



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



**Fritstående komfur
HCA7783.0U**



BOSCH

[da] Brugsanvisning

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	4	Stegetermometer	21
Årsager til skader	6	Stikke stegetermometret i kødet.....	21
Oversigt.....	6	Indstille kerntemperatur.....	21
Skader på ovnen.....	6	Børnesikring	22
Skader på den nederste skuffe.....	6	Pleje og rengøring	22
Opstilling og tilslutning	7	Rengøringsmiddel.....	22
Til installatøren.....	7	Afmontere/montere ribberammer.....	23
Vægbesættelse.....	7	Afmontere/montere ovndør.....	24
Dørsikring.....	7	Afmontage/montage af glasruder i ovndør.....	24
Deres nye komfur	7	I tilfælde af fejl	25
Generelt.....	7	Ovn.....	25
Madlavningsområde.....	8	Fejltabel.....	25
Betjeningsfelt.....	9	Kogesektionen.....	26
Ovnrum.....	10	Reparation af fejl.....	26
Tilbehør	10	Normal lyd fra apparatet under brug.....	26
Sætte tilbehør ind.....	10	Udskifte ovnlampepære i ovnloft.....	26
Ekstra tilbehør.....	11	Glasafdækning.....	27
Varer fra kundeservice.....	12	Kundeservice	27
Inden den første ibrugtagning	12	E-nummer og FD-nummer.....	27
Indstille klokkeslæt.....	12	Energibesparelse og miljøhensyn	27
Opvarme ovnen.....	12	Ovnfunktion Varmluft eco.....	27
Rense tilbehør.....	12	Spare på energien - i ovnen.....	28
Induktionstilberedning	12	Spare på energien - på kogesektion.....	28
Fordele ved induktionstilberedning.....	12	Miljøvenlig bortskaffelse.....	28
Kogegrej.....	12	Testet i vores prøvekøkken	29
Indstille kogesektionen	13	Kager og bagværk.....	29
Programmering af kogesektion.....	13	Bagetips.....	31
Funktionen CombiZone.....	15	Kød, fjerkræ, fisk.....	31
Move-funktion.....	16	Stege- og grilltips.....	33
Funktionen tidsprogrammering.....	16	Tærte, gratin, toast.....	33
Powerboost-funktion.....	17	Færdigretter.....	34
Børnesikring.....	17	Specielle retter.....	35
Beskyttelsesfunktion ved rengøring.....	17	Optøning.....	35
Automatisk tidsbegrænsning.....	17	Tørring.....	35
Vis energiforbrug.....	17	Henkogning.....	36
Grundindstillinger.....	18	Akrylamid i levnedsmidler	36
Indstille ovnen	19	Prøveretter	37
Ovnfunktion og temperatur.....	19	Bagning.....	37
Lynopvarmning.....	19	Grilning.....	37
Indstille tidsfunktioner	19		
Minutur.....	19		
Tilberedningstid.....	20		
Slut-tid.....	20		
Klokkeslæt.....	21		

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger.

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

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

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

Apparatet skal være under opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Dette komfur er ikke konstrueret til drift med en ekstern timer eller en fjernbetjening.

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

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

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

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se *beskrivelsen af tilbehøret* i brugsanvisningen.

Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk

netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.
- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsig. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Komfuret bliver meget varmt, brændbart materiale kan let blive antændt. Opbevar eller anvend ikke brændbare genstande (f.eks. spraydåser, rengøringsmidler) under eller i nærheden af ovnen. Opbevar ikke brændbare genstande i eller på ovnen.
- Overfladerne på den nederste skuffe kan blive meget varme. Opbevar kun ovntilbehør i den nederste skuffe. Antændelige og brandbare genstande må ikke opbevares i den nederste skuffe.

Fare for forbrænding!

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

alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

- Komfurets overflader bliver varme under driften. Rør ikke ved de varme overflader. Hold børn borte fra komfuret.
- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Kogezonen skal slukkes med betjeningsknappen hver gang efter brug. Vent ikke, indtil kogezonen slukkes automatisk, fordi der ikke længere står en gryde eller en pande på den.
- Det kan ske, at gryderegistreringen ikke slukker, hvis der ligger overkogt mad eller genstande på kogesektionen. Sluk altid for kogesektionen med hovedafbryderen efter brugen.
- Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

Fare for skoldning!

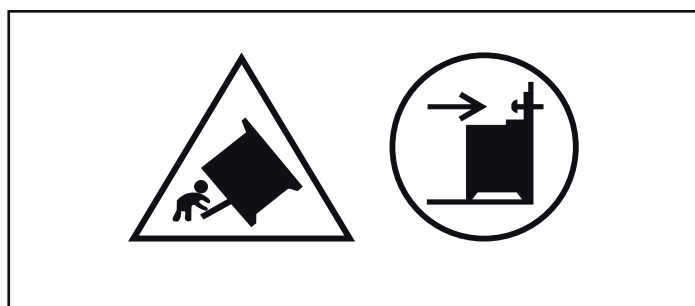
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme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

Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Uegnede wok-pander kan medføre tilskadekomst. Anvend kun den wok-pande, der kan købes som ekstra tilbehør hos producenten.

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- Hvis apparatet anbringes på en sokkel uden at fastgøres, kan det glide ned af soklen. Apparatet skal gøres fast til soklen.

Vippefare!



Advarsel: For at forhindre at komfuret vælter, skal der monteres en vippebeskyttelse. Læs monteringsvejledningen.

Fare for elektrisk stød!

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

eller slå sikringen fra i sikringskabet. Kontakt kundeservice.

- Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare pga. elektromagnetiske forstyrrelser!

Induktions-kogesektionen kan forårsage elektromagnetiske forstyrrelser. Elektroniske implantater eller apparater, f.eks. pacemakere, insulinpumper eller høreapparater kan blive forstyrret. Brugere af elektroniske implantater eller apparater må derfor ikke befinde sig i nærheden af induktions-kogesektioner.

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 kogezone. 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.

Skader på ovnen

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. at 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 fugtigt 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 dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under

brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.

- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som fræsætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Skader på den nederste skuffe

Pas på!

Læg ikke varme genstande i nederste skuffe. 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.

Vægbesættelse

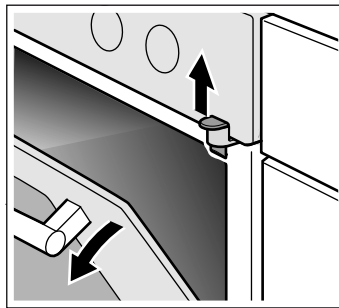
Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbesættelsen.

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

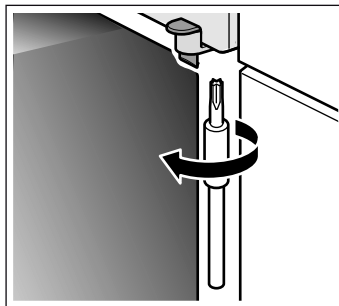
Tryk sikringen opad (figur A).



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).



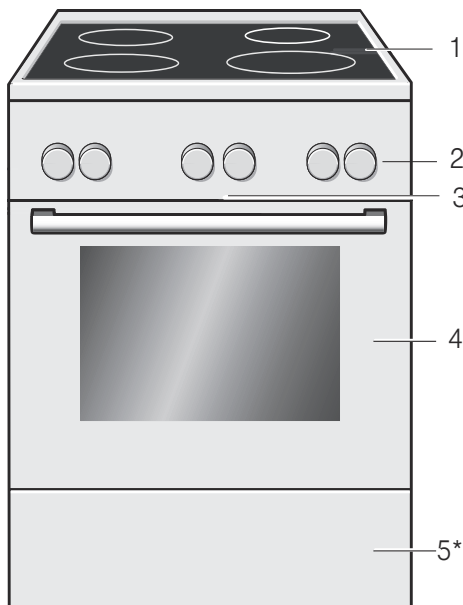
3. Luk ovndøren.

Deres nye komfur

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

Generelt

Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.



Forklaring

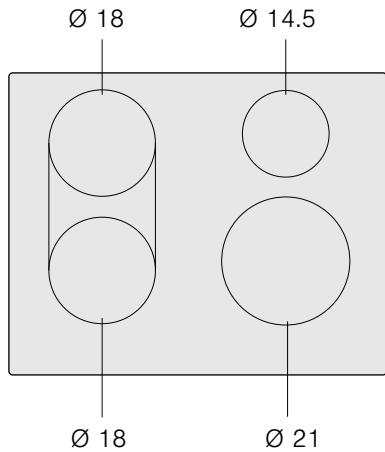
1	Kogetop**
2	Betjeningsfelt**
3*	Køleventilator
4	Ovndør**
5*	Magasinskuffe**

* Option (findes på nogle apparater)

** Afhængig af apparattype kan der forekomme mindre afvigelser.

Madlavningsområde

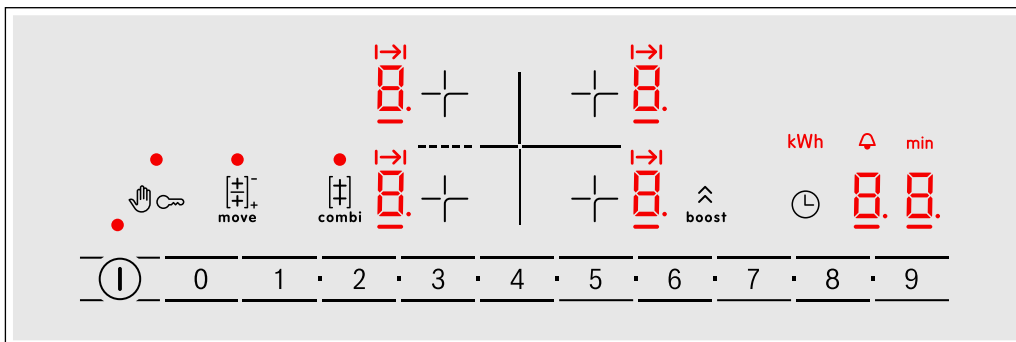
Her kan du få et overblik over betjeningspanelet. Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.



		g*	b*
Ø 18 + 18		1.800 W	2.800 W
		1.800 W	2.800 W
		3.600 W	
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Betjenings panel



Betjeningsfelter

	Hovedafbryder
	Valg af kogezone
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Indstillingsområde
	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
	Børnesikring
	Funktionen Kombi-zone
	Move-funktion
	PowerBoost-funktioner
	Timer-funktion

Indikatorer

	Minutur
min	Tids-indikator
kWh	Energiforbrug

Betjeningsfelter

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.



Bemærk: Sørg altid for, at betjeningsfeltet er rent og tørt. Fugt kan forringe funktionen.

Indikatorer

0	Driftstilstand
1-9	Kogetrin
00	Timer-funktion
H/h	Restvarme
b	PowerBoost-funktion
→	Indstilling af tilberedningstid

Kogezonerne

Kogezoner

	Enkelt kogezone	Anvend gryder og pander med en passende størrelse.
	Kombineret kogezone	Se afsnit eller

Anvend kun gryder og pander, der er egnet til induktionskogetoppe, se afsnit

Restvarmeindikator

Kogetoppen er forsynet med en restvarmeindikator for hver kogezone. Den viser, når en kogezone stadigvæk er varm. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

- Indikator **H**: høj temperatur

- Indikator **h**: lav temperatur

Hvis gryden eller panden tages af kogezonen under madlavningen, blinker restvarmeindikatoren og det valgte kogetrin skiftevis.

Når der er slukket for kogezonen, lyser restvarmeindikatoren vedvarende. Restvarmeindikatoren lyser også, når kogetoppen er slukket, så længe kogezonen er varm.

Betjeningsfelt











Der kan forekomme små afvigelser afhængig af apparattype.

Betjeningsknapper

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

Funktionsvælger




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


Position	Anvendelse
	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.
	Undervarme Til henkogning og efterbagning eller efterbruning. Varmen kommer nedefra.
	Varmluft/impulsgrill Til 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, lille flade Til grillning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grill-varmelegemet bliver varmt.
	Grill, stor flade Til grillning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm.
	Optøning Til optøning af kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Lynopvarmning Hurtig forvarmning af ovnen uden tilbehør.

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

Temperaturvælger








Temperaturen eller grilltrinnet indstilles med temperaturvælgeren.


Position	Betydning
	Nulstilling Ovnen varmer ikke.
50-300	Temperaturområde Temperatur i ovnrummet i °C.
1, 2, 3	Grilltrin Grilltrin for grill, lille  og stor  flade. Trin 1 = svag Trin 2 = mellem Trin 3 = kraftig

Når ovnen varmer, lyser temperatursymbolet  i displayet. I opvarmningspauserne slukkes det. Ved ovnfunktionerne grill, varmluft/impulsgrill og optøning lyser symbolet ikke.

Taster og display

Der kan indstilles forskellige ekstrafunktioner med tasterne. I displayet vises de indstillede værdier.

Tast	Anvendelse
	Lynopvarmning Særlig hurtig opvarmning af ovnen.
	Tidsfunktioner Vælg Minutur  , Varighed  , Slut-tid  eller Klokkelæt  .
	Børnesikring Aktivere / deaktivere låsning af ovnfunktioner.
-	Minus Reducere indstillingsværdier.
+	Plus Forøge indstillingsværdier.

Den tidsfunktion, der vises i forgrunden i displayet, markeres med parenteser [] omkring det pågældende symbol. Undtagelse: Ved klokkeslættet lyser symbolet  kun, når det ændres.

Taster


Der ligger sensorer under hver enkelt tast. De behøver ikke at trykke hårdt på dem. Det er nok bare at berøre det pågældende symbol.

Når De indstiller, tændes belysningen i ovnrummet.

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. Når funktionsvælgeren placeres på position , bliver ovnlampen tændt, uden at ovnen varmer.

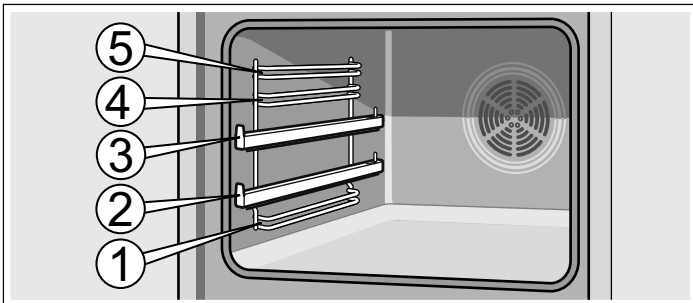
Tilbehør

Det leverede tilbehør er velegnet til mange forskellige retter. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.

For at visse retter kan lykkes endnu bedre, og det kan blive endnu behageligere at arbejde med ovnen, findes der et udvalg af specialtilbehør.

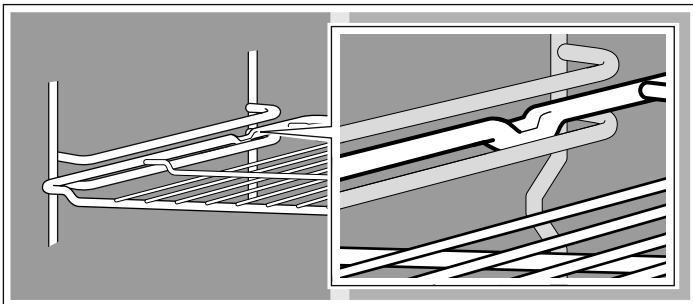
Sætte tilbehør ind

Tilbehøret kan sættes ind i 5 forskellige riller i ovnrummet. Skyd altid tilbehøret helt ind til anslaget, så det ikke rører ved ruden i døren.



Tilbehøret kan trækkes ca. halvt ud, før det går i indgreb. På den måde er det let at tage retterne ud.

Vær opmærksom på, at udbugningen på tilbehøret skal vende bagud, når det sættes ind i ovnen. Ellers går det ikke i indgreb.



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.

Tilbehøret kan trækkes længere ud med udtræksskinnerne i rille 2 og 3.

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


Bemærk: Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når det er afkølet igen, forsvinder deformationen. Dette 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 den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad .



Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

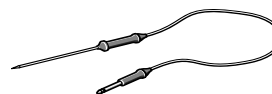
Sæt bagepladen ind med den skrå side mod ovndøren.



Universalbradepande

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

Sæt universalbradepanden ind med den skrå side mod ovndøren.



Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at stege ved den helt korrekte temperatur.

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. Tilgængeligheden og muligheden for at bestille ekstra tilbehør online varierer, alt efter

hvor i verden De befinder Dem. Nærmere oplysninger finder De i salgsmaterialet.

Ikke alt ekstratilbehør passer til alle apparater. Ved køb skal De altid angive den nøjagtige betegnelse (E-nr.) på Deres apparat.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Anvendelse
Rist	HEZ334000	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.
Emaljeret bageplade	HEZ331003	Til kager og småkager. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Universalbradepande	HEZ332003	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.
Rist	HEZ324000	Til stegning. Sæt altid risten på universalbradepanden. Afdrypende fedt og kødsaften opsamles derved.
Grillplade	HEZ325000	Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden. Grillning på grillpladen: Må kun anvendes i rillerne 1, 2 og 3. Grillplade som beskyttelse mod stænk: Skub universalbradepanden med grillplade ind under risten.
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	HEZ331011	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	HEZ332011	Fugtige kager, bagværk, dybfrostretter og store stege er lette at løsne fra universalbradepanden. Skub universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side hen imod ovndøren.
Professionel bradepande med rist	HEZ333003	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.
Låg til professionel bradepande	HEZ333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.
Glasstegefad	HEZ915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.
Teleskopudtræk		
Dobbelt	HEZ338250	Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.
Tredobbelt	HEZ338352	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
3-dobbelt fuldt udtræk	HEZ338356	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte fulde udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
3-dobbelt fuldt udtræk med stopfunktion	HEZ338357	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Udtræksskinnerne går i indgreb, så tilbehøret er let at lægge på. Det 3-dobbelte fulde udtræk med stopfunktion er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
Selvrensende sidevægge		
Apparater med ovnlampe	HEZ339020	De kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.
Apparater med ovnlampe og stegeautomatik	HEZ339020	De kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Anvendelse
Fedtfiler	HEZ329000	Der kan eftermonteres et fedtfiler i ovnen. Fedtfilteret filtrerer fedtpartiklerne bort i aftræksluften og reducerer lugtgener. Kun til apparater med 6, 7 eller 8 som andet ciffer i apparatets E-nr. (f.eks. HBA38B750)
System-dampkoger	HEZ24D300	Til skånsom tilberedelse af grønsager og fisk.

Varer fra kundeservice


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

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 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*.

Indstille klokkeslæt

Efter den første tilslutning blinker symbolet  og fire nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.


1. Tryk på tasten .

I displayet ses klokkeslættet 12:00. Tidssymbolerne lyser, parenteserne er placeret omkring .

2. Indstil klokkeslættet med tasten **+** eller **-**.

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

Luft ud i køkkenet under opvarmningen af 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 opvaskevamp, inden De bruger det første gang.

Induktionstilberedning

Fordele ved induktionstilberedning

Induktionstilberedning forudsætter en radikal ændring i forhold til traditionelle opvarmningsmetoder, da varmen genereres direkte i kogegrejet. Derfor har det mange fordele:

- Tidsbesparelse ved kogning og stegning; gennem direkte opvarmning af kogegrejet.
- Energibesparelse.
- Enklere rengøring og vedligeholdelse. Spildte madrester brænder ikke så hurtigt fast.

- Tilberednings- og sikkerhedskontrol; kogefeltet tænder eller afbryder for strømforsyningen, så snart betjeningsknappen anvendes. Induktionskogefeltet stopper varmforsyningen, hvis kogegrejet fjernes, uden at kogefeltet først afbrydes.

Kogegrej

Kun kogegrej, der er egnet til induktionstilberedning med ferromagnetiske beholdere, må bruges, hvis det består af:

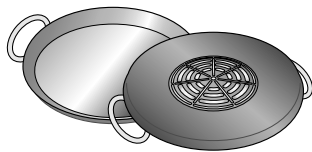
- emaljeret stål
- støbejern
- specialbeholdere til induktionstilberedning i rustfrit stål.

For at finde ud af om kogegrejet er egnet, kan du kontrollere, om bunden af kogegrejet tiltrækkes af en magnet.

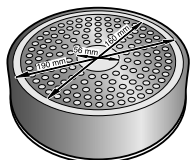
Der findes andre former for kogegrej til induktion, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk.



Ved anvendelse af stort kogegrej, der har et ferromagnetisk område med en mindre diameter, opvarmes kun det ferromagnetiske område, hvorved varmefordelingen kan være ujævn.



Kogegrej med aluminiumfelter i sålen reducerer det ferromagnetiske område, og du skal derfor tilføje mindre varme. Dette kan gøre, at det er vanskeligt at opdage kogegrejet, eller at det ikke bliver registreret i det hele.



For at opnå gode tilberedningsresultater anbefales det, at diameteren på kogegrejets ferromagnetiske område tilpasses kogefeltets størrelse. Hvis kogegrejet ikke kan identificeres i et kogefelt, prøv da i det felt, hvis diameter er en størrelse mindre.

Uegnet kogegrej

Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

- normalt tyndt stål
- glas
- ler

- kobber
- aluminium

Egenskaber for kogegrejets bund

Egenskaberne for kogegrejets bund har betydning for, om tilberedningen bliver jævn. Kogegrej, som er fremstillet af materialer, der hjælper med at fordele varmen, herunder "sandwich-materialer" i rustfrit stål, som fordele varmen jævnt og sparer både tid og energi.

Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegrej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegrejet ikke er egnet i relation til materiale eller størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegrej i feltet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegrej, og brug ikke kogegrej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegrej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen "automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagere på høje temperaturer. Kogegrejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade. I så fald skal du ikke røre ved kogegrejet, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.

Kogegrejsdetektering

Hvert kogefelt har en mindste detekteringsgrænse for kogefeltet, som varierer efter kogegrejets materiale. Derfor skal du bruge det kogefelt, som passer bedst til kogegrejets diameter.


Indstille kogesektionen

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

Programmering af kogesektion

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet ①. Der lyder et signal. Indikatoren ved hovedafbryderen og kogezoneindikatorerne  lyser. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①, til indikatoren slukkes. Alle kogezoner er slukket. Restvarmeindikatoren lyser, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogetoppen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogetoppen er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstille kogezone

Indstil det ønskede kogetrin med symbolerne 1 til 9.


Kogetrin 1 = laveste trin



Kogetrin 9 = højeste trin

Hvert kogetrin har et mellemtrin. I indstillingsområdet er dette mellemtrin markeret med symbolet ■.

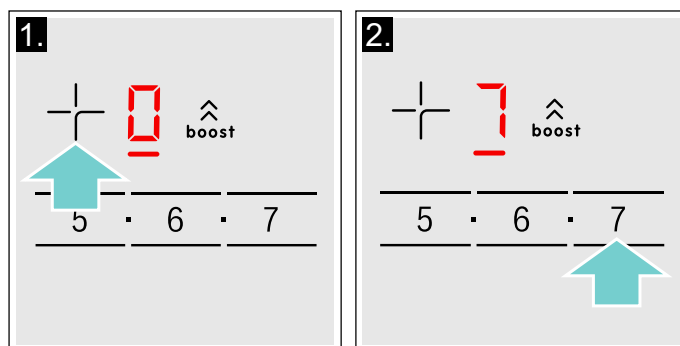
Vælge kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet  for den ønskede kogezone.

Symbolet  lyser og derunder symbolet .

2. Vælg derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.




Kogetrinnet er indstillet.

Ændre kogetrin

Vælg kogezonen, og indstil derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

Afbryd kogefeltet

Vælg kogefelt, og indstil til  i programmeringsområdet. Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis det er placeret kogegrej på kogefeltet, før der tændes for pladen, registreres dette inden for 20 sekunder, efter at hovedafbryderen er tændt, og kogefeltet vælges automatisk. Når kogegrejet er registreret, skal du vælge indstilling for

pladen inden for de næste 20 sekunder. Hvis ikke afbrydes kogefeltet.

Hvis du placere mere end et kogegrej på kogepladen og tænder, registreres kun det ene kogegrej.

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af pure, cremesupper og tyktflydende saucer.
- Indstil kogetrin 8 - 9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg: Skru ned for kogetrinnet, så snart der kommer damp ud mellem gryden og låget. Det er ikke nødvendigt med damp for at opnå et godt resultat af madlavningen.
- Hold gryden tildækket efter tilberedningen frem til serveringen.

- Følg producentens anvisninger ved madlavning i trykkoger.
- Tilbered ikke retter længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Det er sundere, at undgå at opvarme olie så meget, at den ryger.
- Steg retter, der skal brunes, i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Det anbefales at anvende grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i kapitlet

Tilberedningstabel

Tabellen indeholder oplysninger om, hvilket kogetrin der er egnet til de enkelte retter. Tilberedningstiden kan ændre sig afhængigt af retternes art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	Kogetrin	Tilberedningstid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtræschokolade	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Mælk*	1. - 2.	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelkløbe (tysk specialitet)*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2. - 3.	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Hvide kartofler	4. - 5.	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3. - 4.	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4. - 5.	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60

* Uden låg

** Vend flere gange

*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.

	Kogetrin	Tilberedningstid (min.)
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	8 - 12
Kotelet, naturel eller paneret**	6 - 7	8 - 12
Steak (tykkelse 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgere (tykkelse 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer, krebsdyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6. - 7.	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3. - 4.	3 - 6
Spejlæg	5 - 6	3 - 6

Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)

Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4 - 5	-

* Uden låg

** Vend flere gange

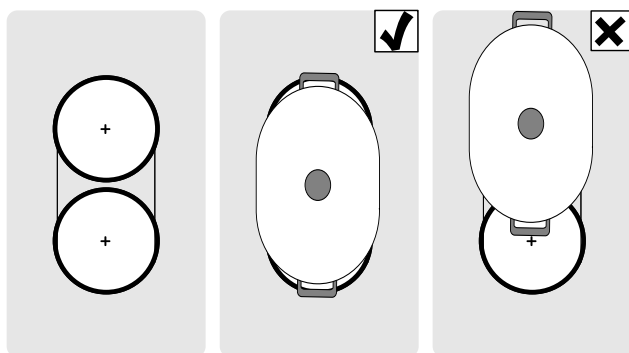
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.

Funktionen CombiZone

Med denne funktion kan de to lige store kogezone i venstre side kombineres. Det betyder, at begge kogezone bliver indstillet til samme kogetrin. Denne funktion er særlig velegnet til madlavning med aflange gryder eller pander.

Oplysninger om gryder og pander


Det bedste resultat opnås, når der anvendes en oval gryde eller pande, som dækker begge kogezone. Sæt gryden/panden midt på kogezoneerne.



Hvis der kun er placeret en gryde/pande på den ene af de to kogezone, kan den flyttes over på den anden kogezone. I så fald bliver både kogetrinnet og de valgte indstillinger bibeholdt.

Aktivere

Kogesektionen skal være tændt.


- Vælg en af de to kogezone, som hører til CombiZonen, og indstil kogetrinnet.
- Berør symbolet . Indikatoren ● lyser. Kogetrinnet vises i displayet for den nederste kogezone.

Funktionen er aktiveret.

Ændre kogetrin

Vælg den ene af de to kogezone i Move-funktionen, og korriger kogetrinnet i indstillingsområdet.

Deaktivere

Vælg den ene af de to kogezone, som hører til denne funktion, og berør symbolet .

Funktionen er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

Move-funktion

Med denne funktion kan de to kogezone med samme størrelse i venstre side kombineres, og der kan vælges forskellige kogetrin for hver kogezone. Forindstillede kogetrin:

Forreste kogezone = kogetrin 9

Bageste kogezone = kogetrin 1.

Kogetrinnene for hver kogezone kan ændres uafhængigt af hinanden.

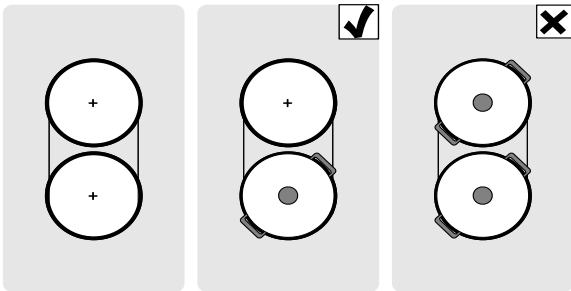
Anvisninger

- Placer kun gryden eller panden på den ene af kogezoneerne. Funktionen bliver ikke aktiveret, hvis der er placeret gryde eller pander på begge kogezone.
- I indikatoren for den kogezone, hvor der ikke er placeret en gryde eller pander, lyser kogetrinnet svagere. Det bliver først aktiveret, når gryden eller panden flyttes over på denne kogezone og registreret.
- Hvis funktionen er aktiveret, og der også bliver placeret en gryde eller pander på den ledige kogezone, fortsætter indikatoren med at lyse svagt. Kogezonen bliver ikke aktiveret. Kogezonen bliver aktiveret, når gryden eller panden på den første kogezone tages af.

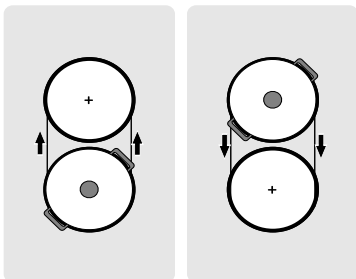
Anbefalinger for brug af kogegrej

For at garantere en god varmedetektion og -fordeling anbefales det at stille kogegrejet korrekt:

Anvend kun én gryde eller pander, som kun dækker den ene kogezone.




Gryden eller panden kan flyttes fra den ene til den anden kogezone:



Aktivere

Kombinere de to kogezone med hvert sit kogetrin.

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til Move-funktionen.

2. Berør symbolet . Indikatoren ● lyser.

Kogetrinnene vises i displayet for hver af de to kogezone.

Funktionen er aktiveret.

Anvisninger


- Indikatoren for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret, lyser kraftigst.
- I indikatoren for den derefter valgte kogezone lyser indikatoren _.

Ændre kogetrin


Vælg den ene af de to kogezone, som hører til Move-funktionen, og korriger kogetrinnet i indstillingsområdet.

Bemærk: Når funktionen deaktiveres, returnerer kogetrinnene til de forindstillede værdier.

Deaktivere

Berør symbolet .

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Hvis den ene af de to kogezone bliver sat på , deaktiveres funktionen automatisk indenfor ca. 3 sekunder.

Funktionen tidsprogrammering



Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

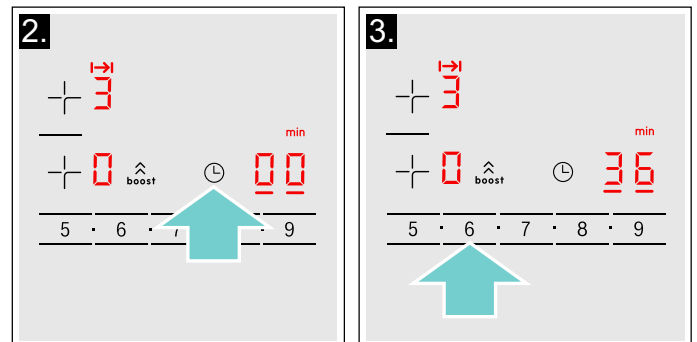
- - til automatisk afbrydelse af et kogefelt.
- - som minutur.

Programmere tilberedningstiden

Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

Indstilling:

1. Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin.
2. Berør symbolet . I indikatoren for kogezonen lyser . Timer-indikatoren lyser 00.
3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.



Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.

Anvisninger

- Det er muligt at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezone automatisk. Den indstillede tid tælles ned for hver kogezone uafhængigt af de andre.

Der findes oplysninger om programmering af automatisk tilberedningstid i afsnit

- Hvis funktionen Kombi-zone eller Move vælges for den kombinerede kogezone, er den indstillede tid ens for begge kogezone.


Ændring eller afbrydelse af tiden

Vælg kogefelt, og tryk derefter på symbolet .

Foretag ændring af tilberedningstiden i programmeringsområdet, og indstil til 00 for at annullere tiden.

Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. Der høres et lydssignal til information herom. På displayet til funktionen Tidsprogrammering tændes 00 i 10 sekunder.

Ved at trykke på symbolet  slukkes indikationerne, og lydssignalet ophører.

Anvisninger



- For at indstille en tilberedningstid på under 10 minutter skal **0** altid berøres, inden den ønskede værdi vælges.
- Hvis der er programmeret en tilberedningstid for flere kogezone, er det altid tidsangivelsen for den valgte kogezone, der vises i Timer-indikatoren.
- Vælg den pågældende kogezone for at få vist den resterende tilberedningstid.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til **99** minutter.

Minutret



Der kan indstilles en tid op til 99 minutter med minutret.

Det fungerer uafhængigt af kogezoneerne og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.


Indstille


1. Berør symbolet  gentagne gange, til indikatoren  lyser. I Timer-indikatoren lyser **00**.
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet. Efter nogle sekunder begynder tiden af tælle ned.

Ændre eller slette tid

Berør symbolet  gentagne gange, til indikatoren  lyser. Korrigér tiden i indstillingsområdet, eller indstil til **00** for at slette den programmerede tid.

Når tiden er udløbet

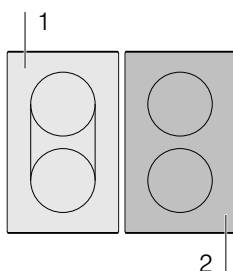
Der lyder et signal. I Timer-indikatoren lyser **00**, og indikatoren  lyser. Efter 10 sekunder slukkes indikatorerne.

Ved berøring af symbolet  slukkes indikatorerne, og lyssignalet holder op.

Powerboost-funktion


Med Powerboost-funktionen kan man opvarme store mængder vand hurtigere end ved at anvende styrketrinnet **9**.

Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning). I modsat fald blinker **b** og **9** i indikatoren for den valgte kogezone, og derefter bliver kogetrin **9** automatisk indstillet, uden at funktionen aktiveres.




Bemærk: I området for Kombi-zonen kan powerboost-funktionen kun aktiveres, når de to kogezone anvendes uafhængigt af hinanden.

Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet . I displayet lyser **b**. Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet . Indikatoren **b** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin **9**. Funktionen er deaktiveret.



Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.


Børnesikring

Kogesektionen kan sikres mod ufrivillig tænding for at forhindre, at børn tænder den.

Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er låst.

Deaktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Låsningen er deaktiveret.

Permanent børnesikring


Med denne funktion aktiveres børnesikringen automatisk, forudsat at kogesektionen er afbrudt.

Tænde og slukke

I kapitlet *beskrives, hvordan den automatiske børnesikring aktiveres.*

Beskyttelsesfunktion ved rengøring

Hvis betjeningspanelet rengøres, mens kogesektionen er tændt, kan indstillingerne blive ændret.

For at undgå dette, er kogesektionen udstyret med en beskyttelsesfunktion ved rengøring. Tryk på symbolet . Der høres et signal. Betjeningspanelet vil være blokeret i 35 sekunder. Nu kan man rengøre betjeningspanelets overflade uden risiko for ændring af indstillingerne.

Bemærk: Blokeringen påvirker ikke hovedafbryderen. Man kan til enhver tid afbryde kogesektionen.

Automatisk tidsbegrænsning

Når kogefeltet er i funktion i længere tid, og der ikke foretages ændring af indstillinger, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning.

Kogefeltet ophører med at afgive varme. I den visuelle indikation for kogefeltet blinker skiftevis **F**, **8** og indikatoren for restvarme **h/H**.

Ved tryk på et hvilket som helst symbol slukkes indikatoren. Nu kan kogefeltet indstilles igen.

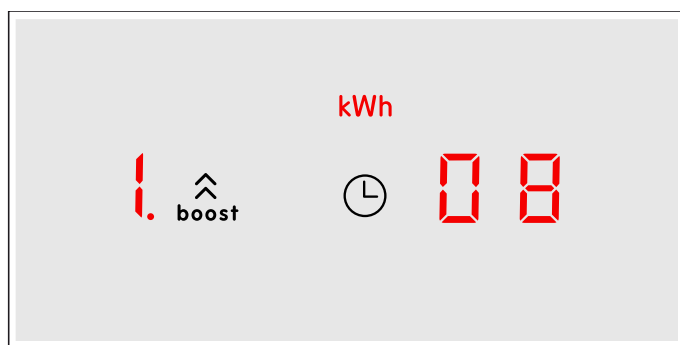
Når den automatiske tidsbegrænsning aktiveres, virker den i henhold til det valgte kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Vis energiforbrug

Med denne funktion kan man vise det samlede energiforbrug i den periode, hvor kogesektionen har været tændt.

Når kogesektionen slukkes, vises forbruget i kWh i 10 sekunder.

På billedet vises et eksempel på forbruget i **1.08** kWh.



I kapitlet *Grundindstillinger* finder du information om aktivering af denne funktion.

Grundindstillinger

Apparatet indeholder forskellige grundindstillinger. Indstillingerne kan tilpasses brugerens egne behov.

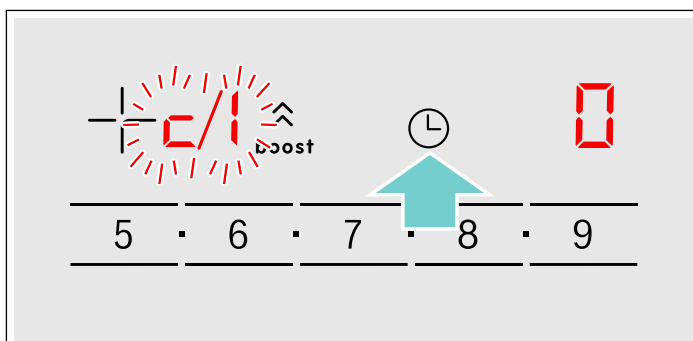
Indikator	Funktion
c 1	Permanent børnesikring 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 2	Lydsignaler 0 Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler. 1 Kun fejlsignal tilkoblet. 2 Kun bekræftelsessignal aktiveret. 3 Alle signaler er deaktiveret.*
c 3	Se energiforbruget 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 5	Automatisk programmering af tilberedningstiden. 0 Afbrudt.* 1-99 Tid til automatisk frakobling
c 6	Varighed af timerfunktionens alarm 1 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktionen 0 = Deaktiveret.* 1 = 1000 W minimumeffekt. 1. = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 eller 9. = maksimal styrke i kogesektionen.
c 9	Tid for valg af kogefelt 0 ubegrænset: det sidst programmerede kogefelt forbliver valgt.* 1 begrænset: Kogefeltet forbliver kun valgt i 10 sekunder.
c 0	Tilbage til de automatiske indstillinger 0 Personlige indstillinger.* 1 Tilbage til fabriksindstillingerne.

*Fabriksindstilling

Åbne grundindstillinger

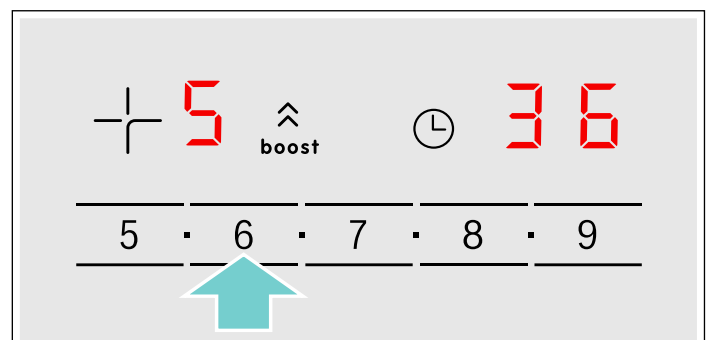
Kogesektionen skal være slukket.


1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet ⌚ i 4 sekunder.



I kogetrins-displayet blinker c og 1 skiftevis, og i Timerdisplayet vises 0 som forindstillet værdi.

3. Berør symbolet ⌚ gentagne gange, til den ønskede funktion vises.
4. Vælg derefter den ønskede indstilling i indstillingsområdet.



5. Berør symbolet  i mindst 4 sekunder.
Indstillingerne er gemt.


Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

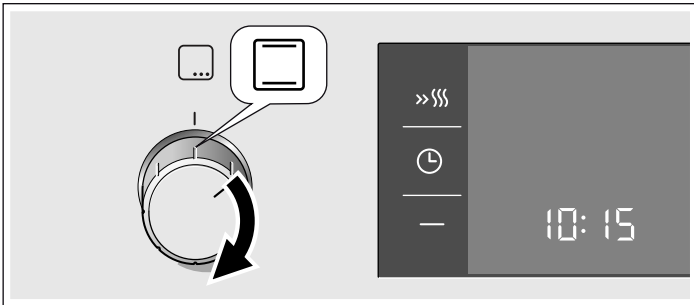
Indstille ovnen

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 slut-tid for retten. Se vedr. dette i kapitlet *Indstille tidsfunktioner*.

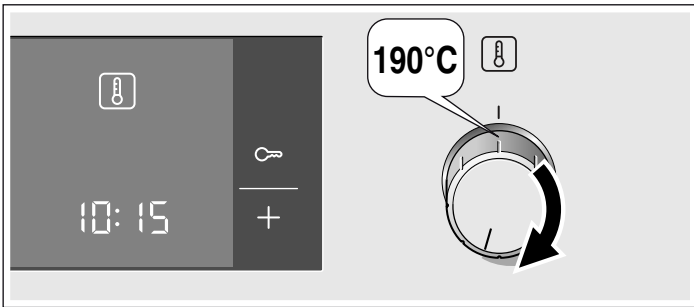
Ovnfunktion og temperatur

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. Følgende ovnfunktioner er egnede:

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


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.


Lynopvarmning er afsluttet

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

Afbryde lynopvarmning


Tryk på tasten . Symbolet  slukkes i displayet.

Indstille tidsfunktioner

Ovnen har forskellige tidsfunktioner. Luk menuen op med tasten , hvorefter der kan skiftes mellem de enkelte funktioner. Så længe det er muligt at indstille, lyser alle tidssymboler. Parenteserne [] viser, hvilken tidsfunktion De befinder Dem i. En indstillet tidsfunktion kan ændres direkte med tasten + eller -, hvis tidssymbolet er omgivet af parenteser.

Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har sit eget signal. På den måde kan De høre, om det er minuturet eller en tilberedningstid, der er udløbet.


1. Tryk en gang på tasten .

Tidssymbolerne lyser i displayet, og parenteserne er placeret omkring .


2. Indstil tiden på minuturet med tasten + eller -.

Foreslået værdi med tasten + = 10 minutter

Foreslået værdi med tasten - = 5 minutter

Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minuturet starter. I displayet lyser symbolet [,], og den indstillede tid på minuturet tælles ned. De andre tidssymboler slukkes.

Indstillet tid på minutter er gået

Der lyder et signal. I displayet står der 00:00. Sluk for minuturet med tasten .

Ændre indstillet tid på minutur

Korriger tiden på minuturet med tasten + eller -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Slette tiden på minutur

Nulstil tiden på minuturet til 00:00 med tasten -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Minuturet er deaktiveret.

Vise tidsindstillinger



Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Symbolet for den aktive tidsfunktion er omgivet af parenteser.

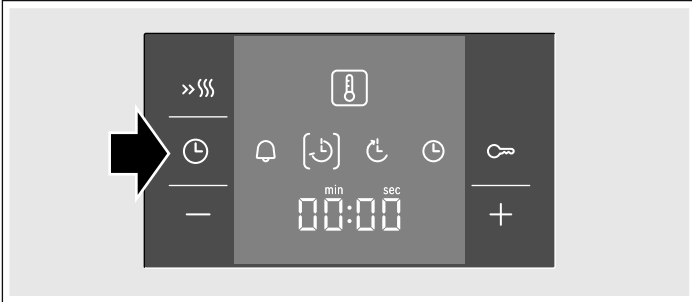
Tryk så mange gange på tasten  for at vise minuturet , tilberedningstiden , slut-tiden  eller klokkeslættet , at parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Tilberedningstid

De kan indstille en tilberedningstid for retten på ovnen. Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen automatisk. De behøver ikke at afbryde andre aktiviteter for at slukke for ovnen. Tilberedningstiden bliver aldrig overskredet ved et uheld.


Det viste eksempel: Tilberedningstid 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.
3. Tryk to gange på tasten .
I displayet står der 00:00. Tidssymbolerne lyser, parenteserne er placeret omkring .





4. Indstil tilberedningstiden med tasten **+** eller **-**.
Foreslået værdi med tasten **+** = 30 minutter
Foreslået værdi med tasten **-** = 10 minutter




Efter nogle få sekunder starter ovnen. I displayet ses, hvordan tilberedningstiden tæller ned, og symbolet  lyser. De andre tidssymboler slukkes.


Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet står der 00:00. Tryk på tasten . Indstil en tilberedningstid igen med tasten **+** eller **-**. Eller tryk to gange på tasten , og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

Ændre tilberedningstid

Korriger tilberedningstiden med tasten **+** eller **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tryk forinden på tasten , hvis minuturet er indstillet.

Slette tilberedningstid

Stil tilberedningstiden tilbage til 00:00 med tasten **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tilberedningstiden er slettet. Tryk forinden på tasten , hvis minuturet er indstillet.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Symbolet for den aktive tidsfunktion er omgivet af parenteser.



Tryk så mange gange på tasten  for at vise minuturet , tilberedningstiden , slut-tiden  eller klokkeslættet , at parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.


Slut-tid

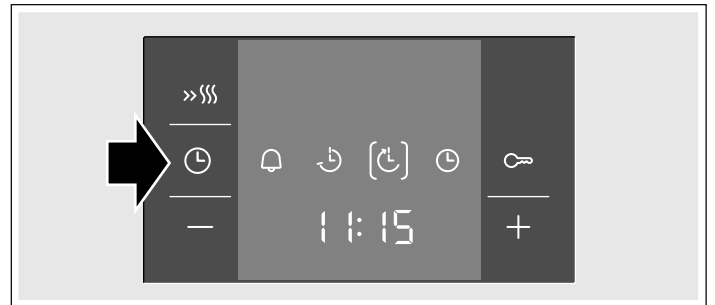
De kan udskyde tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig. Ovnen starter automatisk, og tilberedningen er færdig på det ønskede tidspunkt. De kan f.eks. sætte retten ind i ovnrummet om morgenen og indstille, så den er færdig ved middagstid.

Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.

Det viste eksempel: Klokken er 10:30, tilberedningstiden er 45 minutter, og ovnen skal være færdig med tilberedningen klokken 12:30.






1. Indstil funktionsvælgeren.
2. Indstil temperaturvælgeren.
3. Tryk to gange på tasten .
4. Indstil tilberedningstiden med tasten **+** eller **-**.
5. Tryk på tasten .

Parenteserne er placeret omkring . Det tidspunkt, hvor retten vil være færdig, bliver vist.





6. Forskyd slut-tiden til et senere tidspunkt med tasten **+** eller **-**.




Efter få sekunder gemmer ovnen indstillingerne og skifter om til venteposition. I displayet vises det klokkeslæt, hvor retten er færdig, og symbolet  er omgivet af parenteser. Symbolet  og  slukkes. Når ovnen starter, tælles tilberedningstiden ned i displayet, og symbolet  er omgivet af parenteser. Symbolet  slukkes.


Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet står der 00:00. Tryk på tasten . Indstil en tilberedningstid igen med tasten **+** eller **-**. Eller tryk to gange på tasten , og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

Ændre slut-tid

Korriger slut-tiden med tasten **+** eller **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tryk forinden to gange på tasten , hvis minuturet er indstillet. Slut-tiden må ikke ændres, når den indstillede tilberedningstid er begyndt. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

Slette slut-tid

Stil slut-tiden tilbage til det aktuelle klokkeslæt med tasten **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Ovnen starter. Tryk forinden to gange på tasten , hvis minuturet er indstillet.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Symbolet for den aktive tidsfunktion er omgivet af parenteser.

Tryk så mange gange på tasten \ominus for at vise minuturet \odot , tilberedningstiden \odot , slut-tiden \odot eller klokkeslættet \odot , at parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Klokkeslæt

Efter tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker symbolet \odot og fire nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten \ominus .

I displayet ses klokkeslættet 12:00. Tidssymbolerne lyser, parenteserne er placeret omkring \odot .

2. Indstil klokkeslættet med tasten $+$ eller $-$.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Ændre klokkeslæt

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Tryk fire gange på tasten \ominus .

Tidssymbolerne lyser i displayet, og parenteserne er placeret omkring \odot .

2. Korrigér klokkeslættet med tasten $+$ eller $-$.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.





Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at opnå den ønskede stegetemperatur helt præcist. Termometeret måler temperaturen inde i kødet i området mellem 30 °C og 99 °C.

Anvend kun det leverede stegetermometer. De kan også bestille et stegetermometer hos kundeservice som en reservedel.

Tag altid stegetermometeret ud af ovnen efter brugen. Opbevar det aldrig i ovnrummet.

Egnede ovnfunktioner

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

Ovntemperatur

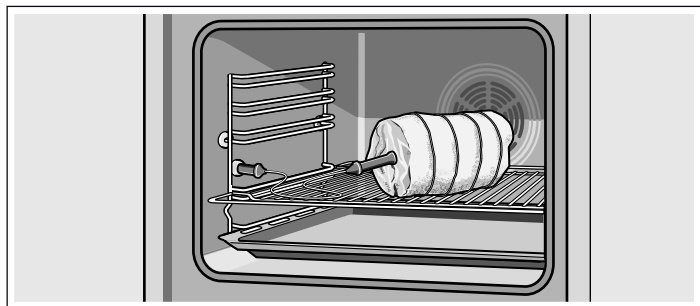
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

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

Stikke stegetermometeret i kødet

Stik stegetermometeret i kødet, inden De sætter det i ovnen.

Stik metalspidsen ind i kødet på det tykkeste sted. Sørg for, at selve spidsen befinder sig nogenlunde midt i kødstykket. Det må ikke stikkes ind i fedt, og det må ikke berøre fadet eller benet i kødet.



Placer kødstykket på midten af risten.

Afstanden mellem grillvarmelegemet og stegetermometeret skal være tilstrækkelig stor til, at det ikke bliver ødelagt af den kraftige varme.

Indstille kerntemperatur

Indstil den ønskede kerntemperatur, når De har sat kødet med stegetermometeret ind i ovnen.

1. Stik stegetermometeret ind i stikket foran til venstre i ovnen, og luk ovndøren.

Pas på, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme.

2. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.

I displayet vises en foreslået værdi på 80 °C. Symbolet \odot er omgivet af parenteser.

3. Indstil kerntemperaturen med tasten $+$ eller $-$.

4. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.

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

Efter nogle få sekunder starter ovnen. Indtil kerntemperaturen har nået 30 °C, vises den indstillede kerntemperatur. Fra 30 °C vises den aktuelle kerntemperatur i displayet. For at man skal kunne se forskel, lyser det øverste punkt i kolonet, når der er tale om den aktuelle temperatur.

Indstillet kerntemperatur er nået

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. Den indstillede kerntemperatur vises i displayet uden punkt.

Hvis de ønsker at hæve kerntemperaturen yderligere, skal De trykke på tasten \ominus så mange gange, at symbolet \odot igen står i en parentes. Indstil kerntemperaturen igen med tasten $+$ eller $-$.

Hvis De vil slukke, skal De trykke på tasten \ominus og dreje funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket. Træk stegetermometeret ud af stikket.

Fare for forbrænding!

Både stegetermometeret og ovnrummet er meget varme. Brug en grydelap, når stegetermometeret trækkes ud.

Ændre kerntemperatur

Så længe kerntemperaturen endnu ikke er nået 30 °C, kan den ændres med tasten $+$ eller $-$. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Hvis kerntemperaturen er nået op på 30 °C, og den aktuelle temperatur vises, eller hvis der er indstillet en tid på minuturet, skal der forinden trykkes på tasten \odot .

Afbryde

Træk stegetermometeret ud af stikket. Ovnen varmer videre på normal vis. Drej funktionsvælgeren hen på position nul for at slukke ovnen.

Fare for forbrænding!

Både stegetermometeret og ovnrummet er meget varme. Brug en grydelap, når stegetermometeret trækkes ud.

Tabel

Anvend kun fersk kød og ikke frosset kød. Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. De afhænger af kødets kvalitet og beskaffenhed.

Ret	Kernetemperatur i °C
Oksekød	
Roastbeef eller oksefilet, engelsk	45-55
Roastbeef eller oksefilet, medium	55-65
Roastbeef eller oksefilet, gennemstegt	65-75
Svinekød	
Svinefilet	65-70
Flæskesteg (f.eks. nakkekam)	85-90

Ret	Kernetemperatur i °C
Kalvekød	
Kalvesteg	75-85
Kalveskank	85-90
Lammekød	
Lammekølle, medium	60-70
Lammesteg	80-90
Forloren hare	
Forloren hare	85-90
Fjerkræ	
Kalkunbryst	85-90

Børnesikring

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

Ovnen reagerer ikke på indstillinger. Minutur og klokkeslæt kan indstilles, selv om børnesikringen er aktiveret.


Hvis der er indstillet en ovnfunktion, temperatur eller grilltrin, afbryder børnesikringen opvarmningen.

Bemærk: Ovnens børnesikring har ingen indflydelse på en evt. tilsluttet kogetop.

Aktivere børnesikring


Der må ikke være indstillet varighed eller sluttid.

Tryk på tasten  i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Børnesikringen er aktiveret.

Deaktivere børnesikring

Tryk på tasten  i ca. fire sekunder.

Symbolet  i displayet slukkes. Børnesikringen er deaktiveret.

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.

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 rengøringsssvampe
- 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.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. Det bedste er at anvende ovns selvrensning. Overhold anvisningerne i kapitlet <i>Selvrens!</i>
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Stegetermometer (alt efter apparattype)	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskeskine.
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 opvaskesvamp eller -børste.
Magasinskuffe	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 opsugt af denne belægning og nedbrudt under driften af apparatet. Jo højere temperatur og jo længere ovnen er i drift, desto bedre bliver resultatet.

Gør følgende, hvis bageovnen stadig er snavset på trods af, at den har været i drift flere gange:

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

Derved bliver det keramiske lag regenereret. Fjern de 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.

Hvis ovnen på et senere tidspunkt eftermonteres med "Selvrensede loft og sidevægge" som ekstra tilbehør, kan de selvrensede flader regenereres med rengøringsystemet. Se vedr. dette i kapitlet *Rengøringsystem*.

Pas på!

- Brug aldrig skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporøse belægning eller ødelægger den.
- De selvrensede 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 ovns bund, loft og sidevægge

Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

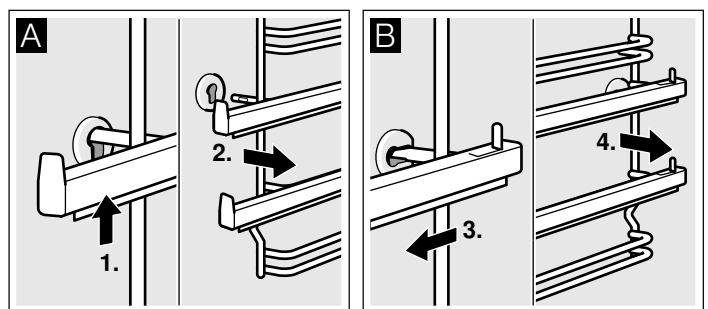
Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. De selvrensede flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

Afmontere/montere ribberammer

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

Tage ribberammen af

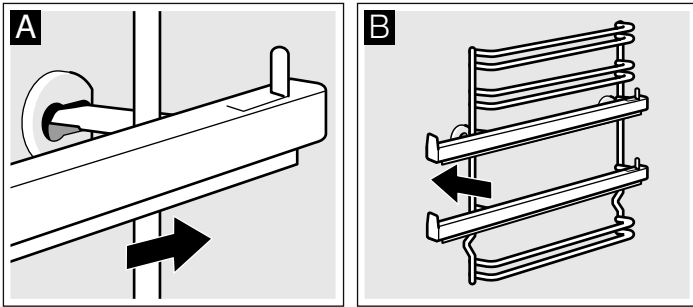
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hængt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



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

Sætte ribberammer på plads

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

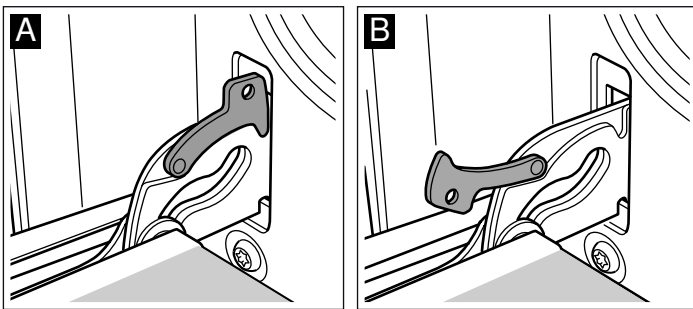


Ribberammerne er udformet, så de kun passer i hhv. højre eller venstre side. Vær opmærksom på, at rille 1 og 2 skal være nede og rille 3, 4 og 5 skal være oppe, som vist i figur B. Udtræksskinne skal kunne trækkes ud fremad.

Afmontere/montere ovndør

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

Der er placeret en låsepal 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.

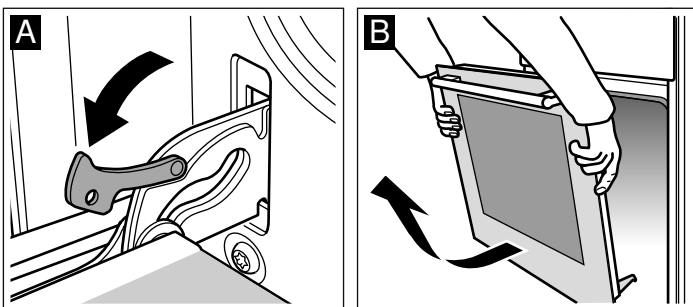


⚠ Fare for tilskadekomst!

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).

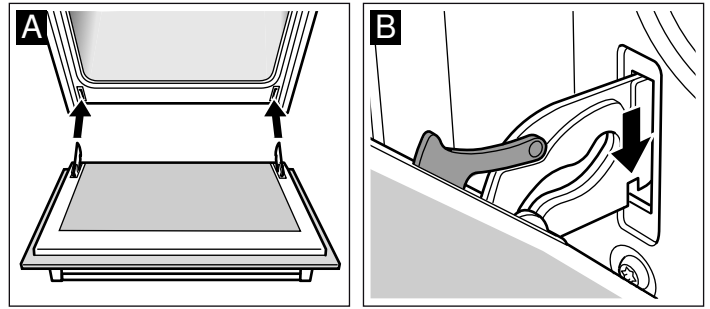


Sætte døren på

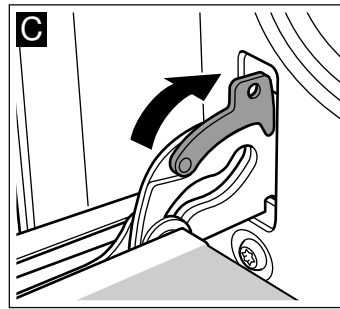
Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

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!

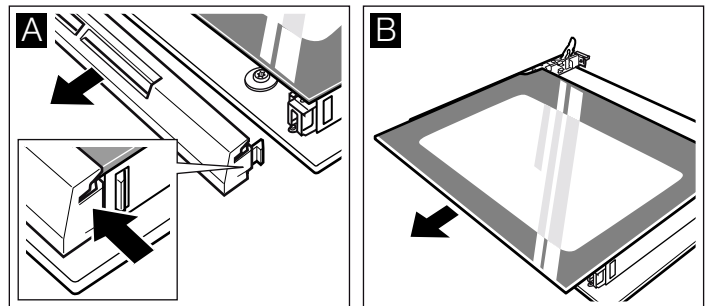
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

Afmontage/montage af glaseruder i ovndør

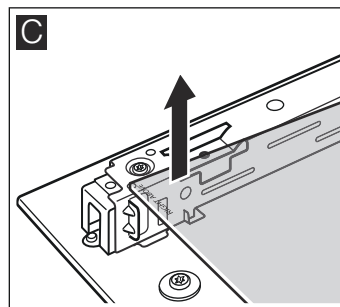
Glaseruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

Afmontage

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Træk afdækningen foroven på ovndøren af. Tryk lasken ind med fingrene i højre og venstre side (figur A).
3. Løft den øverste glaserude, og træk den ud (figur B).



4. Løft glaseruden, og træk den ud (figur C).



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

⚠ Fare for tilskadekomst!

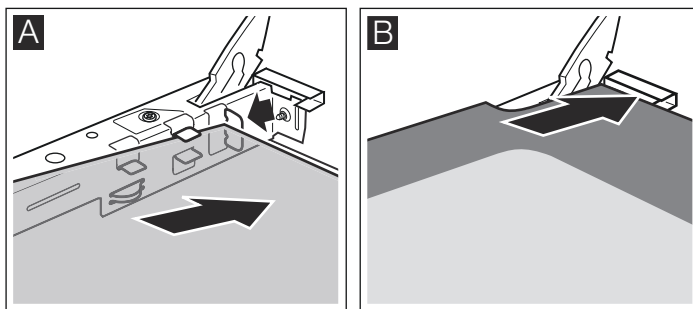
Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Montage

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

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

2. Skyd den øverste glasrude skråt ind og bagud i de to holdere. Den glatte flade skal vende udad. (Figur B).



3. Sæt afdækningen på, og tryk den fast.

4. Sæt ovndøren på plads.

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

I tilfælde af fejl

Når der opstår en fejl, plejer det at dreje sig om en lille fejl, der er let at rette. Før du kontakter Serviceafdelingen, skal du forsøge at rette fejlen ved hjælp af den følgende tabel.

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.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
Ovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller om sikringen i sikringskabet er i orden.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
I displayet lyser ☹ og nogle nuller.	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnen varmer ikke.	Støv på kontakterne.	Drej betjeningsknapperne frem og tilbage et par gange.

Fejlmeddelelser

Hvis der vises en fejlmeddelelse med **E** i displayet, skal der trykkes på tasten ☹. Fejlmeddelelsen slukkes. Indstillede tidsfunktioner bliver slettet. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke slukkes.

Ved følgende fejlmeddelelse kan De måske selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
E011	Der er blevet trykket for længe på en tast, eller en tast er dækket til.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Se efter, om der er en tast, der har sat sig fast, er tildækket eller tilsudset.

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

Kogesektionen

Reparation af fejl

Indikator	Fejl	Afhjælpning
ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Fejl i det elektroniske system.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er sket en strømafbrydelse. Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, kontakt da Serviceafdelingen.
Indikatorerne lyser	Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast herpå.	Aftør området ved betjeningspanelet eller fjern objektet.
Indikatoren - blinker blandt indikatorerne for kogefelter	Der er opstået en fejl i elektriske system.	Dæk overfladen på kontakten til med hånden et øjeblik for at undersøge fejlen.
<i>E</i> + nummer / <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer	Fejl i det elektroniske system.	Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*
<i>FQ</i> / <i>FG</i>	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten.	Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*
<i>F2</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.	Vent til det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på et hvilket som helst symbol på kogesektionen.*
<i>F4</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter.	
<i>FS</i> + styrketrin og akustisk signal	Der er varmt kogegrej i zonen til betjeningspanelet. Det er sandsynligt, at det elektroniske system bliver overophedet.	Fjern kogegrejet. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Du kan fortsætte med at lave mad.
<i>FS</i> og akustisk alarm	Der er varmt kogegrej i zonen til betjeningspanelet. Kogefeltet er blevet afbrudt for at beskytte det elektroniske system.	Fjern kogegrejet. Vent nogle sekunder. Tryk mod overfladen på kontakten. Når fejlindikatoren slukkes, kan du fortsæt lave mad.
<i>U1</i>	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser.	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Kogefeltet er blevet overophedet, og det er slået fra for at beskytte dets overflade.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet og tænd igen.

* Hvis indikationen fortsætter, kontakt da Serviceafdelingen.

Anbring ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.

Normal lyd fra apparatet under brug

Induktionsvarmeteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter, som gør, at varmen genereres direkte i bunden af kogegrejet. Disse kan generere lyd og vibrationer som beskrevet nedenfor afhængigt af kogegrejets konstruktion:

Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd høres ved tilberedning med højt styrketrin. Årsagen til det er energimængden, som overføres fra kogesektionen til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når du reducerer styrketrinnet.

En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Lyden forsvinder, når du tilsætter vand eller mad i kogegrejet.

Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som høres i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og tilberedningsmåden for mad kan variere.

En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart du aktiverer maksimal opvarmningseffekt samtidig i begge kogefelter. Lyden forsvinder eller aftager, så snart du reducerer effekten.

Lyd fra blæseren

For at opnå den bedste effekt skal kogesektionen anvendes med en kontrolleret temperatur. Derfor er kogesektionen udstyret med en blæser, som starter, når den registrerer temperaturen ved hjælp af forskellige kogetrim. Blæseren kan

også bruges som per inert, når kogesektionen er afbrudt, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

Tikkende lyd eller lyd som fra viserne på et ur

Denne lyd høres kun, når 3 kogefelter eller derover er i gang, og den forsvinder eller reduceres, når du slukker kogefeltet.

De beskrevne lyde er normale, udgør en del af induktionsteknologien og er ikke tegn på fejl.

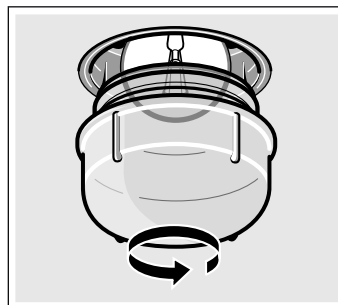
Udskifte ovnlampepære i ovnloft

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.

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



- Udskift pæren med en pære af samme type.
- Skru glasafdækningen på igen.
- 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

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

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.

Energibesparelse og miljøhensyn

Deres nye apparat er utrolig energieffektivt. Her får De oplysninger om den energioptimerede ovnfunktion Varmluft eco. Endvidere får du tips om, hvordan De kan spare endnu mere energi med Deres apparat, og hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Ovnfunktion Varmluft eco

Med den energieffektive ovnfunktion Varmluft eco kan De tilberede talrige retter i ét lag. Ventilatoren fordeler den energioptimerede varme fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Bagning, stegning og tilberedning er muligt uden forvarmning.

Anvisninger



- Sæt retterne ind i ovnen, når den er kold og tom. Kun på den måde virker energioptimeringen.
- Åbn kun ovndøren under tilberedningen, når det er nødvendigt.


Tablet

I tabellen finder De et udvalg af retter, som egner sig bedst til Varmluft eco. De får oplysninger om den egnede temperatur og bagetid. De kan se, hvilket tilbehør og hvilken rille der er passende.

Temperaturen og bagetiden er afhængig af fødevarernes mængde, beskaffenhed og kvalitet. Derfor er der angivet intervaller i tabellen. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en mere jævn brunning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

Placer altid forme og fade midt på risten. Hvis De lægger madvarer direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles fedt og saft, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Retter med Varmluft eco  	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Kager og bagværk				
Rørt kagedej på bagepladen med tørt fyld	Bageplade	3	170-190	25-35
Rørt kagedej i form	Firkantet form	2	160-180	50-60
Tærtebund, rørt kagedej	Tærteform	2	160-180	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2	160-180	50-60
Gærdej på bagepladen med tørt fyld	Bageplade	3	170-190	25-35
Mørdej på bagepladen med tørt fyld	Bageplade	3	180-200	20-30
Roulade	Bageplade	3	170-190	15-25
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	2	150-170	20-30
Lagkagebund, 6 æg	Springform	2	150-170	40-50
Butterdej	Bageplade	3	180-200	20-30

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager	Bageplade	3	130-150	15-25
Småkager, sprøjtede	Bageplade	3	140-150	30-45
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3	210-230	35-45
Rundstykker, rugmel	Bageplade	3	200-220	20-30
Tærter / gratiner				
Kartoffelgratin	Tærteform	2	160-180	60-80
Lasagne	Tærteform	2	180-200	40-50
Dybfrostprodukter				
Pizza, tynd bund	Universalbradepande	3	190-210	15-25
Pizza, tyk bund	Universalbradepande	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalbradepande	3	200-220	20-30
Chicken wings	Universalbradepande	3	220-240	20-30
Fiskepinde	Universalbradepande	3	220-240	10-20
Opvarmede boller	Universalbradepande	3	180-200	10-15
Kød				
Oksesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2	190-210	130-150
Flæskesteg, nakke, 1 kg	Fad uden låg	2	190-210	110-130
Kalvesteg, inderlår, 1,5 kg	Fad uden låg	2	190-210	110-130
Fisk				
Havbras, 2 stk. à 750 g	Universalbradepande	2	170-190	50-60
Havbras med saltskorpe, 900 g	Universalbradepande	2	170-190	60-70
Gedde, 1000 g	Universalbradepande	2	170-190	60-70
Forel, 2 stk. à 500 g	Universalbradepande	2	170-190	45-55
Fiskefilet, 100 g pr. stk.	Fad med låg	2+1	190-210	30-40

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 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 kogezonens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezonerne 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 kogezonen til et lavere kogetrin i god tid.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

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:

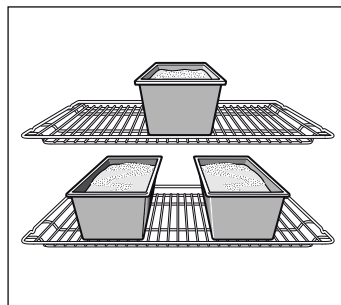
- Bageplade: højde 5

- 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
Tærtbunde, 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)	Pizzaplate	1		220-240	35-45
Pikante kager (f.eks. quiche/løgtærte)*	Springform	1		180-200	50-60
Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplate	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
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.
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 stegegyden og slutter tæt.

Ved emaljerede stegegyryder skal der tilsættes lidt mere væde.

Ved stegegyryder 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. 1/2 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 stegegyryde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas.

Stegegyryder 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		210-230	50
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		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
Lammekød						
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		150-170	120
Hakket kød						
Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		170-190	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 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		160-170	110-130
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		170-190	80-100

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
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
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+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 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	2		190-210	15-20
	Universalbradepande + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2		170-190	20-30
	Universalbradepande + rist	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalbradepande	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalbradepande	3		180-200	10-20
Pizza, kold, forvarmning	Universalbradepande	1		180-200	10-15
Kartoffelprodukter, dybfrost					
Pommes frites	Universalbradepande	3		190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalbradepande	3		190-210	20-25
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbradepande	3		190-210	15-25
Bagværk, dybfrost					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3		190-210	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3		200-220	10-20
Bagværk, forbagt					
Opvarmede boller eller baguettes	Universalbradepande	3		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		190-210	10-20
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost					
Strudel (tysk æblerulle)	Universalbradepande	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	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C
F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugt, kylling, pølser og kød, brød, rundstykker, kager og andet bagværk	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.

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 luge 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.

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 ovnrømmet 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.

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">■ 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:

Sæt altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Bagning i 3 lag:

Sæt universalbradepanden ind i midten.

Sprøjtede småkager:

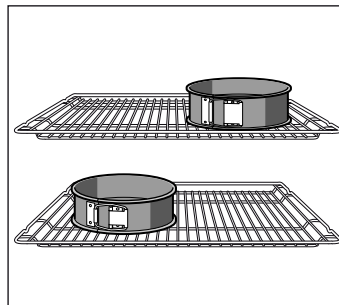
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

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.



Bemærk: Anvend først den laveste af de angivne temperaturer ved bagningen.

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.

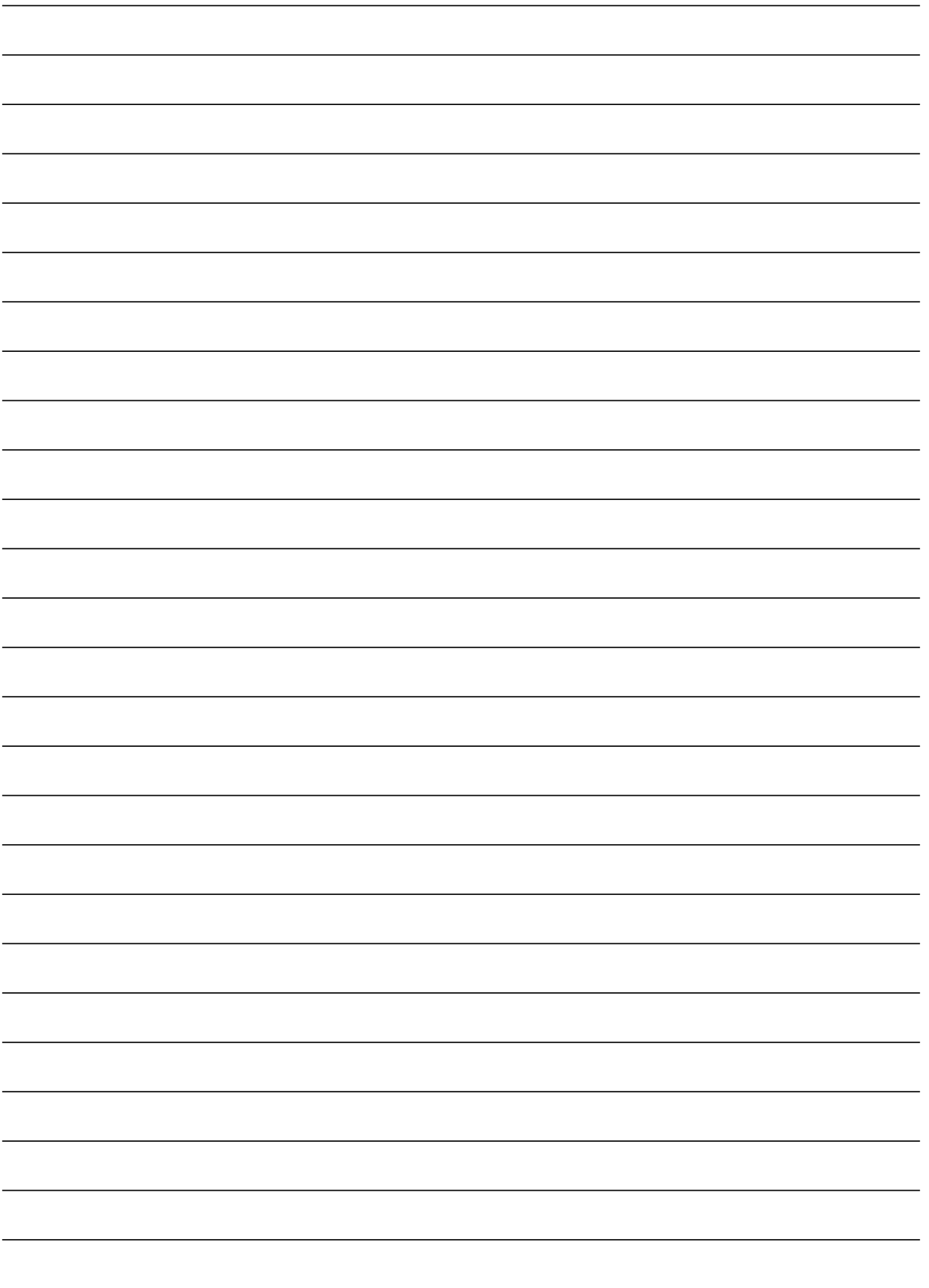
Grilning

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



9001042147

950608