



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



**Indbygningskomfur  
HEA23B1.1S**



**BOSCH**

**da** Brugsanvisning



# Indholdsfortegnelse

|                                                     |           |                                        |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------|-----------|
| <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger.....</b>           | <b>4</b>  | <b>Akrylamid i levnedsmidler .....</b> | <b>25</b> |
| Årsager til skader.....                             | 5         | <b>Prøveretter .....</b>               | <b>25</b> |
| <b>Deres nye komfur .....</b>                       | <b>5</b>  | Bagning.....                           | 25        |
| Betjeningsfelt .....                                | 5         | Grilning.....                          | 26        |
| Taster og display .....                             | 6         |                                        |           |
| Funktionsvælger.....                                | 6         |                                        |           |
| Temperaturvælger.....                               | 6         |                                        |           |
| Kogezone-betjeningsknapper .....                    | 6         |                                        |           |
| Ovnrum .....                                        | 6         |                                        |           |
| <b>Tilbehør .....</b>                               | <b>7</b>  |                                        |           |
| Sætte tilbehør ind.....                             | 7         |                                        |           |
| Ekstra tilbehør.....                                | 7         |                                        |           |
| Varer fra kundeservice.....                         | 8         |                                        |           |
| Dørsikring .....                                    | 9         |                                        |           |
| <b>Inden den første ibrugtagning.....</b>           | <b>9</b>  |                                        |           |
| Indstille klokkeslæt .....                          | 9         |                                        |           |
| Opvarme ovnen.....                                  | 9         |                                        |           |
| Rense tilbehør .....                                | 9         |                                        |           |
| <b>Indstille kogesektionen.....</b>                 | <b>9</b>  |                                        |           |
| <b>Indstille ovnen .....</b>                        | <b>9</b>  |                                        |           |
| Ovnfunktion og temperatur .....                     | 9         |                                        |           |
| Lynopvarmning .....                                 | 10        |                                        |           |
| <b>Indstille tidsfunktioner .....</b>               | <b>10</b> |                                        |           |
| Minutur .....                                       | 10        |                                        |           |
| Tilberedningstid .....                              | 10        |                                        |           |
| Slut-tid .....                                      | 11        |                                        |           |
| Klokkeslæt.....                                     | 11        |                                        |           |
| <b>Børnesikring .....</b>                           | <b>11</b> |                                        |           |
| <b>Ændring af grundindstillinger .....</b>          | <b>12</b> |                                        |           |
| <b>Pleje og rengøring .....</b>                     | <b>12</b> |                                        |           |
| Rengøringsmiddel.....                               | 12        |                                        |           |
| Afmontere/montere ribberammer.....                  | 13        |                                        |           |
| Klappe grill-varmelegemet ned .....                 | 13        |                                        |           |
| Afmontere/montere ovndør.....                       | 13        |                                        |           |
| Afmontage/montage af glastruder i ovndør .....      | 14        |                                        |           |
| <b>En fejl, hvad gør man? .....</b>                 | <b>15</b> |                                        |           |
| Fejltabel .....                                     | 15        |                                        |           |
| Udskifte ovnlampepære i ovnloft .....               | 15        |                                        |           |
| Glasafdækning .....                                 | 15        |                                        |           |
| <b>Kundeservice.....</b>                            | <b>15</b> |                                        |           |
| E-nummer og FD-nummer.....                          | 15        |                                        |           |
| <b>Tips om energibesparelse og miljøhensyn.....</b> | <b>16</b> |                                        |           |
| Energibesparelse .....                              | 16        |                                        |           |
| Miljøvenlig bortskaffelse .....                     | 16        |                                        |           |
| <b>Testet i vores prøvekøkken.....</b>              | <b>16</b> |                                        |           |
| Kager og bagværk.....                               | 16        |                                        |           |
| Bagetips.....                                       | 19        |                                        |           |
| Kød, fjerkræ, fisk.....                             | 19        |                                        |           |
| Stege- og grilltips .....                           | 22        |                                        |           |
| Gratiner, tærter, toast .....                       | 22        |                                        |           |
| Færdigretter .....                                  | 22        |                                        |           |
| Specielle retter.....                               | 23        |                                        |           |
| Optøning .....                                      | 23        |                                        |           |
| Tørring.....                                        | 24        |                                        |           |
| Henkogning.....                                     | 24        |                                        |           |

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 brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

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

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

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn 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 opsyn.

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 sikringsskabet.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

### **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.

### **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.

## Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser 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 sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

## Årsager til skader

### Pas på!

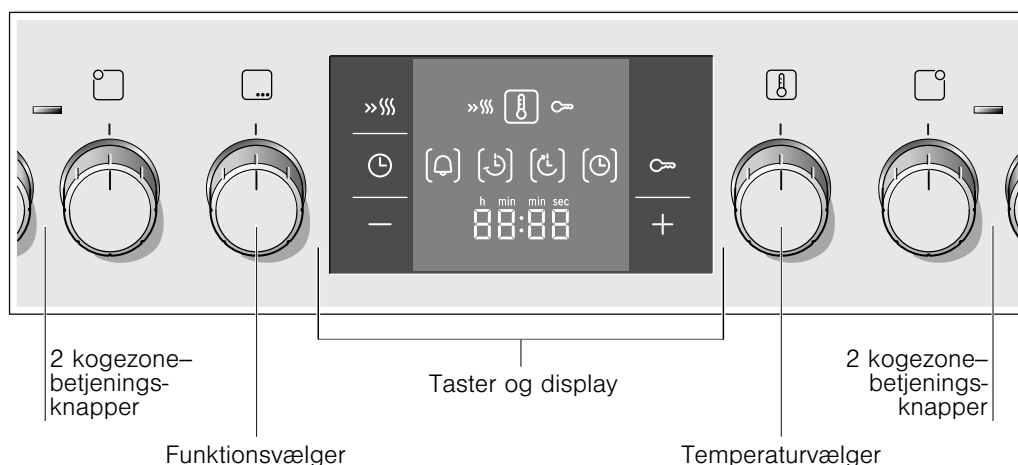
- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer 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 fugtig fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset 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.

## Deres nye komfur

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

### Betjeningsfelt

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Samtlige symboler vises aldrig på en gang i displayet. Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



### 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.

## 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 Klokkeslæt ⌚. |
| 🔒 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.

## Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.

| Position               | Anvendelse                                                                                                                                                        |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⬇ Nulstilling          | Ovnen er slukket.                                                                                                                                                 |
| 🌀 3D-varmluft*         | Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.                                           |
| 🔥 Over-/undervarme     | Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. oksekød eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.                                      |
| 🔥 Varmluft/impulsgrill | Stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten. |
| 🔥 Grill, stor flade    | Grillning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm.                                                        |
| 🔥 Undervarme           | Til henkogning og efterbagning eller efterbruning. Varmen kommer nedefra.                                                                                         |
| 🔥 Ovnlampe             | Tænd for ovnlampen.                                                                                                                                               |

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

Når De indstiller, bliver lampen i ovnrummet tændt.

## Temperaturvælger

Temperaturen eller grilltrinnet indstilles med temperaturvælgeren.

| Position                | Betydning                                                                                   |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⬇ Nulstilling           | Ovnen varmer ikke.                                                                          |
| 50-270 Temperaturområde | Temperatur i ovnrummet i °C.                                                                |
| 1, 2, 3 Grilltrin       | Grilltrin til Grillning, stor flade 🔥. Trin 1 = svag<br>Trin 2 = mellem<br>Trin 3 = kraftig |

Når ovnen varmer, lyser symbolet 🔥 i displayet. I opvarmningspauserne slukkes det.

## Kogezone-betjeningsknapper

Varmeeffekten for de enkelte kogezoner indstilles med de fire betjeningsknapper.

| Position          | Betydning                                                                                   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⬇ Nulstilling     | Kogezonen er slukket.                                                                       |
| 1-9 Kogetrin      | Kogezonens effekt.<br>1 = laveste ydelse<br>9 = højeste ydelse                              |
| 🔥 Zonetilslutning | Aktivering af den store dobbelte kogezone eller stegezone (findes ikke ved alle kogezoner). |

Når De tænder for en kogezone, lyser indikatorlampen over kogezone-betjeningsknappen.

## 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.

### Køleventilator

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

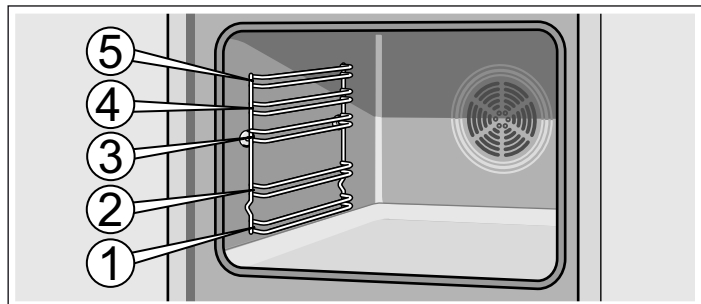
Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen, så den hurtigere kan køle af.

# Tilbehør

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.

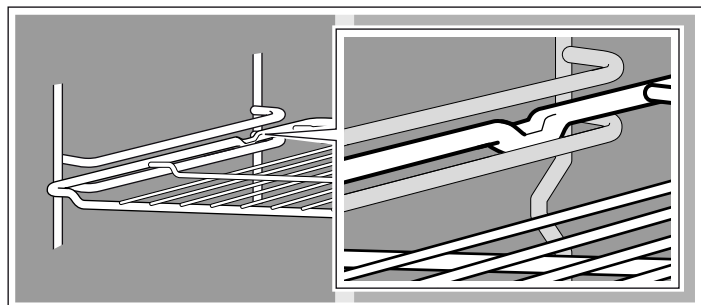
## Sætte tilbehør ind

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 udbugtningen på tilbehøret skal vende bagud, når det sættes ind i ovnen. Ellers går det ikke i indgreb.



**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.

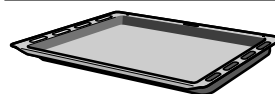
Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad .



### Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

Sæt bagepladen ind med den skrå side mod ovndøren.



### Universalbradepande

Til kager med fugtigt 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.

## 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.<br>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.<br>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.<br>Grillning på grillpladen: Må kun anvendes i rillerne 1, 2 og 3.<br>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.                                                                                                                                                      |

| Ekstra tilbehør                                                                      | HEZ-nummer | Anvendelse                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 stegegryde.                                                                                                                                                                                                |
| 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.<br>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.<br>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.<br>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 rensset under brugen af ovnen.                                                                                                                                                                               |
| Apparater med ovnlampe og stegeautomatik                                             | HEZ339020  | De kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver rensset under brugen af ovnen.                                                                                                                                                                               |
| Selvrensende loft og sidevægge                                                       |            |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Apparater med bageovnslampe og sammenklappeligt grillvarmelegeme                     | HEZ329020  | De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver rensset under brugen af ovnen.                                                                                                                                                                         |
| Apparater med to bageovnslamper og sammenklappeligt grillvarmelegeme                 | HEZ329022  | De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver rensset under brugen af ovnen.                                                                                                                                                                         |
| Apparater med en bageovnslampe, sammenklappeligt grillvarmelegeme og stegetermometer | HEZ329027  | De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver rensset under brugen af ovnen.                                                                                                                                                                         |
| Fedtfiler                                                                            | HEZ329000  | Der kan eftermonteres et fedtfilter i ovnen. Fedtfilteret filtrerer fedtpartiklerne bort i aftræksluften og reducerer lugtgener.<br>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

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

|                                                          |                |                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål | Varenr. 311134 | Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimprægnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.                                                          |
| Rense-gel til ovn/grill                                  | Varenr. 463582 | Til rengøring af ovnrummet. Gelen er lugtfri.                                                                                                                                                  |
| Mikrofiberklud med rudestruktur                          | Varenr. 460770 | Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme arbejds-gang. |
| Dørsikring                                               | Varenr. 612594 | Forhindrer børn i at åbne ovndøren. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen.                                                               |

## Dørsikring

Der følger en dørsikring med apparatet. Den bliver fastgjort på ovnen. Følg monteringsvejledningen.

Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med

dørsikringen. Vær opmærksom på, at ovndøren skal gå i indgreb, når den lukkes.

## 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. Tidssymbolet 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 opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

## Indstille kogesektionen

Der er vedlagt en separat brugsanvisning til kogesektionen. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, en udførlig

vejledning om indstilling samt mange oplysninger om pleje og rengøring.

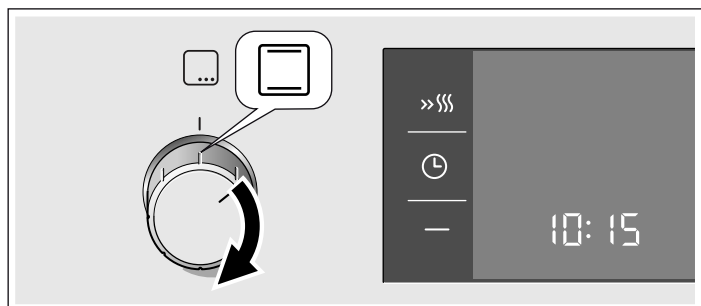
## Indstille ovnen

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*.

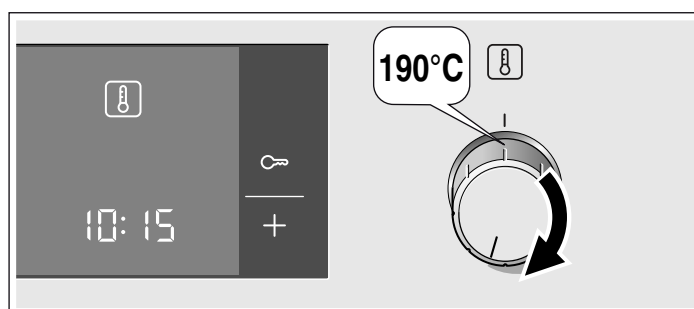
### Ovnfunktion og temperatur

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 

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 minutret som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minutret har sit eget signal. På den måde kan De høre, om det er minutret 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 minutret med tasten + eller -.

Foreslået værdi med tasten + = 10 minutter

Foreslået værdi med tasten - = 5 minutter

Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minutret starter. I displayet lyser symbolet , og den indstillede tid på minutret tælles ned. De andre tidssymboler slukkes.

#### Indstillet tid på minutur er gået

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

#### Ændre indstillet tid på minutur

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

#### Slette tiden på minutur

Nulstil tiden på minutret til 00:00 med tasten -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Minutret 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 minutret , 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.

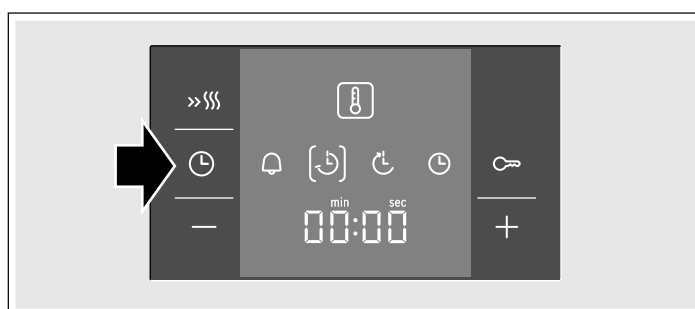
Det viste eksempel: Tilberedningstid 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.

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

3. Tryk to gange på tasten .

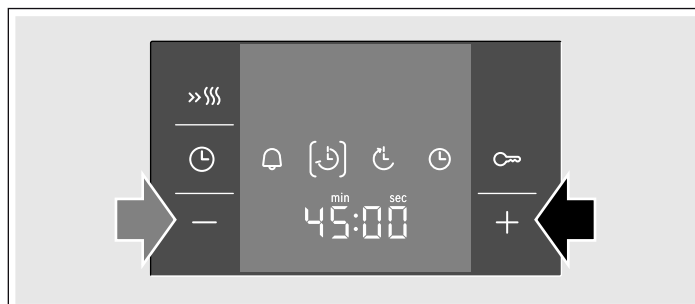
I displayet står der 00:00. Tidssymbolerne lyser, parenteserne er placeret omkring .



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 minutret 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 minutret 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

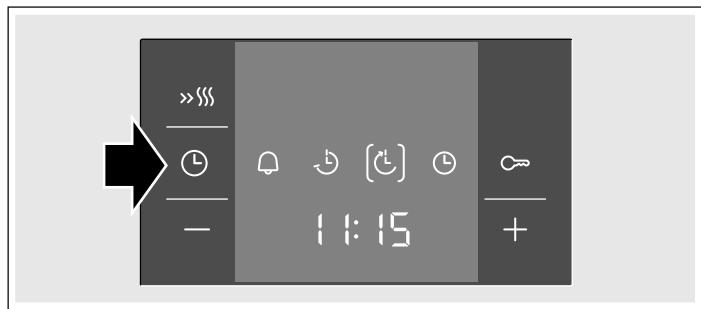
De kan udskyde tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig. Ovnens starter automatisk, og tilberedningen er færdig på det ønskede tidspunkt. De kan f.eks. sætte retten ind i ovnrummet om morgenen og indstille, så den er færdig ved middagstid.

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. Ovnens 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. Ovnens 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. Ovnens 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  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.

## Klokkeslæt

Efter tilslutning eller efter en strømafbrydelse 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.

## Ændre klokkeslæt

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Tryk fire gange på tasten .
- Tidssymbolerne lyser i displayet, og parenteserne er placeret omkring .

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

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

## Skjule klokkeslæt

De kan skjule klokkeslættet. Se vedr. dette i kapitlet *Ændre grundindstillinger*.

## Børnesikring

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

Ovnens 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.

# Ændring af grundindstillinger

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

| Grundindstilling                                                                  | Valg 1      | Valg 2         | Valg 3      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|-------------|
| <b>c1</b> Visning af klokkeslæt altid*                                            |             | kun med tasten | -           |
| <b>c2</b> Varighed af signal efter udløb af tilberedningstid eller tid på minatur | ca. 10 sek. | ca. 2 min.*    | ca. 5 min.  |
| <b>c3</b> Ventetid, indtil en indstilling aktiveres                               | ca. 2 sek.  | ca. 5 sek.*    | ca. 10 sek. |

\* Fabriksindstilling

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Hold tasten nede i ca. 4 sekunder.  
I displayet vises den aktuelle grundindstilling for visning af klokkeslæt, f.eks. c1 1 for valg af 1.
  2. Korrigér grundindstillingen med tasten **+** eller **-**.
  3. Bekræft med tasten .
  - I displayet vises den næste grundindstilling. De kan gennemgå alle indstillingsniveauerne med tasten og foretage ændringer med tasten **+** eller **-**.
  4. Hold til sidst tasten nede i ca. 4 sekunder.
- Alle grundindstillingerne er aktiveret.

De kan altid ændre grundindstillingerne igen.

## Pleje og rengøring

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

### Anvisninger

- De små farveforskelle på ovnens front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glasruden, 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 anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Anvend

- ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler,
- aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- aldrig hårde skure- eller rengøringsvampe
- ikke højtryksrenser eller dampstråler.

Vask nye rengøringsvampe grundigt inden brug.

| Område                 | Rengøringsmiddel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Betjeningsfelt         | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig glasrengøringsmiddel eller glasskraber.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rustfrit stål          | Varmt opvaskevand:<br>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.<br><br>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. |
| Glasruderne i ovndøren | Glasrengøringsmiddel:<br>Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| Område                      | Rengøringsmiddel                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Glasafdækning over ovnlampe | Varmt opvaskevand:<br>Brug en rengøringsvamp til rengøringen.                                                                                                                                                                |
| Pakning<br>Må ikke fjernes! | Varmt opvaskevand:<br>Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Der må ikke skures.                                                                                                                                            |
| Ribberammer                 | Varmt opvaskevand:<br>Læg i blød, og rengør med en opvaskevamp eller -børste.                                                                                                                                                |
| Teleskopudtræk              | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en opvaskevamp eller -børste.<br><br>Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinne. Det er bedst at rengøre dem, når de er skubbet sammen. Må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaske-maskine. |
| Tilbehør                    | Varmt opvaskevand:<br>Læg i blød, og rengør med en opvaskevamp eller -børste.                                                                                                                                                |

### Rengøre selvrensende flader i ovnrummet

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

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

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

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

En svag misfarvning af belægningen har ingen indflydelse på selvrensen.

### Pas på!

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

## Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

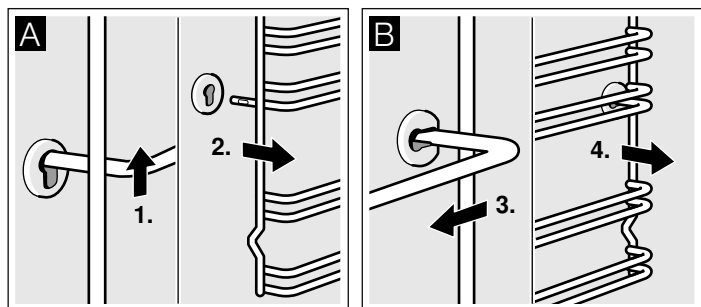
Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. De selvrensende flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

## Afmontere/montere ribberammer

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

### Tage ribberammen af

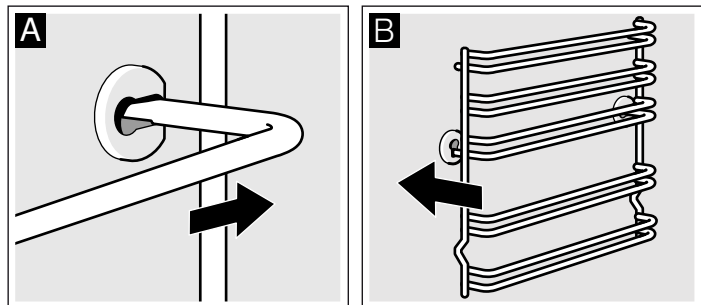
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hængt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



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

### Sætte 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 passer i hhv. højre og 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.

## Klappe grill-varmelegemet ned

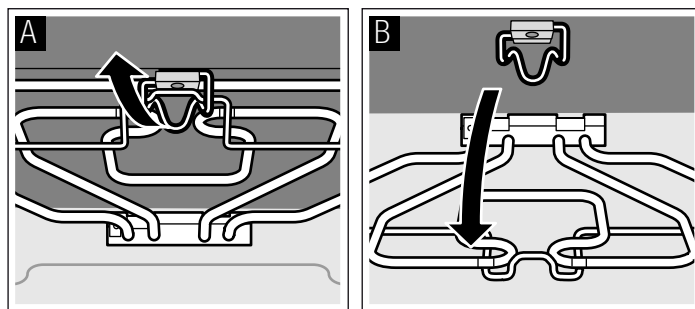
Grill-varmelegemet kan klappes ned, så loftet i ovnen kan rengøres.

### ⚠ Fare for forbrænding!

Ovnens skal være kold.

1. Træk holdebøjlen på grill-varmelegemet fremad, og tryk den opad, indtil den går i indgreb med et klik (figur A).

2. Hold i grill-varmelegemet, og vip det ned (figur B).

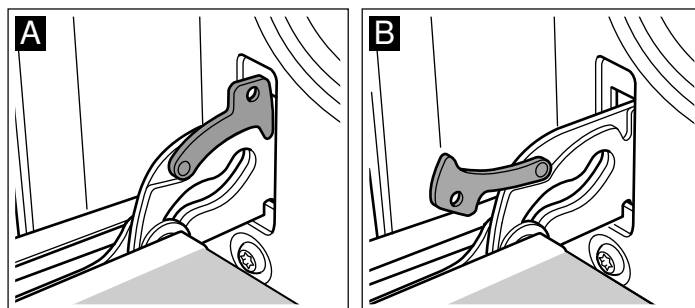


3. Klap grill-varmelegemet op igen efter rengøringen, og hold det fast.
4. Træk holdebøjlen ned, og lad den gå i indgreb med et klik.

## Afmontere/montere ovndør

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

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

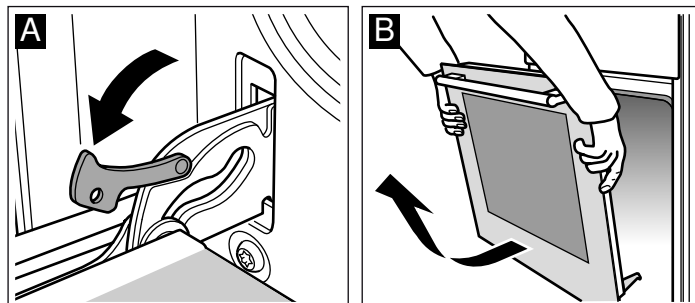


### ⚠ Fare for tilskadekomst!

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

### Tage døren af

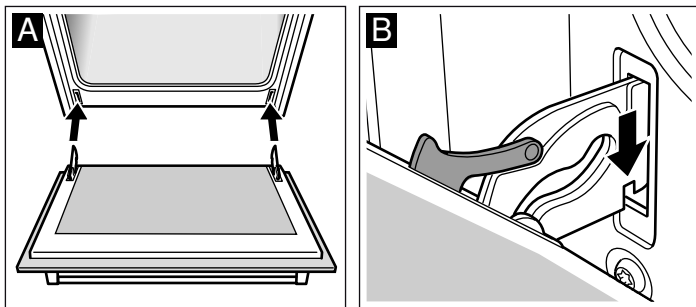
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepæler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



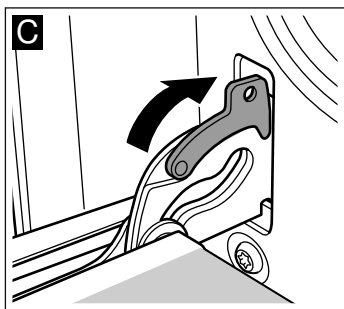
## Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

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



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



### ⚠ Fare for tilskadekomst!

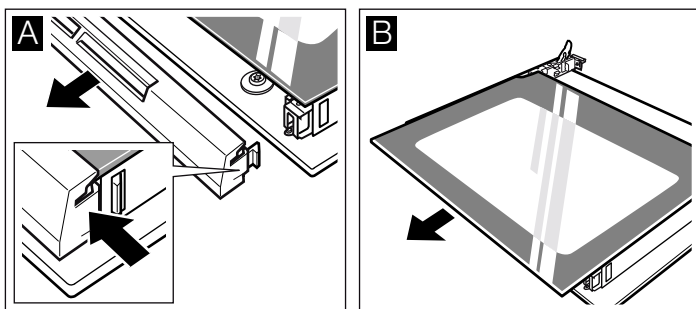
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

## Afmontage/montage af glasruder i ovndør

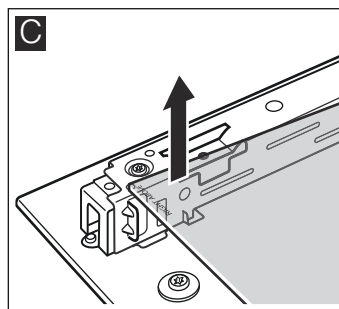
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

### Afmontage

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



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



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

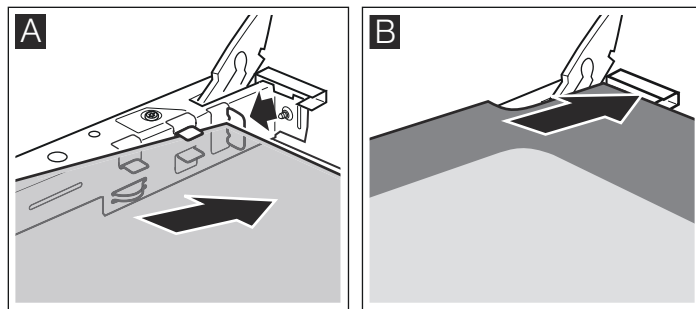
### ⚠ Fare for tilskadekomst!

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.**

# En fejl, hvad gør man?

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

## Fejltabel

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

| Fejl                                 | Mulig årsag          | Afhjælpning / anvisning                                                     |
|--------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Ovnens fungerer ikke.                | Sikringen er defekt. | Kontroller om sikringen i sikringsskabet er i orden.                        |
|                                      | Strømafbrydelse.     | Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer. |
| I displayet lyser ☹ og nogle nuller. | Strømafbrydelse.     | Indstil klokkeslættet igen.                                                 |
| Ovnens 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                                                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E011</b>    | 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. |

# 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. |
| <hr/>          |        |
| Kundeservice ☎ |        |
| <hr/>          |        |

## ⚠ Fare for elektrisk stød!

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

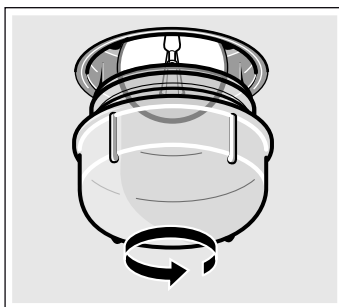
## Udskifte ovnlampepære i ovnloft

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

## ⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringsskabet fra.

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



3. Udskift pæren med en pære af samme type.
4. Skru glasafdækningen på igen.
5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

## Glasafdækning

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

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.

# Tips om energibesparelse og miljøhensyn

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

## Energibesparelse

- 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.

## 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.

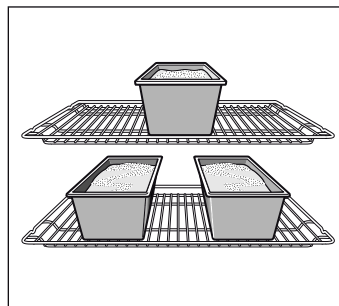
Riller ved bagning i 3 lag:

- 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.

## 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

## Tabeller

I tabellerne findes de bedst egnede ovnfunktioner til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste

værdi. En lav temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

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

Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

| Kager i form                                 | Form                    | Rille | Ovnfunktion                                                                        | Temperatur i °C | Varighed i minutter |
|----------------------------------------------|-------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Rørekage, enkel                              | Randform/firkantet form | 2     |  | 160-180         | 50-60               |
|                                              | 3 firkantede forme      | 3+1   |  | 140-160         | 60-80               |
| Rørekage, fin                                | Randform/firkantet form | 2     |  | 150-170         | 65-75               |
| Tærtebund, rørekage                          | Tærteform               | 3     |  | 160-180         | 20-30               |
| Frugtkage, fin, rørt kagedej                 | Spring-/randform        | 2     |  | 160-180         | 50-60               |
| Lagkagebund, 2 æg (foropvarmning)            | Tærteform               | 2     |  | 160-180         | 20-30               |
| Spansk lagkage, 6 æg (foropvarmning)         | Springform              | 2     |  | 160-180         | 40-50               |
| 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               |
| Formkage                                     | Rund kageform           | 2     |  | 150-170         | 60-70               |
| Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning) | Pizzaplate              | 1     |  | 250-270         | 10-15               |
| Krydret bagværk*                             | Springform              | 1     |  | 180-200         | 45-55               |

\* 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 |
|----------------------------------|---------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Rørekage med tørt fyld           | Bageplade                       | 2     |  | 170-190         | 20-30               |
|                                  | Universalbradepande + bageplade | 3+1   |  | 150-170         | 35-45               |
| Rørekage med fugtigt fyld, frugt | Universalbradepande             | 2     |  | 180-200         | 25-35               |
|                                  | Universalbradepande + bageplade | 3+1   |  | 140-160         | 40-50               |
| Gærdej med tørt fyld             | Bageplade                       | 3     |  | 170-190         | 25-35               |
|                                  | Universalbradepande + bageplade | 3+1   |  | 150-170         | 35-45               |
| Gærdej, saftigt fyld, frugt      | Universalbradepande             | 3     |  | 160-180         | 40-50               |
|                                  | Universalbradepande + bageplade | 3+1   |  | 150-170         | 50-60               |
| Mørdej med tørt fyld             | Bageplade                       | 2     |  | 170-190         | 20-30               |
| Mørdej, saftigt fyld, frugt      | Universalbradepande             | 2     |  | 170-190         | 60-70               |
| Wähe (schweizisk tærte)          | Universalbradepande             | 1     |  | 210-230         | 40-50               |
| Roulade (forvarm ovnen)          | Bageplade                       | 2     |  | 170-190         | 15-20               |
| Fletbrød af 500 g mel            | Bageplade                       | 2     |  | 170-190         | 25-35               |
| Julekage, "Stollen" af 500 g mel | Bageplade                       | 3     |  | 160-180         | 60-70               |
| Julekage, "Stollen" af 1 kg mel  | Bageplade                       | 3     |  | 140-160         | 90-100              |
| Strudel (tysk æblerulle), sød    | Universalbradepande             | 2     |  | 190-210         | 55-65               |
| Pizza                            | Bageplade                       | 2     |  | 210-230         | 25-35               |
|                                  | Universalbradepande + bageplade | 3+1   |  | 180-200         | 40-50               |
| Flammkuchen (forvarmning)        | Universalbradepande             | 2     |  | 250-270         | 10-15               |
| Burek                            | Universalbradepande             | 2     |  | 180-200         | 40-50               |

| 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     |  | 100-120         | 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             |
| Muffins                          | Rist med muffinplade              | 2     |  | 170-190         | 20-25               |
|                                  | 2 riste med muffinplader          | 3+1   |  | 160-180         | 25-35               |
| Vandbakkelsesdej                 | Bageplade                         | 2     |  | 210-230         | 30-40               |
| Butterdej                        | Bageplade                         | 3     |  | 180-200         | 20-30               |
|                                  | Universalbradepande + bageplade   | 3+1   |  | 180-200         | 25-35               |
|                                  | 2 bageplader + universalbageplade | 5+3+1 |  | 170-190         | 35-45               |
| Bagværk, gærdej                  | Bageplade                         | 2     |  | 180-200         | 20-30               |
|                                  | Universalbradepande + bageplade   | 3+1   |  | 160-180         | 25-35               |

### Brød og rundstykker

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

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

| Brød og rundstykker            | Tilbehør                        | Rille | Ovnfunktion                                                                           | Temperatur i °C | Varighed i minutter |
|--------------------------------|---------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Gærbrød af 1,2 kg mel          | Universalbradepande             | 2     |  | 270             | 5                   |
|                                |                                 |       |                                                                                       | 200             | 30-40               |
| Surbrød af 1,2 kg mel          | Universalbradepande             | 2     |  | 270             | 8                   |
|                                |                                 |       |                                                                                       | 200             | 35-45               |
| Fladbrød                       | Universalbradepande             | 2     |  | 270             | 10-15               |
| Rundstykker (uden forvarmning) | Bageplade                       | 3     |  | 200-220         | 20-30               |
| Boller af gærdej, søde         | Bageplade                       | 3     |  | 180-200         | 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 stegegryden og slutter tæt.

Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde.

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

Oplysninger i tabellerne:

Fade uden låg = åben

Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

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

### Stegning

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

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

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

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

### Grilning

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

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

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

Vend grillstykkerne efter ⅔ 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 |
|----------------------------------|--------------|----------------------------|-------|-------------|----------------------------|---------------------|
| <b>Oksekød</b>                   |              |                            |       |             |                            |                     |
| Oksegrydesteg                    | 1,0 kg       | Med låg                    | 2     |             | 210-230                    | 100                 |
|                                  | 1,5 kg       |                            | 2     |             | 200-220                    | 120                 |
|                                  | 2,0 kg       |                            | 2     |             | 190-210                    | 140                 |
| Oksefilet, medium                | 1,0 kg       | Uden låg                   | 2     |             | 210-230                    | 60                  |
|                                  | 1,5 kg       |                            | 2     |             | 200-220                    | 80                  |
| Roastbeef, medium                | 1,0 kg       | Uden låg                   | 1     |             | 220-240                    | 60                  |
| Steak, 3 cm tyk, medium          |              | rist + universalbradepande | 5+1   |             | 3                          | 15                  |
| <b>Kalvekød</b>                  |              |                            |       |             |                            |                     |
| Kalvesteg                        | 1,0 kg       | Uden låg                   | 2     |             | 190-210                    | 110                 |
|                                  | 1,5 kg       |                            | 2     |             | 180-200                    | 130                 |
|                                  | 2,0 kg       |                            | 2     |             | 170-190                    | 150                 |
| Kalveskank                       | 1,5 kg       | Uden låg                   | 2     |             | 210-230                    | 140                 |
| <b>Svinekød</b>                  |              |                            |       |             |                            |                     |
| Steg uden svær (f.eks. nakkekam) | 1,0 kg       | Uden låg                   | 1     |             | 190-210                    | 120                 |
|                                  | 1,5 kg       |                            | 1     |             | 180-200                    | 150                 |
|                                  | 2,0 kg       |                            | 1     |             | 170-190                    | 170                 |
| Steg med svær (f.eks. bov)       | 1,0 kg       | Uden låg                   | 1     |             | 190-210                    | 130                 |
|                                  | 1,5 kg       |                            | 1     |             | 180-200                    | 160                 |
|                                  | 2,0 kg       |                            | 1     |             | 170-190                    | 190                 |
| Svinefilet                       | 500 g        | rist + universalbradepande | 3+1   |             | 220-230                    | 30                  |
| Flæskesteg, mager                | 1,0 kg       | Uden låg                   | 2     |             | 200-220                    | 120                 |
|                                  | 1,5 kg       |                            | 2     |             | 190-210                    | 140                 |
|                                  | 2,0 kg       |                            | 2     |             | 180-200                    | 160                 |
| Hamburgerryg med ben             | 1,0 kg       | Med låg                    | 2     |             | 200-220                    | 70                  |
| Steak, 2 cm tyk                  |              | rist + universalbradepande | 5+1   |             | 3                          | 20                  |
| Svinemedaljoner, 3 cm tykke      |              | rist + universalbradepande | 5+1   |             | 3                          | 10                  |
| <b>Lammekød</b>                  |              |                            |       |             |                            |                     |
| Lammeryg med ben                 | 1,5 kg       | Uden låg                   | 2     |             | 190                        | 60                  |
| Lammekølle uden ben, medium      | 1,5 kg       | Uden låg                   | 1     |             | 150-170                    | 120                 |
| <b>Vildt</b>                     |              |                            |       |             |                            |                     |
| Dyreryg med ben                  | 1,5 kg       | Uden låg                   | 2     |             | 200-220                    | 50                  |
| Rådyrkølle uden ben              | 1,5 kg       | Med låg                    | 2     |             | 210-230                    | 100                 |
| Vildsvinesteg                    | 1,5 kg       | Med låg                    | 2     |             | 180-200                    | 140                 |
| Hjortesteg                       | 1,5 kg       | Med låg                    | 2     |             | 180-200                    | 130                 |
| Kanin                            | 2,0 kg       | Med låg                    | 2     |             | 220-240                    | 60                  |
| <b>Hakket kød</b>                |              |                            |       |             |                            |                     |
| Forloren hare                    | af 500 g kød | Uden låg                   | 1     |             | 180-200                    | 80                  |

## Pølser

| Kød    | Vægt | Tilbehør og fade           | Rille | Ovnfunktion | Temperatur i °C, grilltrin | Varighed i minutter |
|--------|------|----------------------------|-------|-------------|----------------------------|---------------------|
| Pølser |      | rist + universalbradepande | 4+1   |             | 3                          | 15                  |

## Fjerkræ

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

Læg først helt fjerkræ med brystsidens 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, grilltrin | 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     |             | 220-240                    | 40-50               |
| Kyllingestykker   | 150 g pr. stk. | Rist             | 3     |             | 210-230                    | 30-40               |
| Kyllingestykker   | 300 g pr. stk. | Rist             | 3     |             | 220-240                    | 35-45               |
| Kyllingebryst     | 200 g pr. stk. | Rist             | 2     |             | 3                          | 30-40               |
| And, hel          | 2,0 kg         | Rist             | 2     |             | 190-210                    | 100-110             |
| Andebryst         | 300 g pr. stk. | Rist             | 3     |             | 240-260                    | 30-40               |
| Gås, hel          | 3,5-4,0 kg     | Rist             | 2     |             | 170-190                    | 120-140             |
| Gåselår           | 400 g pr. stk. | Rist             | 3     |             | 220-240                    | 50-60               |
| Lille kalkun, hel | 3,0 kg         | Rist             | 2     |             | 180-200                    | 80-100              |
| Kalkunrullesteg   | 1,5 kg         | Uden låg         | 1     |             | 190-210                    | 110-130             |
| Kalkunbryst       | 1,0 kg         | Med låg          | 2     |             | 180-200                    | 80-90               |
| 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.

Tilsæt ved dampning nogle spiseskefulde væde til fiskefileter.

| Fisk                   | Vægt               | Tilbehør og fade | Rille | Ovnfunktion | Temperatur i °C, grilltrin | Varighed i minutter |
|------------------------|--------------------|------------------|-------|-------------|----------------------------|---------------------|
| Fisk, hel              | ca. 300 g pr. stk. | Rist             | 2     |             | 2                          | 20-25               |
|                        | 1,0 kg             | Rist             | 2     |             | 210-230                    | 45-55               |
|                        | 1,5 kg             | Rist             | 2     |             | 180-200                    | 60-70               |
|                        | 2,0 kg             | Med låg          | 2     |             | 180-200                    | 70-80               |
| Fiskekotelet, 3 cm tyk |                    | Rist             | 3     |             | 2                          | 20-25               |
| Fiskefilet             |                    | Med låg          | 2     |             | 210-230                    | 20-30               |

## 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. |

## Gratiner, tærter, toast

Stil altid fade og beholdere på risten.

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

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

| Ret                                              | Tilbehør og fade | Rille | Ovnfunktion | Temperatur i °C, grilltrin | Varighed i minutter |
|--------------------------------------------------|------------------|-------|-------------|----------------------------|---------------------|
| <b>Tærter / gratiner</b>                         |                  |       |             |                            |                     |
| Tærte, sød                                       | Tærteform        | 2     |             | 180-200                    | 50-60               |
| Soufflé                                          | Tærteform        | 2     |             | 170-190                    | 35-45               |
|                                                  | Portionsforme    | 2     |             | 190-210                    | 25-30               |
| Pastatærte                                       | Tærteform        | 2     |             | 200-220                    | 40-50               |
| Lasagne                                          | Tærteform        | 2     |             | 180-200                    | 40-50               |
| <b>Gratin</b>                                    |                  |       |             |                            |                     |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj | 1 gratinform     | 2     |             | 160-180                    | 60-80               |
|                                                  | 2 tærteforme     | 1+3   |             | 150-170                    | 60-80               |
| <b>Toast</b>                                     |                  |       |             |                            |                     |
| 4 stk., gratineret                               | Rist             | 3     |             | 160-170                    | 10-15               |
| 12 stk., gratineret                              | Rist             | 3     |             | 160-170                    | 15-20               |

## Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

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

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

| Ret                      | Tilbehør                   | Rille | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Varighed i minutter |
|--------------------------|----------------------------|-------|-------------|-----------------|---------------------|
| <b>Pizza, dybfrossen</b> |                            |       |             |                 |                     |
| Pizza med tynd bund      | Universalbradepande        | 2     |             | 190-210         | 15-25               |
|                          | Universalbradepande + rist | 3+1   |             | 180-200         | 20-30               |
| Pizza med tyk bund       | Universalbradepande        | 2     |             | 180-200         | 20-30               |
|                          | Universalbradepande + rist | 3+1   |             | 170-190         | 25-35               |
| Pizza-baguette           | Universalbradepande        | 3     |             | 180-200         | 20-30               |
| Minipizza                | Universalbradepande        | 3     |             | 190-210         | 10-20               |
| <b>Pizza, kold</b>       |                            |       |             |                 |                     |
| Pizza (forvarmning)      | Universalbradepande        | 3     |             | 190-210         | 10-15               |

## Kartoffelprodukter, dybfrost

| Ret                                       | Tilbehør                        | Rille | Ovnfunktion                                                                        | Temperatur i °C | Varighed i minutter |
|-------------------------------------------|---------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Pommes frites                             | Universalbradepande             | 3     |  | 190-210         | 20-30               |
|                                           | Universalbradepande + bageplade | 3+1   |  | 180-200         | 30-40               |
| Kroketter                                 | Universalbradepande             | 3     |  | 200-220         | 20-25               |
| Rösti, fyldte kartoffelkroketter          | Universalbradepande             | 3     |  | 210-230         | 15-25               |
| <b>Bagværk, dybfrost</b>                  |                                 |       |                                                                                    |                 |                     |
| Rundstykker, baguettes                    | Universalbradepande             | 3     |  | 170-190         | 10-20               |
| Saltkringler (ubagte)                     | Universalbradepande             | 3     |  | 210-230         | 15-25               |
| <b>Bagværk, forbagt</b>                   |                                 |       |                                                                                    |                 |                     |
| Rundstykker, flutes                       | Universalbradepande             | 3     |  | 190-210         | 10-20               |
|                                           | Universalbradepande + rist      | 3+1   |  | 160-180         | 20-25               |
| <b>Stegeretter, dybfrost</b>              |                                 |       |                                                                                    |                 |                     |
| Fiskepinde                                | Universalbradepande             | 2     |  | 220-240         | 10-20               |
| Kyllingesticks, kyllinge-nuggets          | Universalbradepande             | 3     |  | 200-220         | 15-25               |
| <b>Strudel (tysk æblerulle), dybfrost</b> |                                 |       |                                                                                    |                 |                     |
| Strudel (tysk æblerulle)                  | Universalbradepande             | 3     |  | 200-220         | 35-40               |

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.

4. Forvarm ovnrummet som angivet.
5. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

Hævning af gærdej

1. Tilbered gærdejen som normalt, hæld den i en varmekast skål af keramik, og dæk den til.
2. Forvarm ovnrummet som angivet.
3. Sluk for ovnen, og stil dejen ind i den slukkede ovn til hævnning.

| Ret               | Forme og tilbehør              |                      | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur                                                   | Varighed                |
|-------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Yoghurt           | Kopper eller glas med skruelåg | Stilles på ovnbunden |  | Forvarm til 50 °C<br>50 °C                                   | 5 min.<br>8 timer       |
| Hævning af gærdej | Varmebestandigt fad            | Stilles på ovnbunden |  | Forvarm til 50 °C<br>Sluk ovnen, og anbring gærdejen i ovnen | 5-10 min.<br>20-30 min. |

Optøning

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde. Følg producentens anvisninger på emballagen.

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et egnet fad.  
Læg fjerkræ med brystsidens nedad på en tallerken.

| Dybfrostvarer                                                                                                                                                      | Tilbehør | Rille | Ovnfunktion                                                                           | Temperatur                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 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     | 1     |  | 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 pæreblade                    | Universalbradepande + rist | 3+1   |  | 80 °C      | ca. 8 timer    |
| 1,5 kg sveskeblommer eller blommer | Universalbradepande + rist | 3+1   |  | 80 °C      | ca. 8-10 timer |
| 200 g køkkenurter, rensede         | Universalbradepande + rist | 3+1   |  | 80 °C      | ca. 1½ timer   |

## Henkogning

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

### Pas på!

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

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

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

### Forberedelse

1. Fyld glassene, undgå at fylde dem for meget op.

2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.

3. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

4. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

### Indstilling

1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene, så de ikke rører ved hinanden.

2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.

3. Luk ovndøren.

4. Indstil undervarme .

5. Stil temperaturen på 170 til 180 °C.

### Henkogning

#### Frugt

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

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

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

#### Grøntsager

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

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

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

### Tage glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

### Pas på!

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

# Akrylamid i levnedsmidler

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

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

| Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold |                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Generelt                                       | <div><div></div><div>■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt.</div><div>■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.</div><div>■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.</div></div> |
| Bagning                                        | Med over-/undervarme maks. 200 °C.<br>Med 3D-varmluft eller varmluft maks.180 °C.                                                                                                                                                     |
| Småkager                                       | Med over-/undervarme maks. 190 °C.<br>Med 3D-varmluft eller varmluft maks.170 °C.<br>Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.                                                                                          |
| Pommes frites i ovn                            | Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så 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.

Æblekage med låg, bagt i 1 lag:  
Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

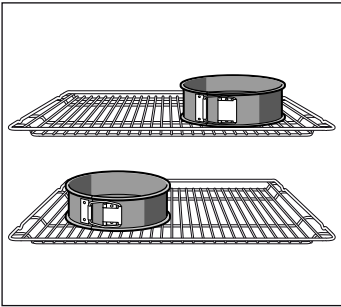
Æblekage med låg, bagt i 2 lag:  
Sæt mørke springforme forskudt over hinanden, se billedet.

### 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.



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 forme                  | Rille | Ovnfunktion                                                                          | Temperatur i °C | Varighed i minutter |
|-----------------------------------|------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Sprøjtede småkager (forvarmning*) | Bageplade                          | 3     |  | 140-150         | 30-40               |
|                                   | Bageplade                          | 3     |  | 140-150         | 30-40               |
|                                   | Universalbradepande + bageplade    | 3+1   |  | 140-150         | 30-45               |
|                                   | 2 bageplader + universalbradepande | 5+3+1 |  | 130-140         | 40-55               |
| Småkager (forvarmning*)           | Bageplade                          | 3     |  | 150-170         | 20-35               |
|                                   | Bageplade                          | 3     |  | 150-170         | 25-35               |
|                                   | Universalbradepande + bageplade    | 3+1   |  | 140-160         | 30-45               |
|                                   | 2 bageplader + universalbradepande | 5+3+1 |  | 130-150         | 35-55               |
| Vandbiskuit (forvarmning*)        | Springform på rist                 | 2     |  | 160-170         | 30-40               |
| Vandbiskuit                       | Springform på rist                 | 2     |  | 160-170         | 30-45               |

\* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

| Ret               | Tilbehør og forme                  | Rille | Ovnfunktion                                                                         | Temperatur i °C | Varighed i minutter |
|-------------------|------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Æbletærte med låg | Rist + 2 springforme<br>Ø 20 cm    | 1     |  | 170-190         | 80-100              |
|                   | 2 riste + 2 springforme<br>Ø 20 cm | 3+1   |  | 170-190         | 70-100              |

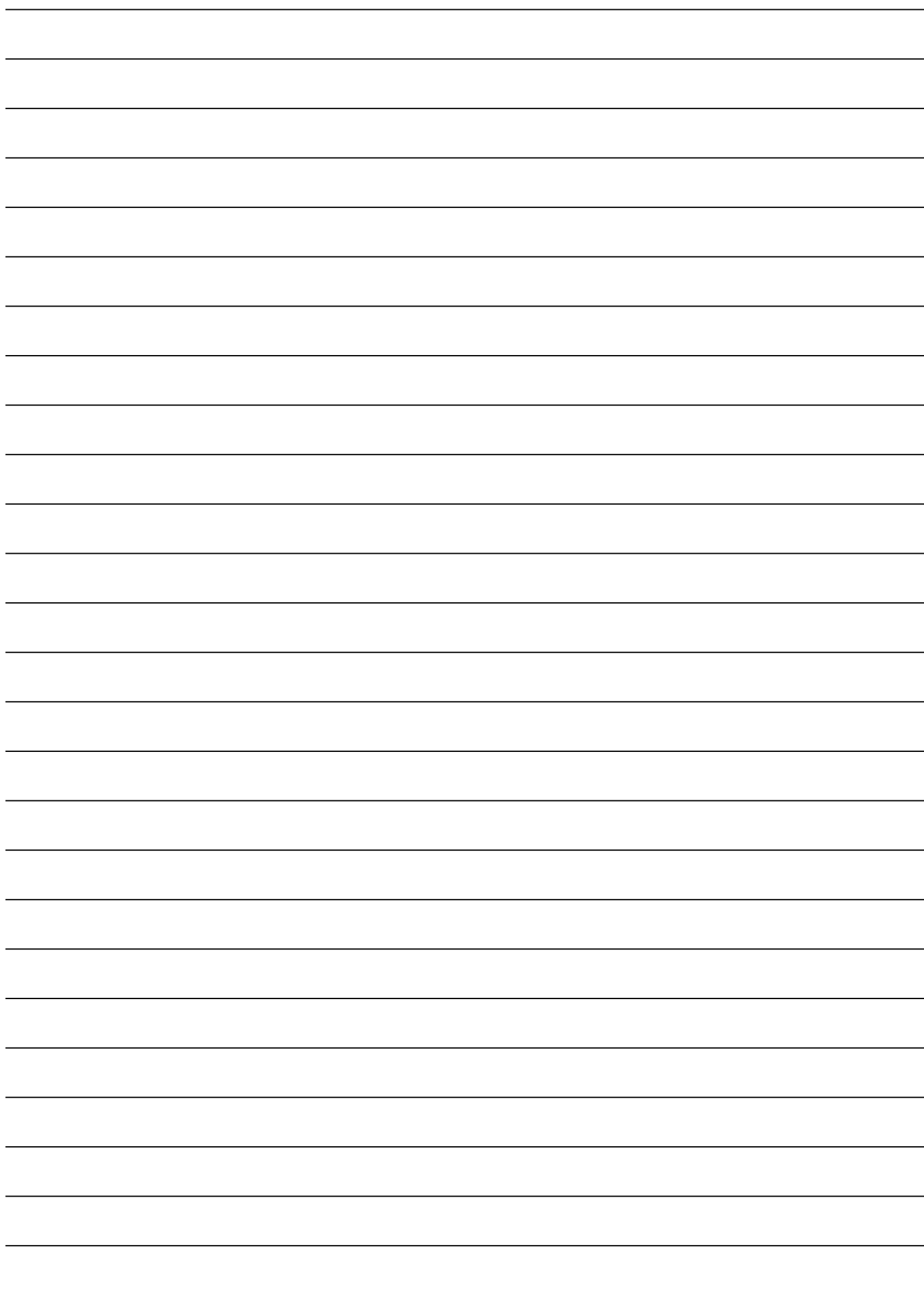
\* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

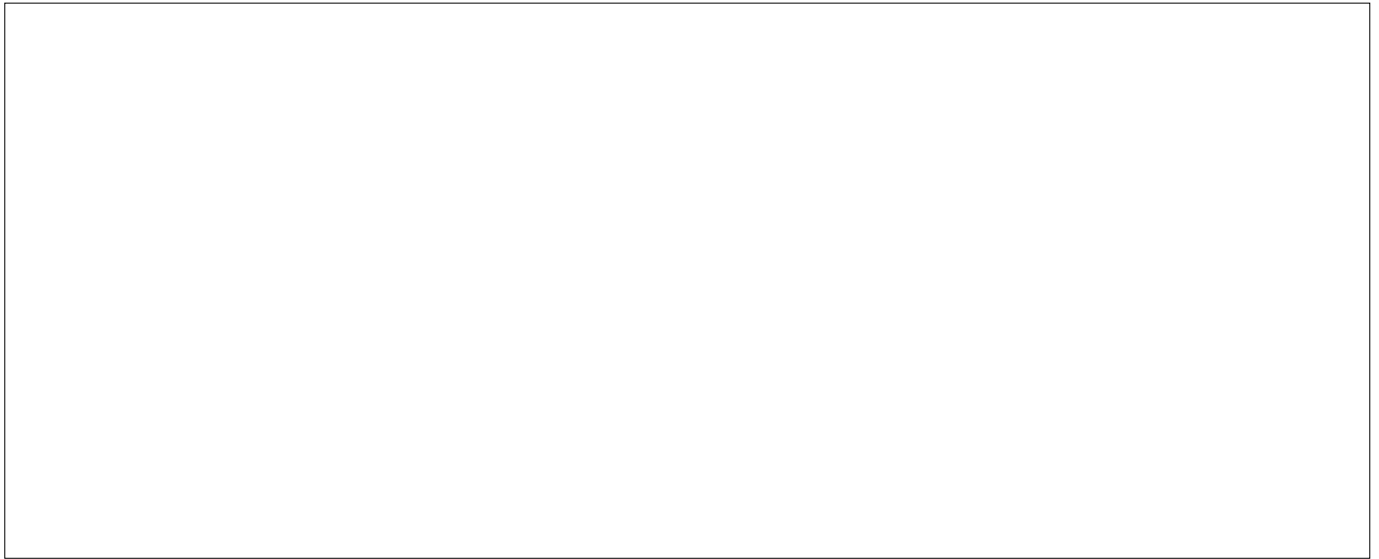
## Grilning

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                   | Rille | Ovnfunktion                                                                         | Grilltrin | Varighed i minutter |
|------------------------------------------------|----------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| Ristning af toast<br>Forvarmning i 10 minutter | Rist                       | 5     |  | 3         | 1½-2                |
| Hamburgerbøffer, 12 stk.*<br>uden forvarmning  | rist + universalbradepande | 4+1   |  | 3         | 25-30               |

\* Vend efter ⅔ af tiden





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000734958

920130