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 låsepæler ned igen (figur C). Luk ovndøren.



### **⚠ Fare for tilskadekomst!**

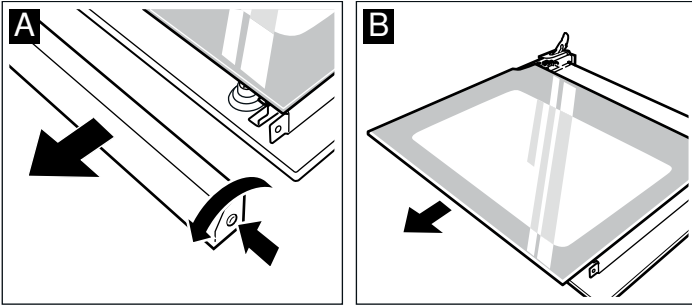
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

## **Afmontere/montere glasruder i ovndør**

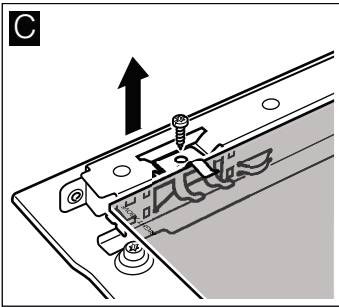
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

### **Afmontage**

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru skrueene 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.



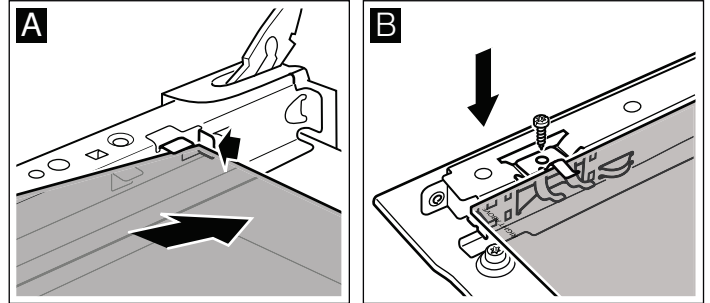
Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

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 skruehullet, 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.

### **Ovn**

#### **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.

<b>Fejl</b>	<b>Mulig årsag</b>	<b>Afhjælpning / anvisning</b>
Ovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller, om sikringen i sikringsskabet er i orden.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
Ovnen varmer ikke.	Støv på kontakterne.	Drej betjeningsknapperne frem og tilbage et par gange.

### **⚠ Fare for elektrisk stød!**

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

### **Kogesektion**

<b>Fejl</b>	<b>Mulig årsag</b>	<b>Afhjælpning / anvisning</b>
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller om sikringen i sikringsskabet er i orden.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
⚡ blinker	Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.

\* Sæt ikke varme gryder på eller nær ved betjeningsområdet.



Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
$E_r$ + tal $d$ + tal $P$ + tal eller FQ/FG	Fejl i elektronikken.	Sluk for apparatet med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet, og tænd for det igen efter ca. 30 sekunder. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren vises igen.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør et vilkårligt symbol for kogezone. Indikatoren slukker.*
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på betjeningsområdet.*
F8	Kogezonen har været i brug for længe og har slukket sig selv.	De kan tænde for kogezonen igen med det samme.
U1	Forkert tilslutning	Tilslutningen af apparatet skal udføres af en autoriseret fagmand.
U2/U3	Kogezonen er blevet overophedet og slukket for at beskytte kogesektionen.	Vent, til kogezonen er kølet af.

\* Sæt ikke varme gryder på eller nær ved betjeningsområdet.

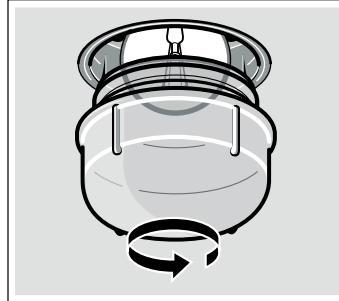
## Udskifte ovnlampepære i ovnloft

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 sikringsskabet fra.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
2. Skru glasafdækningen af mod venstre, og tag den ud.



3. Udskift pæren med en pære af samme type.
4. Skru glasafdækningen på igen.
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 garantitiden.

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.

Dette apparat opfylder standarden EN 55011 og CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt højfrekvente bølger til opvarmning af gryder og pander. Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

# 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 firkantforme ind ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigt tilberedning.

## 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.

## 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.

# 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

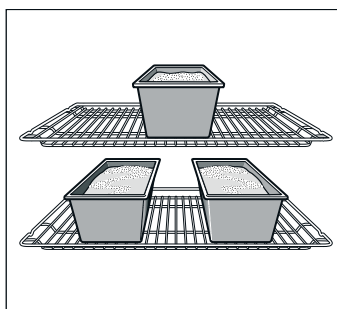
Riller ved bagning i 3 lag:

- 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	40-50
	3 firkantede forme	3+1	☉	140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2	☐	150-170	60-70
Tærtebunde, rørt kagedej	Tærteform	2	☐	150-170	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	☐	170-190	25-35
Frugt- eller kvarktærte, mørdejsbund*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplade	1	☐	220-240	35-45
Pikante kager (f.eks. quiche/løgtærte)*	Springform	1	☐	180-200	50-60
Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplade	1	☐	250-270	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	☐	170-190	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	2	☐	210-230	40-50
Roulade (forvarm ovnen)	Bageplade	2	☐	190-210	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2	☐	160-180	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	☐	220-240	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	180-200	35-45

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager	Bageplade	3	☉	140-160	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	130-150	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	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 + universalbageplade	5+3+1	☉	130-140	40-55
Makroner	Bageplade	2	☐	110-130	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	100-120	35-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	100-120	40-50
Marengs	Bageplade	3	☉	80-100	100-150
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2	☐	200-220	30-40






Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Butterdej	Bageplade	3		180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		160-180	35-45
Bagværk, gærdej	Bageplade	3		180-200	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	8
				200	35-45
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		300	8
				200	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		160-180	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.
Små 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 stegegyden og slutter tæt.

Ved emaljerede stegegyder skal der tilsættes lidt mere væde.

Ved stegegyder 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 varmebriks. 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 fad af glas.

Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. 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 fad	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
<b>Oksekød</b>						
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		210-230	50
Steak, medium, 3 cm tyk		Rist	5		3	15
<b>Kalvekød</b>						
Kalvesteg	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Svinekød</b>						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2		210-230	70
<b>Lammekød</b>						
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		150-170	120
<b>Hakket kød</b>						
Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		170-190	70
<b>Pølser</b>						
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 stegetiden.

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		200-220	60-70
Poulard, hel	1,6 kg	Rist	2		190-210	80-90
Kyllinger, halve	500 g pr. stk.	Rist	2		200-220	40-50
Kyllingestykker	300 g pr. stk.	Rist	3		200-220	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		170-190	90-100
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		150-170	110-130
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		170-190	80-100
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	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		180-200	45-50
	1,5 kg	Rist	2		170-190	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 forside 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	Varighed i minutter
<b>Tærter / gratiner</b>					
Tærte, sød	Tærteform	2		180-200	40-50
Pastatærte	Tærteform	2		210-230	30-40

## Gratin

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 gratinform	2		160-180	60-80
	2 tærteforme	1+3		150-170	65-85

### Toast

Toast, gratineret, 4 stk.	Rist	4		160-170	10-15
Toast, gratineret, 12 stk.	Rist	4		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 levnedsmidlerne. Der kan være tale om misfarvninger og ujævnheder allerede ved den utilberedte vare.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
<b>Pizza, dybfrossen</b>					
Pizza med tynd bund	Universalbrødpande	2		190-210	15-20
	Universalbrødpande + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tyk bund	Universalbrødpande	2		170-190	20-30
	Universalbrødpande + rist	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalbrødpande	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalbrødpande	3		180-200	10-20
Pizza, kold, forvarmning	Universalbrødpande	1		180-200	10-15
<b>Kartoffelprodukter, dybfrost</b>					
Pommes frites	Universalbrødpande	3		190-210	20-30
	Universalbrødpande + bageplade	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalbrødpande	3		190-210	20-25
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbrødpande	3		190-210	15-25
<b>Bagværk, dybfrost</b>					
Rundstykker, baguettes	Universalbrødpande	3		190-210	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbrødpande	3		210-230	10-20
<b>Bagværk, forbagt</b>					
Opvarmede boller eller baguettes	Universalbrødpande	3		190-210	10-20
	Universalbrødpande + rist	3+1		160-180	20-25
<b>Stegeretter, dybfrost</b>					
Fiskepinde	Universalbrødpande	2		200-220	10-15
Kyllingesticks, -nuggets	Universalbrødpande	3		190-210	10-20
<b>Strudel (tysk æblerulle), dybfrost</b>					
Strudel (tysk æblerulle)	Universalbrødpande	3		190-210	30-40



## Specielle retter

Ved lave temperaturer lykkes med 3D-varmluft  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 40 °C.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas med skruelåg, og dæk til med plastfolie.

Ret	Forme og tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
Yoghurt	Kopper eller glas med skruelåg	Stilles på ovnbunden 	Forvarm til 50 °C 50 °C	5 min. 8 timer
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	Stilles på ovnbunden 	Forvarm til 50 °C Sluk ovnen, og anbring gærdejen i ovnen	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.

## Dybfrostvarer

F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugt, kylling, pølser og kød, brød, rundstykker, kager og andet bagværk

Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C
Rist	2		Temperaturvælgeren er slået fra

## 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 pærebåde	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 syrner, 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

### Tage 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	
	<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	<p>Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.</p>
Småkager	<p>Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.</p>
Pommes frites i ovn	<p>Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så pommes fritene ikke bliver tørre</p>

## 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:

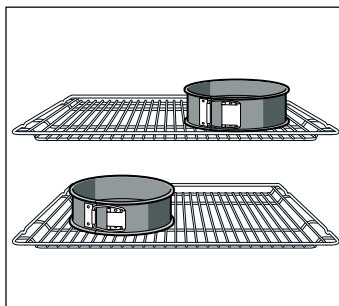
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

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		130-140	40-55
Småkager, forvarmning*	Bageplade	3		150-170	20-35
	Bageplade	3		150-170	20-35
	Bageplade + universalbradepande	1+3		140-160	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	1+3+5		130-150	35-55
Vandbiskuit, forvarmning*	Springform på rist	2		160-170	30-40
	Springform på rist	2		160-170	25-40
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

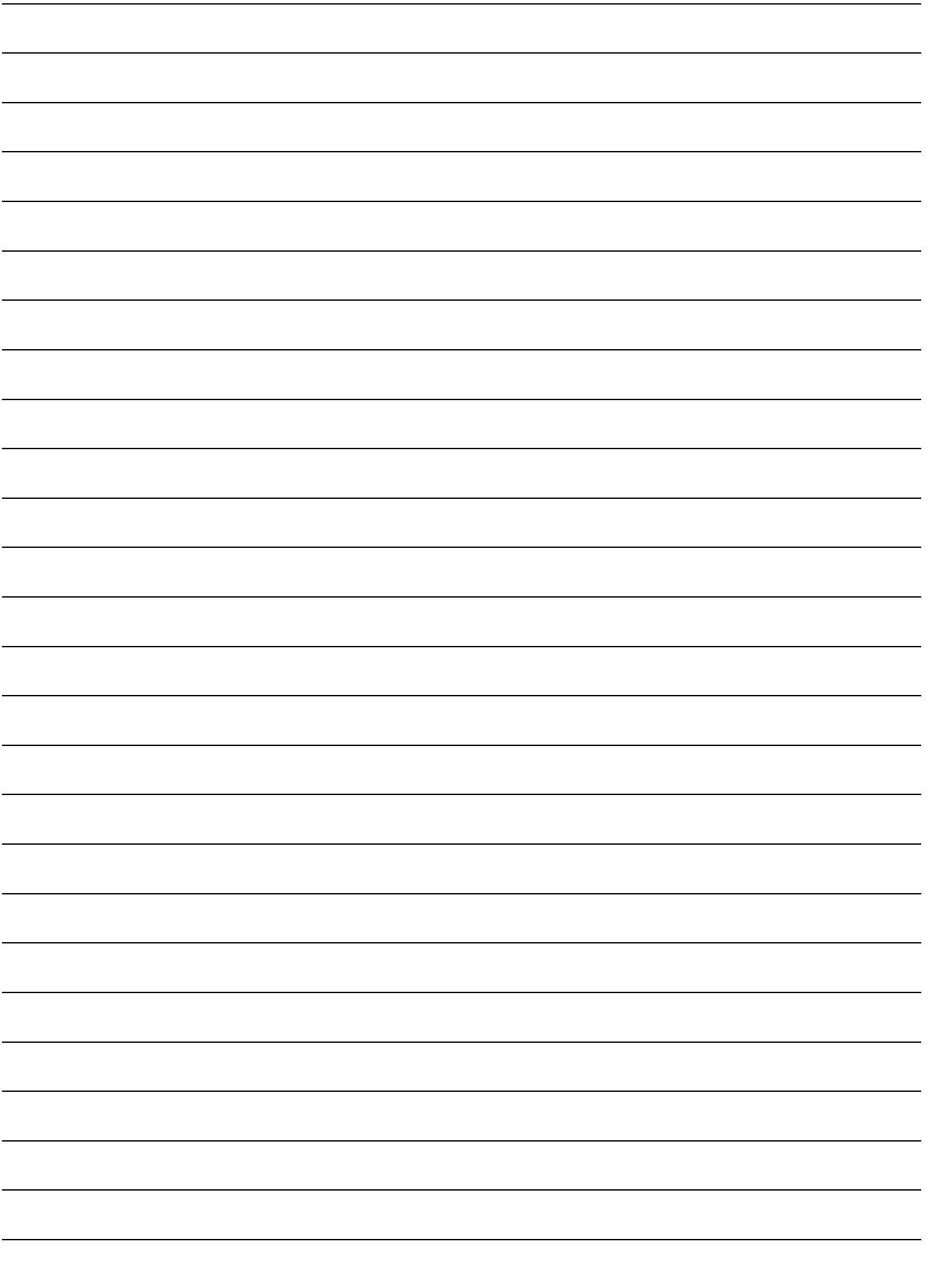
\* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

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



9000671672

910615