HBN301.1S

da Brugsanvisning

BOSCH

BOSCH

For at det bliver lige så sjovt at lave maden som at spise den,

bør De læse denne brugsanvisning. Så kan De udnytte alle komfurets tekniske fordele.

De får vigtige informationer vedrørende sikkerhed. De lærer de enkelte dele i komfuret at kende. Og vi viser Dem trin for trin, hvordan De foretager indstillingerne. Det er ganske nemt.

I tabellerne finder De indstillingsværdier og isætningshøjder for mange gængse retter. Det hele er testet i vores prøvekøkken.

Og hvis der skulle opstå en fejl, så finder De her oplysninger om, hvordan De selv afhjælper små fejl.

Den udførlige indholdsfortegnelse gør, at De hurtigt kan finde rundt i brugsanvisningen.

Og nu: Velbekomme.

Brugsanvisning

HBN 301.1S

da **9000456741**

S–080690–03

Hvad De bør være opmærksom på 6
Før installationen 6
Sikkerhedsanvisninger 6
Årsager til skader 8
Deres nye komfur 9
Betjeningsfeltet 9
Ovn 10
Temperaturvælger 11
Ovn og tilbehør 11
Dørsikring 12
Køleventilator 12
Inden ovnen tages i brug første gang 13
Fjernelse af emballage 13
Opvarm ovnen 13
Rengør tilbehøret inden brug 13
Indstilling af ovnen 14
Sådan indstiller De 14
Lynopvarmning 15
Sådan indstiller De 15
Pleje og rengøring 16
Rengøringsmiddel 16
Afmontere/montere ovndør 17
Afmontage/montage af ovndørens rudeglas 19
Rengøring af hængegitter 21
En fejl, hvad gør man? 23
Udskifte ovnlampen i ovnens loft 23
Kundeservice 24
Tabeller og tips 25

Indholdsfortegnelse

Kager og bagværk 25
Bagetips 28
Kød, fjerkræ, fisk 29
Stege- og grilltips 32
Soufflé, gratin, toast 32
Dybfrosne færdigretter 33
Optøning 33
Tørring 34
Henkogning 34
Specielle retter 36
Energisparetips 37
Akrylamid i fødevarer 37
Prøveretter 38

Hvad De bør være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Det er en forudsætning for, at De kan betjene apparatet sikkert og korrekt.

Opbevar brugs- og monteringsanvisningen omhyggeligt. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningerne.

Før installationen

Miljøvenlig bortskaffelse

Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen på en miljømæssigt rigtig måde.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF 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.

Transportskader

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

Elektrisk tilslutning

Hvis tilslutningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af en fagmand, som er uddannet af producenten. Ellers kan der opstå fare.

Sikkerheds-anvisninger

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

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsigt, hvis
- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til at betjene apparatet sikkert og korrekt,
- eller hvis de mangler den fornødne viden og erfaring til at kunne betjene apparatet rigtigt og sikkert.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Børn

⚠ Børn må kun tilberede madretter, hvis de er blevet instrueret i brugen af apparatet. De skal kunne betjene apparatet korrekt. De skal være i stand til at forstå de faremomenter, der bliver gjort opmærksom på i brugsanvisningen. Når børn anvender apparatet, skal de være under opsigt, så det sikres, at de ikke anvender apparatet til leg.

Varm ovn

⚠ Vær forsigtig, når ovndøren åbnes. Der kan komme meget varm damp ud.
Rør aldrig ved ovnens indvendige flader og varmelegemer, når de er varme. Fare for forbrænding!
Sørg altid for, at børn befinder sig på sikker afstand.

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnen. Brandfare!

Pas på, at tilslutningskabler for elektriske apparater ikke kommer i klemme i den varme ovndør. Kablernes isolering kan smelte. Fare for kortslutning!

Vær forsigtig ved retter, som bliver tilberedt med drikkevarer med højt alkoholindhold (f.eks. cognac, rom).
Alkohol fordamper ved høje temperaturer. Under uheldige omstændigheder kan alkoholdampene antændes inde i ovnen. Fare for forbrænding!
Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

Reparationer

⚠ Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!
Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Årsager til skader

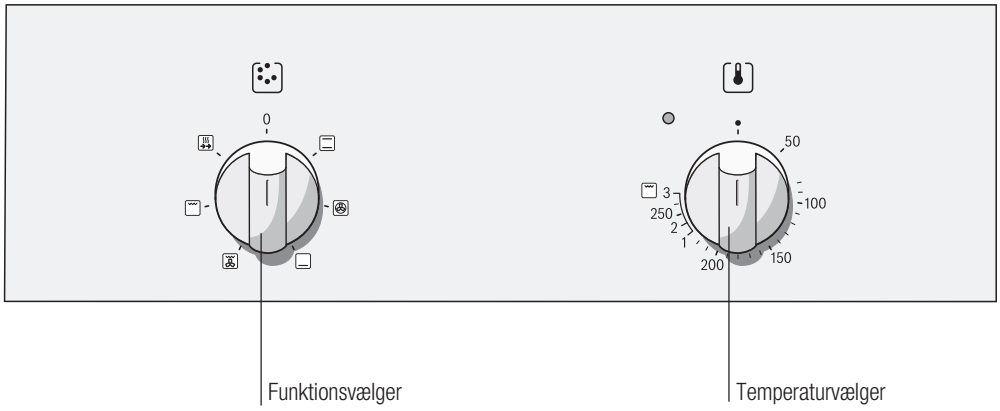
Bageplade, aluminiumsfolie eller fade og gryder på ovnbunden	Sæt aldrig en bageplade ind på ovnbunden. Dæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Stil aldrig fade eller gryder på ovnbunden. Der sker en ophobning af varme. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
Vand i ovnen	Hæld aldrig vand i den varme ovn. Der kan opstå skader på emaljen.
Frugtsaft	Sæt ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Frugtsaft, som drypper ned fra bagepladen, efterlader pletter, som De ikke kan fjerne igen. Brug hellere den dybere universalbradepande.
Afkøling med åben ovndør	Lad kun ovnen køle af i lukket tilstand. Sæt aldrig noget i klemme i ovndøren. Selv om De kun åbner ovndøren lidt, kan forsiden på skabselementerne ved siden af blive beskadiget med tiden.
Stærkt tilsmudset ovntætning	Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, lukker ovndøren ikke mere rigtigt, når ovnen anvendes. Forsiderne på skabselementerne ved siden af kan blive beskadiget. Hold ovntætningen ren.
Ovndøren som siddeflade	Stil eller sæt Dem aldrig på ovndøren.
Transportere komfuret	Bær eller løft aldrig komfuret i dørgrebet. Dørgrebet kan ikke holde til komfurets vægt og kan knække af.

Deres nye komfur

Her lærer De Deres nye komfur at kende. Vi forklarer betjeningsfeltet med betjeningsknapper og indikatorer. De får oplysninger om ovnfunktionerne og det vedlagte tilbehør.

Betjeningsfeltet

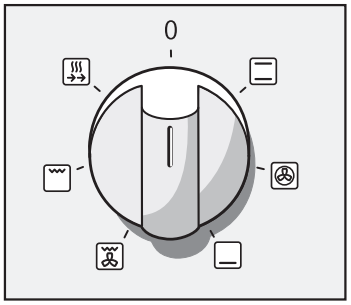
Der kan forekomme mindre afvigelser afhængigt af modellen.



Ovn

Funktionsvælger

Med funktionsvælgeren indstilles ovnfunktionen.
Funktionsvælgeren kan drejes mod venstre eller højre.



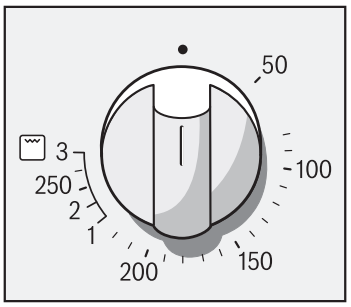
Stillinger	
0	Fra
Over- og undervarme	Bagning og stegning er kun muligt på et niveau. Denne indstilling er velegnet til kager eller pizzaer i forme eller plader og til udskæringer fra okse, kalv og vildt.
3D varmluft*	Kage, pizza, småkager, muffins og butterdej kan bages på to niveauer samtidig.
Undervarme	Med undervarme er det muligt at brune og efterbage retter, der skal have meget varme nedefra.
Varmluftgrill	Varmluftgrillen er især velegnet til grillning af store udskæringer.
Stor grill	Denne ovnfunktion er velegnet til grillning af flere steaks, pølser, fisk eller toastbrød samtidig.
Lynopvarmning	Til hurtig opvarmning af ovnen.

*Ovnfunktion, der er anvendt til at fastlægge energi-effektivitetsklassen iht. EN50304.

Når du indstiller funktionsvælgeren, lyser lampen inde i ovnen.

Temperaturvælger

Med temperaturvælgeren indstiller De temperaturen eller grilltrinnet.



Temperatur	
50-270	Temperaturområde i °C

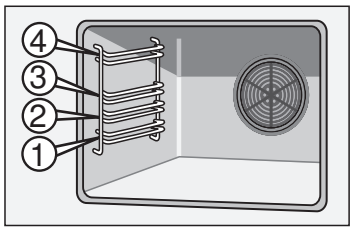
Grill		
1	Grill svag	
2	Grill middel	
3	Grill kraftig	

Indikatorlampen lyser når ovnen varmer. I opvarmningspauserne slukker den. Ved grilning lyser lampen ikke.

Grilltrin

Ved grill indstiller De et grilltrin med temperaturvælgeren.

Ovn og tilbehør

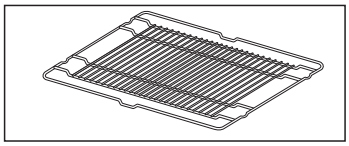


Tilbehøret kan sættes ind i ovnen i 4 forskellige højder (riller).

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

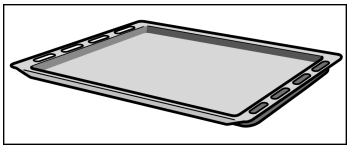
Tilbehør

Tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandleren. Opgiv HEZ-nummeret.



Rist HEZ 434000

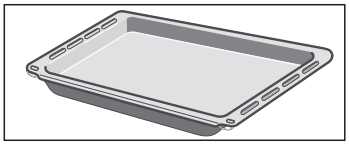
til koge- og stegegrej, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.
Skyd risten ind med krumningen nedad.



Emaljeret bageplade HEZ 431000

til kager og småkager.

Skyd bagepladen med den skrå kant ud mod ovndøren helt ind i ovnen til anslag.



Universalbradepande HEZ 432000

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

Skyd universalbradepanden med den skrå kant ud mod ovndøren helt ind i ovnen til anslag.

Ekstraudstyr*	
Bageplade i aluminium HEZ430000	Til kager og bagværk.
Rist HEZ434000	Til ildfaste fade, kageforme, stege, grillvarer og dybfrosne retter.
Universalbradepande HEZ432000	Til kager, bagværk, dybfrosne retter og store stege.
Emaljeplade HEZ431000	Til kager og bagværk.
Dobbelt teleskopudtræk HEZ438200	Med udtræksskinnerne på niveau 1 og 3 kan ekstraudstyret trækkes længere ud, uden at det vipper.
3-dobbelt teleskopudtræk HEZ438300	Med udtræksskinnerne på niveau 1, 2 og 3 kan ekstraudstyret trækkes ud, uden at det vipper.
Sikkerhedsskærm	Sikkerhedsskærmen fastgøres på ovnlågen. Den forhindrer, at små børn rører ved den varme ovnlåge. Sikkerhedsskærmen kan bestilles med nummeret 440651 hos fabrikkens kundeservice.

* I vores brochurer eller på internettet findes et bredt sortiment til dit komfur. Ekstraudstyr kan købes i faghandlen.

Dørsikring

Der leveres en dørsikring sammen med apparatet. Den skal anbringes under betjeningsfeltet. Følg monteringsvejledningen.

Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Vær opmærksom på, at døren skal gå i indgreb, når den lukkes.

Køleventilator

Ovnen er forsynet med en køleventilator. Den slår til og fra efter behov. Den varme luft slipper ud via døren.

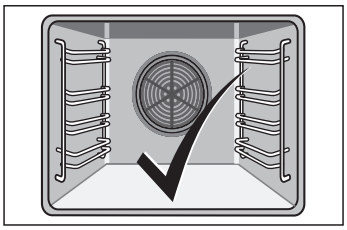
Inden ovnen tages i brug første gang

I dette kapitel kan De finde alt det, De skal gøre, inden De laver mad første gang.

Opvarm ovnen, og rengør tilbehøret. Læs sikkerhedsanvisningerne i kapitlet “Hvad De bør være opmærksom på”.

Fjernelse af emballage

Fjern altid emballagen, inden ovnen anvendes første gang.



Mellem pladerne og ovnens kabinet og foran bagvæggen er der emballeringsmateriale som polystyrenskum og karton. Tag det ud.

Nu er ovnen klar til brug.

Opvarm ovnen

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn.

Sådan gør De

1. Stil funktionsvælgeren på ⊟.
2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.

Slå funktionsvælgeren fra efter 60 minutter.

Rengør tilbehøret inden brug

Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en karklud, inden De bruger det.

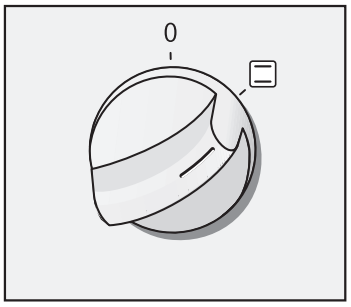
Indstilling af ovnen

Indstil ovnen med funktionsvælgeren og temperaturvælgeren.

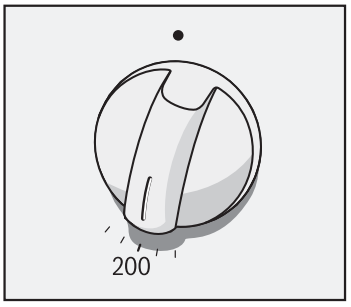
I kapitlet Tabeller og tips kan De finde den ovnfunktion og den temperatur, der passer til mange retter.

Sådan indstiller De

Eksempel:
Over- og undervarme, 200 °C



1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.



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

Slukning

Når retten er færdig, skal De slå funktionsvælgeren fra.

Ændre indstilling

De kan altid ændre temperaturen eller grilltrinnet.

Lynopvarmning

Med denne funktion kan De opvarme ovnen særligt hurtigt.

Sådan indstiller De

1. Sæt funktionsvælgeren på lynopvarmning.
2. Indstil den ønskede temperatur med temperaturvælgeren.

Efter nogle sekunder starter ovnen. Indikatorlampen over temperaturvælgeren lyser.

Lynopvarmningen er afsluttet

Indikatorlampen slukker.

Sæt retten i ovnen, og indstil ovnen.

Pleje og rengøring

⚠ Anvend aldrig en højtryksrenser eller dampstråler.
Fare for kortslutning!

Anvend aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler. Overfladen kan blive beskadiget. Hvis sådanne midler kommer på forsiden, skal de straks vaskes af med vand.

Rengøringsmiddel

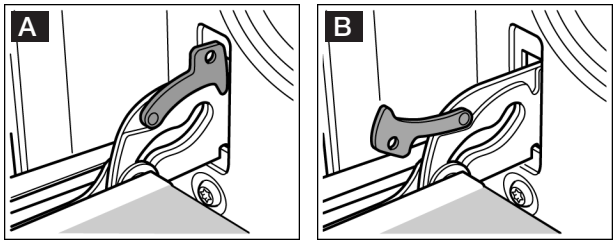
Apparatet udvendigt:	
Flader i specialstål	Rengør med varmt sæbevand og en blød klud. Vask altid i børsteretningen ved flader i specialstål, så fladen ikke bliver ridset. Tør efter med en blød klud. Pletter fra kalk, fedt, stivelse og æggehvide skal fjernes øjeblikkeligt. Aggressive rengøringsmidler, grove svampe og rengøringsklude er ikke velegnede. Anvend et plejemiddel til specielstål til de blanke overflader. Overhold producentens angivelser. Hos kundeservice eller i faghandlen kan man få specielle rengøringsmidler til specialstål.
Emaljeflader og lakerede overflader	Rengør med varmt sæbevand og en klud. Tør efter med en blød klud.
Knapper	Rengør med varmt sæbevand og en klud. Tør efter med en blød klud.
Glaslåge	Anvend rengøringsmiddel til glas. Anvend aldrig skarpe eller slibende rengøringsmidler eller en glasskraber. Glasset kan blive beskadiget.
Pakning	Rengør med varmt vand og en klud. Tør efter med en blød klud.
Ovn	Rengør med varmt sæbevand og en klud. Tør efter med en blød klud. Ved meget snavs: Ovnrens, må kun anvendes i en kold ovn.
Ovnlampeglas	Rengør med varmt sæbevand og en klud. Tør efter med en blød klud.
Tilbehør	Sæt i blød i varmt sæbevand. Rengør med en børste eller en rengøringssvamp.
Bageplade i aluminium (ekstraudstyr)	Må ikke vaskes i opvaskemaskinen. Brug aldrig ovnrens. Rør ikke ved overfladen med en kniv eller lignende skarpe genstande. Fare for ridser! Vask med sæbevand og et blødt vaskeskind eller en fnugfri mikrofiberklud vandret hen over fladerne og uden at trykke. Tør efter med en blød klud. Aggressive rengøringsmidler, grove svampe og rengøringsklude er ikke velegnede. De ridser bagepladen.

Børnesikring (ekstraudstyr)	Afmonter børnesikringen ved rengøring. Sæt alle kunststofdele i blød i varmt sæbevand og rengør med en rengøringssvamp. Tør efter med en blød klud. Ved meget snavs kan børnesikringen sætte sig fast, så den ikke længere fungerer.
Kogeplader	Henvisninger til pleje og rengøring ses i brugsanvisningen for kogepladerne.

Afmontere/montere ovndør

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

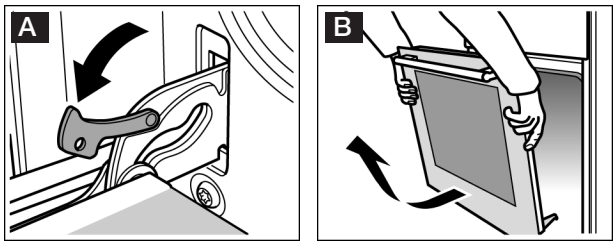
Der er placeret en låsepal ovndørens hængsler. Når låsepalen er vippet ned, (Figur A), er ovndøren låst fast. Så kan den ikke tages af.
Når ovndøren skal tages af, og låsearmene er vippet op, (Figur B), er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.



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

Tage døren af

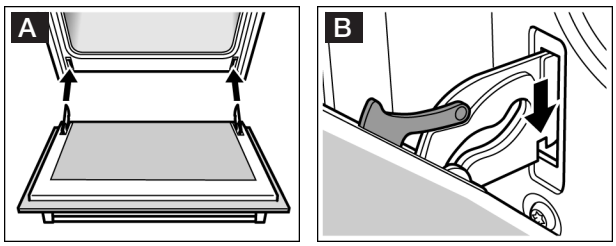
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepale i venstre og højre side op (Figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget (Figur B).
   Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk døren lidt mere, og træk den ud.



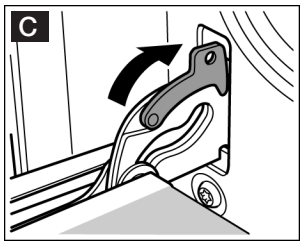
Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i den omvendte 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 de to låsepale op igen (Figur C).
   Luk ovndøren.



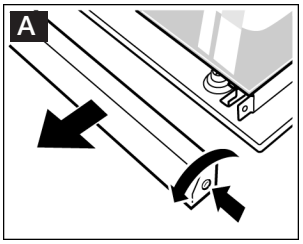
⚠ Fare for tilskadekomst! Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet.
Kontakt kundeservice.

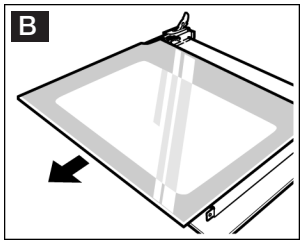
Afmontage/ montage af ovndørens rudeglas

Afmontage

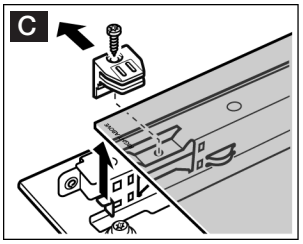
Rudeglassene i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

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





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



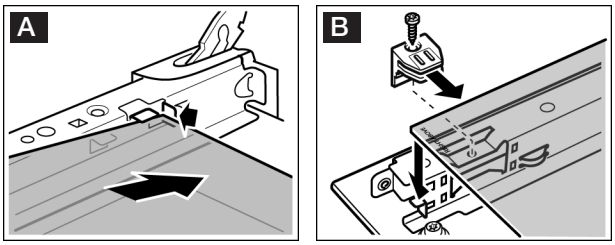
Rengør rudeglassene med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

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

Montage

Sørg for ved monteringen, at påskriften ”right above” står på hovedet nederst til venstre.

1. Skyd rudeglasset skråt ind bagud (figur A).
2. Sæt holderen i højre og venstre side på rudeglasset, indjuster, og skru dem fast (figur B).

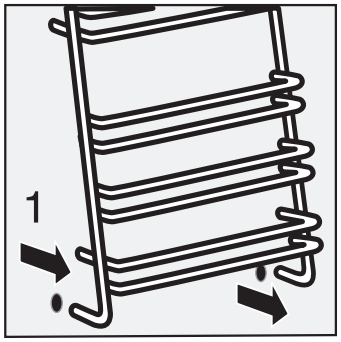


3. Skyd det øverste rudeglas skråt ind bagud. Den glatte flade skal vende udad.
4. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
5. Sæt ovndøren på plads.

De må først bruge ovnen igen, når rudeglassene er monteret korrekt.

Rengøring af hængegitter

Hængegitrene kan tages ud og rengøres.

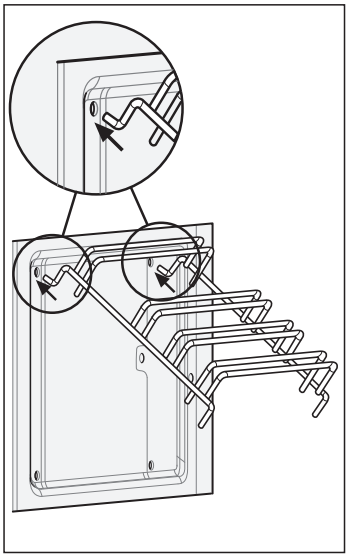


Afmontering af hængegitrene:

1. Træk gitteret ud forneden, og træk det lidt frem. Træk det nederste af gitteret ud af hullerne.

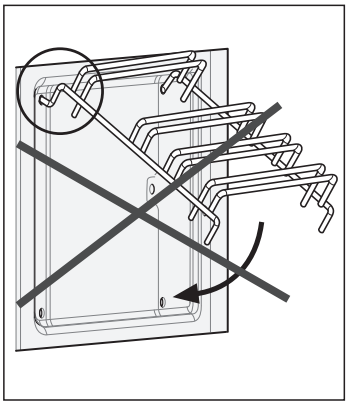
2. Vip derefter gitteret op, og træk det forsigtigt ud.

Rengør hængegitrene med opvaskemiddel på en svamp eller børste.



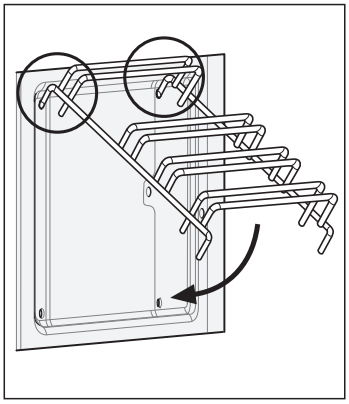
Montering af hængegitter:

1. Isæt de to kroge forsigtigt i de øverste huller.

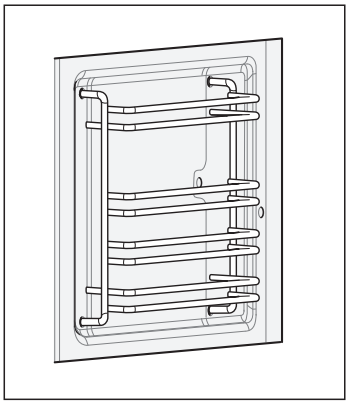


OBS! Forkert montering: Vip aldrig hængegitrene, før de to kroge er korrekt placeret i de to øverste huller.

Emaljen kan blive beskadiget og sprænge.



2. **Rigtig montering:** Krogene skal sidde korrekt i de to øverste huller. Vip hængegitteret langsomt ned og placer krogene i de nederste huller.



3. Placer begge hængegitre.

Ved korrekt monterede hængegitre er afstanden mellem de to øverste isætningsriller større.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan det ofte skyldes en bagatel. Se på følgende tips, inden De kontakter kundeservice:

Fejl	Mulig årsag	Fejltype/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt.	Kontroller om komfursikringen i sikringsskabet er i orden.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om køkkenlampen fungerer.

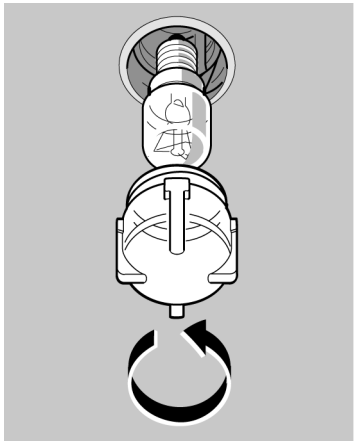
Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice–teknikere.

Hvis apparatet repareres fagligt ukorrekt, kan det medføre alvorlige risici for Dem.

Udskifte ovnlampen i ovnens loft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige pærer, 25 Watt, til udskiftning hos kundeservice eller forhandleren. Opgiv venligst apparatets E-nr. og FD-nr. Anvend kun disse pærer.

Sådan gør De



1. Slå komfursikringen fra i sikringsskabet.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Skru lampeglasset inde i ovnen ud ved at dreje det mod venstre.
4. Udskift pæren med den samme type pære.
5. Skru lampeglasset på igen.
6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Udskifte glasafdækningen

Hvis glasafdækningen på ovnlampen er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Glasafdækninger fås hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. på Deres komfur.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, er vores kundeservice altid til rådighed. Adressen og på det nærmeste serviceværksted kan De finde i telefonbogen. Også de kundeservicecentre, der er angivet, giver Dem gerne oplysninger om serviceværksteder i Deres nærhed.

E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i højre side ved siden af ovndøren. For at De ikke skal lede længe efter dem, hvis der optræder en funktionsfejl, kan De notere dataene for Deres apparat her med det samme.

E-nr.	FD

Kundeservice ☎

Tabeller og tips

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. De kan her læse, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret, hvilket tilbehør De skal anvende, og hvilken rille der skal vælges. De får mange tips om service og tilberedning, samt en lille vejleding til hjælp i tilfælde af, at noget alligevel går galt.

Kager og bagværk

Bagning med én plade

Anvend over-/undervarme, når De bager kager på én plade. På denne måde bliver kager bedst.

Bageforme

Mørke bageforme af metal egner sig bedst. Med lyse bageforme af tyndt metal eller med glasforme bliver bagetiderne forlænget, og kagerne bliver ikke så jævnt brunet.

Stil altid kageformen på risten.

Tabeller

Tabellen gælder for isætning i kold ovn. Sådan sparer man på energien. Hvis De forvarmer, forkortes de angivne bagetider med 5 til 10 minutter.

I tabellerne kan De finde den optimale ovnfunktion til de forskellige kager og andet bagværk.
Temperaturen og bagetiden afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet områder i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en jævnere bruning. Hvis det er nødvendigt, skal De forhøje værdien næste gang.

Ekstra oplysninger finder De under “Bagetips” efter tabellerne.

Kager i forme	Form på rist	Højde	Funktion	Tempe-ratur ˚C	Bagetid, minutter
Formkager, enkel	Rundforme/ tærteforme/ brødforme	2	⊟	160-180	55-65
Formkage, fin (f.eks. sandkage)	Rundforme/ tærteforme/ brødforme	2	⊟	155-175	65-75
Mørdejsbund med kant	Springform	1	⊟	160-180	30-40
Tærtebund ar røredej	Tærteform	2	⊟	160-180	25-35
Lagkagebund	Springform	2	⊟	160-180	30-40
Frugt- eller kvarktærte, mørdej*	Mørk springform	1	⊟	170-190	70-90
Frugttærte, fin, med røredej	Springform	2	⊟	150-170	55-65
Madtærter* (f.eks. Quiche/Løgtærte)	Springform	1	⊟	180-200	50-60

* Lad kagen stå til afkøling i ovnen i ca. 20 minutter.

Bradepandekage		Rille	Ovn-funktion	Temperatur ˚C	Bagetid min.
Rørt dej eller gærdej med sprød skorpe	Universalbradepande Emaljeret bageplade + universalbradepande*	3 1+3	⊟ ⊟	160-180 150-170	25-35 40-50
Rørt dej eller gærdej med saftigt fyld (frugt)	Universalbradepande Emaljeret bageplade + universalbradepande*	3 1+3	⊟ ⊟	140-160 130-150	40-50 50-60
Roulade (forvarmes)	Universalbradepande	2	⊟	170-190	15-20
Gærbrød med fyld, 500 g mel	Universalbradepande	2	⊟	160-180	25-35
Julekage med 500 g mel	Universalbradepande	3	⊟	160-180	50-60
Julekage med 1 kg mel	Universalbradepande	3	⊟	150-170	90-100
Strudel, sød	Universalbradepande	2	⊟	180-200	55–65
Pizza	Universalbradepande Emaljeret bageplade + universalbradepande*	3 1+3	⊟ ⊟	180-200 150-170	20-30 35-45

* Ved bagning på to niveauer skal universalbradepanden altid anbringes oven over bagepladen.

Brød og rundstykker		Højde	Opvarm-ningstype	Temperatur °C	Bagetid, min.
Gærbrød med 1,2 kg mel* (forvarmes)	Universalbradepande	2	⊟	270 190	8 35-45
Surdejsbrød med 1,2 kg mel* (forvarmes)	Universalbradepande	2	⊟	270 190	8 35-45
Rundstykker* (f.eks. rundstykker af rugmel) (forvarmes)	Universalbradepande Emaljeret bageplade + universalbradepande**	3 1+3	⊟ ⊛	180-200 160-180	15-20 10-20

* Hæld aldrig vand direkte ind i den varme ovn.

** Ved bagning på to niveauer skal universalbradepanden altid anbringes oven over bagepladen.

Småt bagværk		Rille	Ovn-funktion	Temperatur ˚C	Bagetid min.
Småkager	Universalbradepande Emaljeret bageplade + universalbradepande*	3 1+3	⊟ ⊛	150-170 130-150	10-20 30-40
Marengs	Universalbradepande	3	⊛	70-90	135-145
Vandbakkelser	Universalbradepande	2	⊟	200-220	30-40
Makroner	Universalbradepande Emaljeret bageplade + universalbradepande*	3 1+3	⊟ ⊛	110-130 100-120	30-40 35-45
Butterdej	Universalbradepande Emaljeret bageplade + universalbradepande*	3 1+3	⊛ ⊛	190-210 180-200	20-30 30-40

* Ved bagning på to niveauer skal universalbradepanden altid anbringes oven over bagepladen.

Bagetips

De vil bage efter Deres egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstaterer De, om en formkage er gennembagt.	Stik en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter før udløbet af den bagetid, der er angivet i opskriften. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang, eller indstil ovntemperaturen 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten og er lavere i kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Kagen løsnes forsigtigt efter bagningen med en kniv.
Kagen bliver for mørk foroven.	Sæt den længere ind, 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 frugtsaft eller noget alkoholholdigt over kagen. Vælg en temperatur næste gang, 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 væske næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Ved kager med fugtigt fyld: Forbag først bunden. Drys med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke jævnt brunt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bagværket bliver ensartet brunt. Bag sart bagværk med over- og undervarme ⊟ i et lag. Hvis bagepapiret rager ud over kanten, kan det også have negativ indflydelse på luftcirkulationen. Tilpas altid bagepapiret til bagepladen.
Frugtkagen er for lys i bunden. Frugtsaften løber over.	Benyt den dybere universalbradepande næste gang.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Anvend ved bagning i flere lag altid 3D-varmluften ⊛. Plader, der er sat i ovnen samtidig, behøver ikke at være færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den slipper ud via dørgrebet. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af skabselementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

Kød, fjerkræ, fisk

Service

De kan bruge hvilket som helst ildfast service. Til store stege er universalbradepanden også egnet.

Stil altid altid fadet/bradepanden midt på risten.

Stil altid varme glasfade på et tørt viskestykke. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Tips vedrørende stegning

Resultatet af stegningen afhænger at kødart og -kvalitet.

Kom 2 til 3 spiseskeer væske ved magert kød og 8 til 10 spiseskeer væske ved oksestege, alt efter størrelse.

Kødstykker bør De vende, efter at halvdelen af tiden er gået.

Når stegen er færdig, slukker man for ovnen og lader den hvile for lukket ovndør i ca. 10 minutter. På den måde kan kødsaften bedre fordele sig.

Tips vedrørende grilning

Under grilningen skal ovnen være lukket.

Grillstykkerne skal helst være lige tykke. De skal helst være mindst 2 til 3 cm tykke. På den måde bliver de brunet jævnt og bliver saftige. Salt først steaks efter grilningen.

Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten.
Sæt også universalbradepanden ind på rille 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Vend grillstykkerne, når to tredjedele af den angivne tid er gået.

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

Kød

Tabellen gælder for mad, der sættes i den kolde bageovn. Tidsangivelserne i tabellerne er vejledende værdier. De afhænger af kødets kvalitet og beskaffenhed.

Kød	Vægt	Ildfast fad	Højde	Opvarmningstype	Temperatur °C, grill	Bagetid, min.
Oksesteg (f.eks. højreb)	1 kg		2		200-220	120
	1,5 kg	lukket	2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Oksemørbrad	1 kg		1		210-230	70
	1,5 kg	åben	1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	åben	1		230-250	50
Steaks, gennemstegt		rist***	4		3	20
Steaks, rosa		rist***	4		3	15
Svinekød uden svær	1 kg		1		190-210	120
(f.eks. nakkekam)	1,5 kg	åben	1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Svinekød med svær**	1 kg		1		190-210	130
(f.eks. skank)	1,5 kg	åben	1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Hamburgerryg med ben	1 kg	lukket	1		210–230	80
Forloren hare	750 g	åben	1		180-200	80
Pølser	ca. 750 g	rist***	4		3	15
Kalvesteg	1 kg	åben	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Lammekølle uden ben	1,5 kg	åben	1		170-190	120

* Vend roastbeefen, når halvdelen af tiden er gået. Efter stegning skal den vikles ind i alufolie og hvile i ovnen i 10 minutter.

** Ved svinekød skær riller i sværen og læg den, hvis den skal vendes, først med sværen nedad i det ildfaste fad.

*** Placer universalbradepanden i rille 1.

Fjerkræ

Tabelværdierne gælder ved isætning i en kold ovn.

Vægtangivelserne i tabellen refererer til stegeklart fjerkræ uden fyld.

Hvis der grilles direkte på risten, skubbes universalbradepanden ind på nederste rille.

Ved stegning af and eller gås stikkes huller i skindet under vingerne, så fedtet kan løbe væk.

Vend helt fjerkræ, når to tredjedele af tiden er gået.

Fjerkræ bliver særlig sprødt og brunt, hvis det til slut smøres med smør, saltvand eller appelsinsaft.

Fjerkræ	Vægt	Ildfast fad	Højde	Opvarmningstype	Temperatur °C	Stegetid, min.
Halve kyllinger 1 til 4 stk.	à 400 g	rist	2		210-230	40-50
Kyllingestykker	à 250 g	rist	3		210-230	30-40
Kylling, hel 1 til 4 stk.	à 1 kg	rist	2		200-220	55-85
And	1,7 kg	rist	2		170-190	80-100
Gås	3 kg	rist	2		160-180	110-130
Lille kalkun	3 kg	rist	2		180-200	80-100
2 kalkunlår	à 800 g	rist	2		180-200	80-100

Fisk

Tabelværdierne gælder ved isætning i en kold ovn.

Fisk	Vægt	Ildfast fad	Højde	Opvarmningstype	Temperatur °C, grill	Stegetid, min.
Fisk, grillet	à 300 g		3		trin 2	20-25
	1 kg	rist*	2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Fisk i skiver, f.eks. bøffer	à 300 g	rist*	4		trin 2	20-25

* Anbring universalbradepande på nederste rille.

Stege- og grilltips

I tabellen er stegens vægt ikke opgivet.	Vælg den i henhold til angivelsen næste lavere vægt og øg tiden.
Hvordan kan man konstatere, om stegen er færdig.	Benyt et kødtermometer (fås i specialhandlen) eller „prøv med en ske". Tryk på stegen med skeen. Hvis den synes at være fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den stege lidt endnu.
Stegen er for mørk, og sværden visse steder branket.	Kontroller isætningshøjden og temperaturen.
Stegen ser godt ud, men skyen er branket.	Vælg et mindre stegeservice næste gang eller hæld mere væske på.
Stegen ser godt ud, men skyen er for lys og vandholdig.	Vælg et større stegeservice næste gang og hæld mindre væske på.
Der opstår vanddamp, når der hældes væskede på stegen.	Størstedelen slipper ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig på betjeningspanelet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysikalsk betinget.

Soufflé, gratin, toast

Tabelværdierne gælder ved isætning i en kold ovn.

Ret		Ildfast fad	Højde	Opvarmningstype	Temperatur °C, grilltrin	Bagetid min.
Soufflé, sød (f.eks. kvarksoufflé med frugt)		Soufléform	2		170-190	50-60
Souffleer med kogte ingredienser (f.eks. soufflé med pasta)		Soufléform	2		210-230	25-35
Souffleer med rå ingredienser* (f.eks. kartoffelgratin)		Soufléform	2		160-180	50-60
		2 Soufléforme**	1+3		160-180	60-80
Bruning af toast	12 stk.	Grill	4		3	4-5
Gratinering af toast	12 stk.	Grill***	3		3	5-8

* Souffleen må være maks. 2 cm høj.

** Anbring kageformen på risten. Ekstra riste fås som ekstraudstyr i faghandlen.

*** Anbring universalbradepanden i nederste rille.

Dybfrosne færdigretter

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Strudel med frugtfyld*	Universalbradepande	3		190-210	45-55
Pommes frites*	Universalbradepande	3		210-230	25-30
Pizza*	Rist	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Rist	2		190-210	15-20

* Kom bagepapir på tilbehøret. Sørg for, at bagepapiret er egnet til disse temperaturer.

Tips

Universalbradepanden kan slå sig i løbet af bagning af dybfrosne madvarer. Årsagen hertil er store temperaturforskelle på bradepanden. Den retter sig automatisk igen under bagningen.

Optøning

Tag madvarerne ud af emballagen, kom dem i et egnet fad. Stil fadet på risten.

Følg producentens angivelser på emballagen.

Optøningstiderne afhænger af madvarernes art og mængde.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C
Frysevarer* f. eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugter, kylling, pølser og kød, brød, boller, kager og andet bagværk	Rist	2		Temperaturvælgeren slås ikke til

* Fjerkræ lægges på en tallerken med brystsiden nedad.

Tørring

Brug kun gode frugter og grøntsager, og vask begge dele grundigt.

Lad frugten/grøntsagerne dryppe godt af, og tør den/dem af.

Læg bage- eller pergamentpapir i universalbradepanden og på risten.

Ret	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberedningstid, timer
600 g æbleringe	1 + 3		80	ca. 5
800 g pærebåde	1 + 3		80	ca. 8
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	1 + 3		80	ca. 8-10
200 g køkkenurter, rensede	1 + 3		80	ca. 1½

Tips

Vend frugt eller grøntsager med meget saft flere gange. Løsn det tørrede fra papiret lige efter tørringen.

Henkogning

Forberedelse

Glas og gummiringe skal være rene og hele. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellen er beregnet i henhold til runde enlitersglas.
OBS! Brug ikke glas, der er større eller højere. Lågene kan springe.

Brug kun helt friske frugter og grøntsager. Vask dem grundigt.

Fyld frugt eller grøntsager i glassene. Tør evt. glassenes kanter af endnu engang. De skal være rene. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

De angivne tider i tabellen er vejledende. De angivne tider kan påvirkes af rumtemperatur, antal glas og af indholdets mængde og temperatur. Inden De ændrer indstillingen eller slukker, skal De kontrollere, at der dannes bobler korrekt i glassene.

Sådan indstiller De

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

2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
3. Luk ovndøren.
4. Indstil funktionsvælgeren til ⊟.
5. Indstil temperaturvælgeren mellem 170 til 180 °C.

Henkogning af frugt

Når der dannes luftbobler i glassene, dvs. når der med korte mellemrum stiger små luftbobler op - efter ca. 40 til 50 minutter - skal De slukke for temperaturvælgeren. Funktionsvælgeren skal fortsat være tændt.

Efter 25 til 35 minutters eftervarme bør De tage glassene ud af ovnen. Ved en længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og syrnelsen af den henkogte frugt fremmes. Slå funktionsvælgeren fra.

Frugt i literglas	Ved forekomst 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

Henkogning af grøntsager

Så snart der stiger små bobler op i glassene, skal De indstille temperaturvælgeren ned til ca. 120 til 140 °C. Hvornår De kan slukke for temperaturvælgeren, kan De se i tabellen. Lad grøntsagerne stå yderligere 30-35 minutter i ovnen. Funktionsvælgeren skal fortsat være tændt.

Grøntsager med kold lage i literglas	Forekomst af bobler ved 120-140 °C	Eftervarme
Agurker	-	Ca. 35 minutter
Rødbeder	Ca. 35 minutter	Ca. 30 minutter
Rosenkål	Ca. 45 minutter	Ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	Ca. 60 minutter	Ca. 30 minutter
Ærter	Ca. 70 minutter	Ca. 30 minutter

Tag glassene ud

Stil ikke glassene på et koldt eller vådt underlag. De kan springe.

Specielle retter

På dette apparat kan der indstilles temperaturer fra 50 til 270 °C. Således bliver en cremet yoghurt ved 50 °C lige så vellykket som en luftig gærdej.

Yoghurt

Kog mælken op (3,5% fedt), og lad den køle af til 50 °C. Rør 150 g yoghurt i. Hæld blandingen i kopper eller små glas med skruelåg, og stil dem tildækket på risten. Forvarm i 5 minutter til 50 °C. Tilbered derefter, som angivet.

Hævning af gærdej

Tilbered gærdejen som normalt. Læg den i et varmebestandigt keramikfad, og dæk den til. Forvarm ovnrummet i 5 minutter. Sluk for apparatet, og stil dejen ind i den slukkede ovn til hævning.

Tilberedning

Ret	Fade og beholdere	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid
Yoghurt	Stil kopper eller glas med skruelåg på risten	1	⊟	50	6-8 timer
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	stilles på ovnbunden	⊟	Forvarm til 50 °C, sluk for apparatet, og sæt gærdejen ind i ovnrummet	5 min. 20-30 min.

Energisparetips

Forvarm kun ovnen, når det er angivet i opskriften eller i tabellen i brugsanvisningen.

Anvend mørke, sort lakerede eller emaljerede bageforme, De optager varmen særligt godt.

Flere kager bages bedst efter hinanden. Ovnen er stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte to firkantede forme ind ved siden af hinanden.

Ved længere bage- og tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før bage-/tilberedningstiden er udløbet, og derved udnytte restvarmen til at bage-/tilberede færdig.

Akrylamid i fødevarer

Hvilke fødevarer berøres af dette?

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, fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

	Tips om tilberedning med lavt akrylamid-indhold
Generelt	Hold tilberedningstiden så kort som muligt. Undgå at brune retterne alt for kraftigt, brun dem i stedet gyldenbrune. Ved stegning indeholder store eller tykke stykker mindre akrylamid.
Bagning	Med over-/undervarme ved maks. 200 ºC, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 180 ºC.
Småkager	Med over-/undervarme ved maks. 190 ºC, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 170 ºC. Æg eller æggeblommer reducerer dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt i et lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke tørrer ud.

Prøveretter

Iht. DIN 44547 og EN 60350 standard

Kager og småkager

Tabelværdierne gælder ved isætning i en kold ovn.

Ret	Tilbehør og henvisninger	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Bagetid min.
Småkager lavet med sprøjte	Universalbradepande	3		150-170	20-30
	Emaljeret bageplade + universalbradepande**	1+3		140-160	35-45
Small Cakes 20 stk.	Universalbradepande	3		150-170	25-35
Small Cakes 20 stk. pr. bageplade (forvarmning)	Emaljeret bageplade + universalbradepande**	1+3		150-170	25-35
Kiks	Springform	2		160-180	30-40
Gærkage i bradepande	Universalbradepande	3		140-160	40-50
	Emaljeret bageplade + universalbradepande**	1+3		130-150	50-60
Æblekage med låg	Universalbradepande + 2 springforme Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
Æblekage med låg	2 riste* + 2 springforme Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75

* Ekstra bageplader og riste fås som ekstraudstyr i faghandlen.

** Ved bagning på to niveauer skal universalbradepanden altid anbringes oven over bagepladen.

*** Anbring kageformene forskudt på tilbehøret.

Grill

Tabelværdierne gælder ved isætning i en kold ovn.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Stegetid, min.
Ristning af toast (10 min. forvarmning)	Rist	4		3	1-2
Burger af hakket oksekød, 12 stk.*	Rist	4		3	25-30

* Vend efter ⅔ af tiden. Anbring universalbradepande i 1 rille.

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000456741
BO • da • 080690–03