

SIEMENS

**For at det skal være lige så behageligt at tilberede
maden, som det er at spise den,**

bør De læse denne brugsanvisning. På den måde kan De udnytte alle ovnens tekniske fordele.

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

I tabellerne finder De indstillingsværdier og rillehøjder for mange almindelige madretter. Alt er aftestet i vores prøvekøkken.

Og hvis der skulle opstå en fejl, findes der også oplysninger om, hvordan De selv kan afhjælpe mindre fejl.

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

Og nu: Velbekomme.

Brugsanvisning



HB 76P.70
HB 76P.70 E
HB 76P.70 S

da

9000 152 916

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	6
Vigtige anvisninger om brugen af ovnen	7
Inden montagen	7
Vedr. sikkerhed	7
Årsager til skader	8

Dette er Deres nye ovn	10
Vægmonteret ovn	11
Glaskeramik	11
Liften	12
Åbne og lukke	12
Betjeningsfeltet	14
Oversigt	14
Betjeningstaster og indikatorer	15
Funktionsvælger	16
Drejeknap	17
Forsænkbare betjeningsknapper	17
Ovn og tilbehør	18
Ovn	18
Ovnlamper	18
Tilbehør	19
Tilbehørsholdere	20
Glaskeramik	21

Indholdsfortegnelse

Sådan betjenes ovnen	22
Inden ovnen tages i brug første gang	23
Indstille klokkeslæt	23
Opvarme ovnen	23
Rense tilbehør	23
Tænde og slukke for ovnen	24
Hovedafbryder	24
Indstille ovnen	25
Indstille ovnen	26
Slukke automatisk	27
Tænde og slukke automatisk	29
Temperaturkontrol	31
Klokkeslæt	32
Indstille klokkeslæt	32
Minutur	33
Indstille minuturet	33
Grundindstillinger	34
Indstille grundindstillinger	35

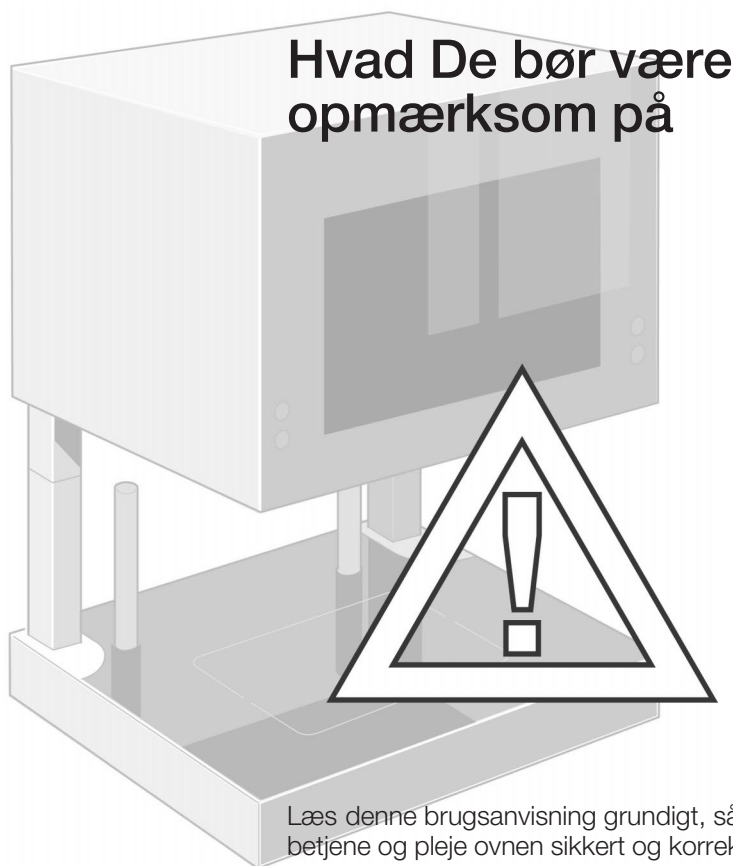
Ovnens specialfunktioner	36
Lynopvarmning	37
Indstille	37
Børnesikring	38
Indstille	38
Automatisk tidsbegrænsning	39

Indholdsfortegnelse

Programautomatik	40
Fade og gryder	40
Forberede retten	41
Programmer	42
Indstille	44
Tænde og slukke automatisk	46
Tips om programautomatikken	47
Selvrens	49
Inden selvrens	50
Rensning af tilbehør	50
Indstille	51
Tænde og slukke automatisk	52
Efter selvrens	53
Sådan plejer De ovnen	54
Pleje	55
Undgå, at ovnen bliver meget snavset	55
Rengøring	56
Rengøringsmidler	56
Afmontering/montering af ovnglassene	58
En fejl, hvad gør man?	60
Afhjælpning af mindre fejl	61
Udskiftning af pærer i ovnlamper	63
Lampe i ovnens loft	63
Ovnlampe i siden	64
Glasafdækninger	65

Indholdsfortegnelse

Åbne ovnen manuelt	65
Sådan gør De	65
Kundeservice	67
Emballage og kasseret udstyr	67
Her finder De de rigtige indstillingsværdier	68
Indstillingsværdier og tips	69
Kager og bagværk	69
Bagetips	71
Kød, fjerkræ, fisk	73
Stege- og grilltips	76
Langtidsstegning	77
Tips til langtidsstegning	78
Gratiner, toast	79
Tørring	79
Henkogning	80
Dybfrosne færdigretter	82
Optøning	83
Varmholdning og smeltning	83
Energisparetips	84
Acrylamid i levnedsmidler	85
Prøveretter	86



Hvad De bør være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning grundigt, så De altid kan betjene og pleje ovnen sikkert og korrekt.

Opbevar både brugsanvisningen og monteringsvejledningen godt. Hvis De giver ovnen videre til andre, skal De også vedlægge disse brochurer.

Vigtige anvisninger om brugen af ovnen

Overhold følgende anvisninger, så der ikke sker uheld ved omgangen med ovnen, og så De kan have glæde af Deres nye ovn i lang tid.

Inden montagen

Sørg for at overholde anvisningerne i monteringsvejledningen.

Transportskader

Kontroller ovnen efter udpakningen. Hvis der er transportskader, må ovnen ikke tilsluttes. Fare for personskade!

Elektrisk tilslutning

Hvis ovnen ikke er forsynet med et stik, må den kun tilsluttes af en autoriseret fagmand. Ved skader, der er forårsaget af forkert tilslutning, har De ikke krav på garanti.

Vedr. sikkerhed

Varm ovn



Rør aldrig ved ovnens indvendige flader, glaskeramiske flader og varmelegemer, når de er varme. Fare for forbrænding!
Hold børn væk fra komfuret.

Der kan komme meget varm damp ud, når ovnen åbnes. Fare for forbrænding!

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnen. Læg ikke bagepapir på glaskeramiske overflader.
Brandfare!

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

Rester af olie og fedtstoffer



Olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Brandfare! Sørg for at fjerne større rester af olie eller fedt, inden ovnen bruges næste gang.

Revner i glaskeramikken



Benyt ikke ovnen, hvis der er revner eller sprækker i glaskeramikken. Fare for elektrisk stød! Kontakt kundeservice.

Reparationer



Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

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

Hvis ovnen er defekt, skal De slå sikringen i sikringsskabet fra. Fare for kortslutning! Kontakt kundeservice.

Selvrens



Madrester og stegesaft kan blive antændt under selvrensen. Brandfare!

Fjern altid grov tilsmudsning fra ovnen inden selvrens.

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

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Årsager til skader

Mange skader kan undgås. Overhold derfor følgende anvisninger.

Ovn

Sprøjt aldrig vand ind i den varme ovn. Emaljen kan blive beskadiget.

Stil ikke fade og forme helt ud til kanten af glaskeramikken. Der må ikke stikke noget ud over tilbehørholderne. Fade og forme kan i givet fald støde mod bageovnen, når den lukkes.

Anvend kun egnede fade og forme. Stil dem altid midt på glaskeramikken.

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

Glaskeramik

Fade og forme med ru bund laver ridser i glaskeramikken. Undersøg tilbehør, fade og forme.

Salt, sukker og sand laver ridser i glaskeramikken. Ved opvarmning kan der dannes pletter, der ikke kan fjernes igen.

Anvend ikke den glaskeramiske flade som arbejds- eller afsætningsplads.

Anvend ikke fade og forme af kunststof. De smelter, og der dannes pletter, der ikke kan fjernes igen.

Anvend kun egnede fade og forme.

Lift

Der kan opstå skader, hvis liften støder ind i andre genstande.

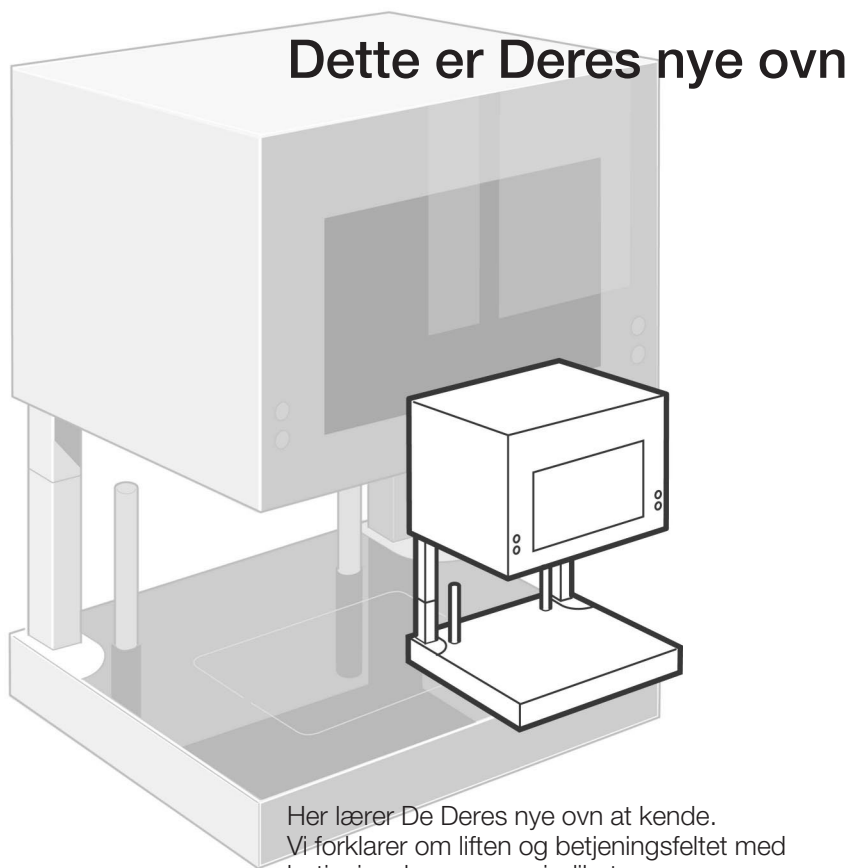
Hold området, hvor liften bevæger sig, frit.

Undlad at stå, sidde eller støtte Dem på glaskeramikken.

Køkkenelementer ved siden af ovnen

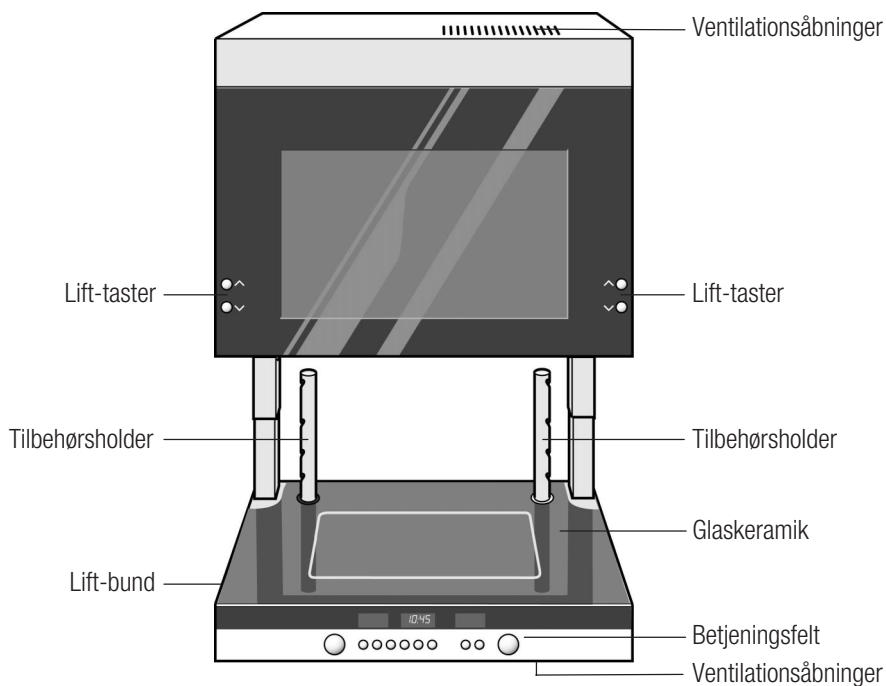
Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, lukker ovnen ikke korrekt. Fronterne på køkkenelementerne ved siden af kan blive beskadiget af varm luft fra ovnen. Sørg for at holde ovntætningen ren.

Lad enten ovnen være helt åben eller helt lukket under afkølingen. Hvis der kun er en smal åbning, kan den varme luft med tiden beskadige fronterne på køkkenelementerne ved siden af.

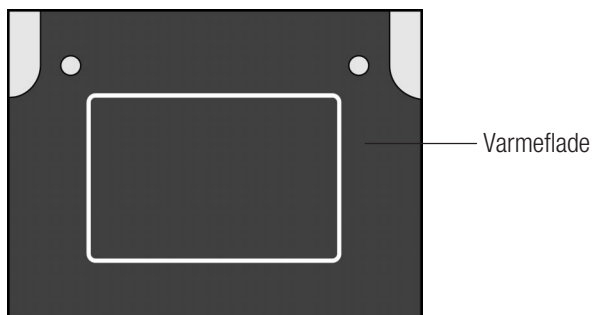


Her lærer De Deres nye ovn at kende.
Vi forklarer om liften og betjeningsfeltet med
betjeningsknapper og indikatorer.
De får oplysninger om ovnfunktionerne og om det
leverede tilbehør.

Vægmonteret ovn



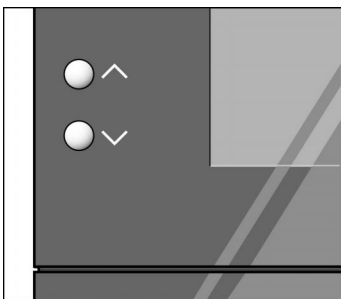
Glaskeramik



Liften

Liftfunktionen bruges til at åbne ovnen, så tilbehøret kan hænges på plads, når retterne skal tilberedes. Denne åbningsform gør, at arbejdet med ovnen er både meget ergonomisk og bekvemt. De behøver ikke længere at stikke armene ind i ovnen, og De bestemmer selv den optimale arbejdshøjde.

Åbne og lukke



Liftens bevægelse styres med lift-tasterne på ovnen front.

De to sæt taster til højre og til venstre på ovnens front har samme funktion.

Åbne ovnen:

Tryk på tasten V.

Lukke ovnen:

Tryk på tasten ^.

Tryk så længe på den pågældende tast, til liftens bund har nået den ønskede position.

Gemme liftens position

De kan gemme den foretrukne position for liften. Så bevæger liften sig til den gemte position og standser der.

1. Luk ovnen med liftens lukketast ^, og sluk for ovnen med hovedafbryderen ①.
2. Placer liftbunden i den ønskede position.
3. Tryk så længe på tasten OK i betjeningsfeltet, til der lyder et signal.
Liftens position er blevet gemt.

De kan altid gemme en anden position. Efter en strømafbrydelse skal liftens position gemmes igen.

Klemmebeskyttelse

Hvis liften støder på modstand, standser den og bevæger sig lidt i den modsatte retning. Luk ovnen, så liften og klemmebeskyttelsen kan fungere korrekt igen.



Sørg derfor for, at De ikke får hænderne i klemme og evt. kommer til skade. Hold liftens bevægelsesområde frit.

Liftens hastighed

De kan ændre liftens bevægelseshastighed i grundindstillingerne. Se herom i kapitlet "Sådan betjenes ovnen" i afsnittet "Grundindstillinger".

Tips

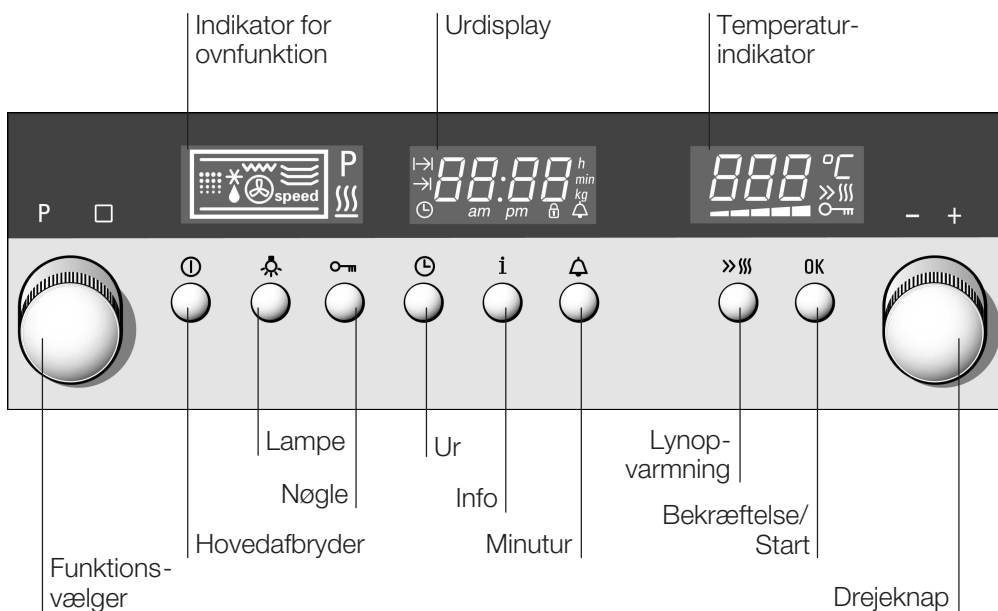
Betjeningsfeltet er låst, når liften bevæger sig. Liften må ikke belastes med mere end 10 kg.

Betjeningsfeltet

De indstiller ovnen via betjeningsfeltet. Her bliver de enkelte betjeningselementer forklaret.

Oversigt

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Det sker aldrig, at samtlige symboler kan ses i indikatorerne samtidig. Der kan forekomme mindre afvigelser afhængigt af modellen.



Betjeningstaster og indikatorer

Betjeningstasterne bruges til at starte ovnen, samt til at indstille forskellige ekstra funktioner med.

I indikatorerne kan De aflæse de indstillede værdier. Så længe et symbol blinker i indikatoren, kan De foretage en ændring.

Tast	Anvendelse
⌚	Hovedafbryder
💡	Lampe
🔑	Nøgle
🕒	Ur
i	Info
🔔	Minutur
>>	Lynopvarmning
OK	Bekræftelse / Start

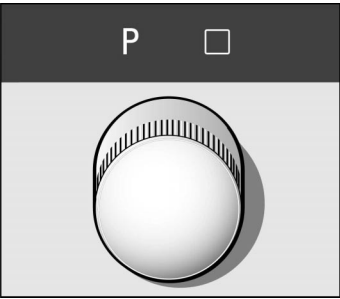
Symbol	Betydning
🔒	Lås

Temperaturkontrol



Bjælken med de 5 felter i temperatur- indikatoren er temperaturkontrollen. Den viser temperaturstigningen eller restvarmen i ovnen.

Funktionsvælger

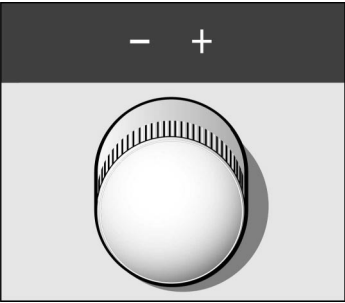


Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren. Symbolet for den valgte ovnfunktion vises i funktions-indikatoren. I temperatur-indikatoren vises en foreslået værdi for hver ovnfunktion.

Ovnfunktion	Anvendelse
 Over-/undervarme	til kager i form, kager på plade, gratiner og magre stege
 Over-/undervarme special*	til bagværk af gær-, roulade- eller vandbakkelsesdej
 3D-varmluft	til pizzaer, kager, småkager og butterdej i to lag. Hæng tilbehøret ind i rille 1 eller 3, når der bages i et lag
 Speed	til dybfrostvarer uden forvarmning
 Undervarme	til efterbagning, til henkogning og retter i vandbad
 Varmluft/impulsgrill	til kød, fjerkræ og hele fisk
 Grill	til steaks, pølser, toast eller fiskestykker
 Optøning	til optøning fra 20 °C til 60 °C
 Varmholdning, åben	til varmholdning af retter med åben ovn, og til smeltning af chokolade, smør eller husblas
 Forvarmning	til opvarmning af porcelænsservice op til 60 °C
 Varmholdning	til varmholdning af madretter med lukket ovn fra 65 °C til 100 °C
 Selvrens	med denne funktion renser ovnen sig selv
 Programautomatik	programmer til ovnretter, saftige stege og sammenkogte retter

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

Drejeknap



Alle indstillingsværdier kan ændres med drejeknappen.

Områder	Betydning
30 °C - 300 °C	Temperaturer til ovnfunktionerne Undtagelser: 3D-varmluft fra 30 °C til 275 °C Optøning fra 20 °C til 60 °C Forvarmning fra 30 °C til 60 °C Varmholdning fra 65 °C til 100 °C
1 - 3	Grilltrin
1	Trin til varmholdning, åben
1 - 3	Trin til selvrens
0:01 h - 23:59 h	Varighed fra 1 minut til 23:59 timer
0:05 min. - 12:00 h	Tid på minuturet fra 5 sekunder til 12:00 timer
P1 - P26	Programmer til programautomatikken
0,3 kg - 3,0 kg	Angivelse af kilo til programmerne. Ved nogle programmer er området mindre

Forsænkbare betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes. Tryk på knappen for at få den til at gå i eller ud af indgreb.
De kan dreje betjeningsknapperne mod højre og mod venstre. Der er ingen nulstilling.

Ovn og tilbehør

Her får De oplysninger om ovnen og tilbehøret. Vi forklarer, hvordan De hænger tilbehøret på plads i ovnen, og hvordan glaskeramikken anvendes.

Ovn

Ovnen er forsynet med en køleventilator. Under brugen af ovnen tænder og slukker den efter behov. For at ovnen kan køle hurtigere af, kører ventilatoren videre et stykke tid, efter at der er slukket for ovnen. Den varme luft kommer ud af ovnen på oversiden og på undersiden af liftbunden.

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

Hvis De åbner ovndøren, mens ovnen er i gang, afbrydes varmen. En evt. tilberedningstid bliver stoppet. Tryk på tasten OK for at starte ovnen igen, når den er blevet lukket.

Ovnlamper

Ovnen er forsynet med en lampe i loftet og to sidelamper.

Under selvrensens  kan ovnlamperne ikke tændes.

Tasten ovnlampe

Med tasten ovnlampe  kan De tænde og slukke for ovnbelysningen.

Ovnfunktion

Når der tændes for ovnen med hovedafbryderen ①, bliver der tændt for lamperne, og når ovnen slukkes, bliver lamperne også slukket.

Indstille ovnen:

Ovnlamperne slukkes, når der er indstillet temperaturer under 60 °C og ved selvrens .

Derved er det muligt at foretage en optimal finindstilling.

Når ovnen skal tænde eller slukke automatisk, bliver lamperne først tændt ved starten. Lamperne lyser, så længe der er indstillet en tilberedningstid. Når tilberedningstiden er udløbet, slukker lamperne.

Liftfunktion

Når ovnen er åben, er det kun lampen i loftet, der lyser.

Lamperne er slukket:

Når liften bevæger sig, bliver lampen i loftet tændt. Så snart ovnen er lukket, bliver den slukket.

Lamperne er tændt:

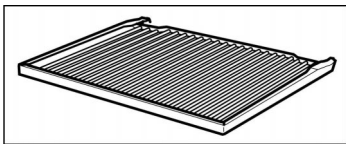
Når liften bevæger sig, bliver sidelamperne slukket. Så snart ovnen er lukket, bliver de tændt.

Tilbehør

Der kan bestilles almindeligt tilbehør og ekstra tilbehør hos kundeservice eller hos forhandleren . Hertil skal HZ-nummeret afgives.

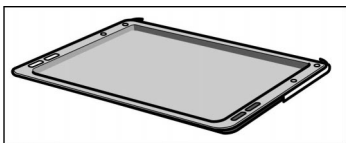
Der findes et stort udvalg af tilbehør til Deres ovn i vores brochurer eller på internettet.

Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Sådanne ændringer forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen.



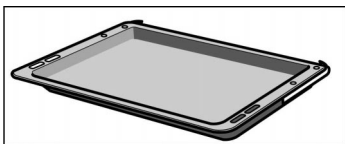
Rist HZ 304000

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



Emaljeret bageplade HZ 301070

til kager og småkager.



Universalbradepande HZ 302070

til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege.

Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten.

Ekstra tilbehør

Rist til bradepanden HZ 304001

Glasstegefad HZ 915000

Metalstegegyrde HZ 26000

XXL-stegegyrde HZ 390800

Bageform HZ 26001

Anvendelse

til grillretter i universalbradepanden

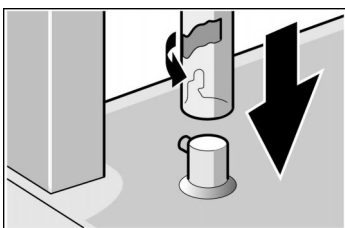
til ovnretter og gratiner,
særligt velegnet til program-automatikken

til brug i ovnen,
emaljeret udvendigt og indvendigt beklædt med
slip-let-belægning

velegnet til mange eller særligt store portioner,
beklædt udvendigt med granitemalje og med ovnfast glaslåg

til kager med særligt fugtigt fyld, sikret mod overløb

Tilbehørsholdere



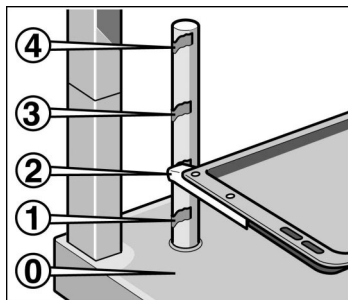
Inden tilbehøret anvendes første gang, skal tilbehørsholderne sættes på plads.

Rillerne til ophængning af tilbehør skal vende udad.

1. Sæt en tilbehørsholder fast på hver befæstigelsestap.
2. Drej tilbehørsholderen lidt udad, indtil den lille tap går i indgreb i udsparringen.

De kan altid tage tilbehørsholderen af igen. Løft tilbehørsholderen lidt, drej den indad, og træk den opad og af holderen.

Anbringe tilbehør på tilbehørsholderen



Tilbehøret kan placeres med 4 forskellige højder i tilbehørsholderen.

Fade og forme kan desuden også stilles på liftbundens glaskeramik.

Vip tilbehøret lidt, og hæng det på plads i tilbehørsholderens ophængningsriller. Sørg for, at det går korrekt i indgreb.

Stil fade og forme direkte på glaskeramikken.

Glaskeramik

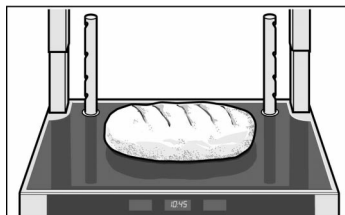
Glaskeramikken kan bruges som ekstra afstillingsflade ved mange forskellige retter. Både stege og bagværk lykkes særlig godt pga. den direkte kontakt med varmekilden, og det er ikke nødvendigt at bruge tilbehør.

Stil fade og forme direkte på glaskeramikken.

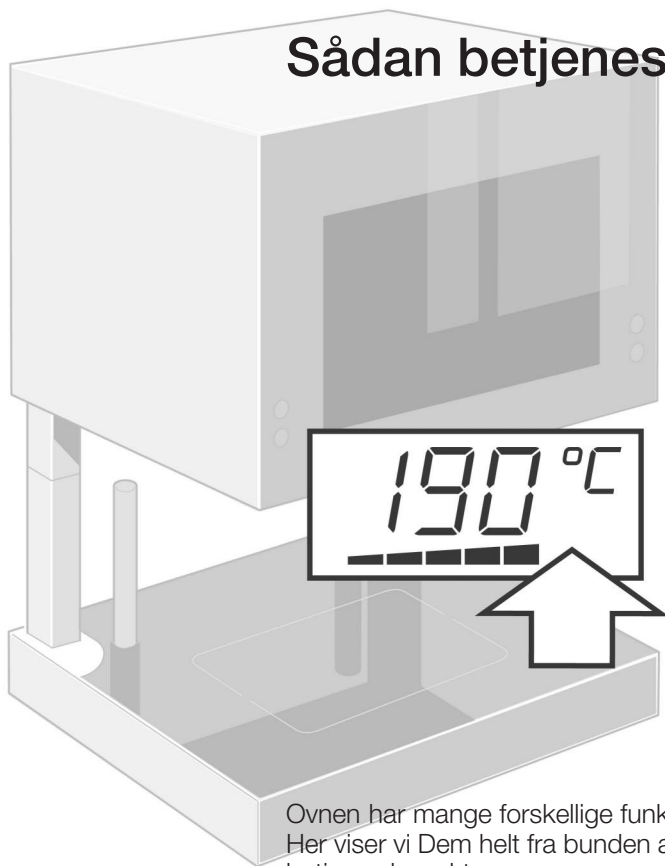
Der kan bages brød uden brug af form direkte på glaskeramikken.

Dybfrøsne færdigretter kan også lægges direkte på glaskeramikken uden brug af forme eller fade.

Stil altid retten midt på glaskeramikken. Den trykte markering på glaskeramikken kan bruges som rettesnor til dette.



Sådan betjenes ovnen



Ovnen har mange forskellige funktioner.
Her viser vi Dem helt fra bunden af, hvordan ovnen
betjenes korrekt.
Der findes eksempler på indstilling af ovnen,
klokkeslættet, minuturet samt af
grundindstillingerne.

Inden ovnen tages i brug første gang

Læs sikkerhedsanvisningerne i kapitlet "Hvad De bør være opmærksom på", inden ovnen benyttes første gang.

Opvarm ovnen, og rengør tilbehøret, når ovnen er klar til drift.

Indstille klokkeslæt

Hvis symbolet ur  og fire nuller blinker i urdisplayet, er ovnen endnu ikke klar til drift.

Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på ur-tasten .
I urdisplayet vises 12:00, og ur-symbolet  blinker.
2. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
3. Bekræft med ur-tasten .

Ovnen er klar til brug.

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.

Sådan indstiller De

1. Tryk så længe på hovedafbryderen , at symbolet for ovnfunktion  vises i indikatoren.
2. Stil funktionsvælgeren på over-/undervarme .
3. Indstil til 240 °C med drejeknappen.
4. Start ovnen med et tryk på tasten OK.

Sluk for ovnen med hovedafbryderen  efter en time.

Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt med varmt opvaskevand og en karklud for at fjerne snavs fra transporten.

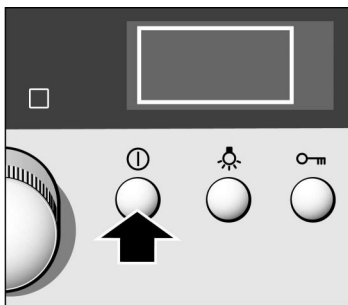
Tænde og slukke for ovnen

Ovnen er forsynet med en hovedafbryder, så den ikke kan startes ved et uheld.

Det er kun muligt at indstille ovnen, når der er tændt for den.

Hovedafbryder

Tænde



De kan tænde og slukke for ovnen med hovedafbryderen ①.

Tryk på hovedafbryderen ① så længe, at symbolet ☐ vises i indikatoren for ovnfunktion.

Hvis De ikke foretager nogen indstillinger eller ikke bekræfter en foretaget indstilling, slukkes ovnen automatisk efter nogle minutter.

Indikatoren for ovnfunktioner slukkes.

Slukke

Tryk så længe på hovedafbryderen ①, at indikatoren for ovnfunktion slukkes.

Indstille ovnen

I kapitlet "Her finder De de rigtige indstillingsværdier" kan De finde de rigtige indstillinger til mange retter. Der findes flere muligheder for indstilling.

Slukke ovnen manuelt

De slukker selv for ovnen, når retten er færdig.

Slukke ovnen automatisk

De behøver ikke at afbryde andre aktiviteter for at slukke for ovnen. Tilberedningstiden bliver aldrig overskredet ved et uheld.

Tænde og slukke for ovnen automatisk

Tilberedningsprocessen kan opdeles. De kan f.eks. sætte retten i ovnen om morgenen og indstille ovnen, så retten er færdig ved middagstid.

Tips

Ovnen skal altid startes med et tryk på OK. Hvis De glemmer at trykke på start-tasten, bliver De påmindet om dette ved et signal efter nogle sekunder.

De kan kun starte ovnen, når den er lukket.

Undtagelse:

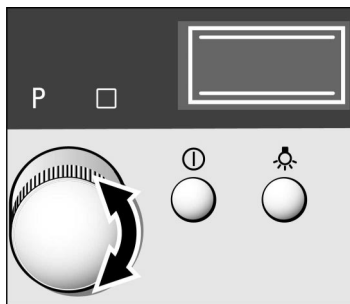
Ved varmholdning, åben  skal ovnen være åben. Liffunktionen er låst, og i temperatur-urdisplayet vises symbolet for låsen .

Indstille ovnen

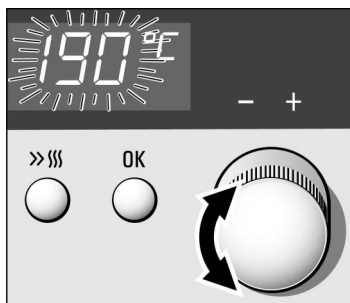
Tænd for ovnen med hovedafbryderen ①. Nu kan De indstille ovnen.

Eksempel:

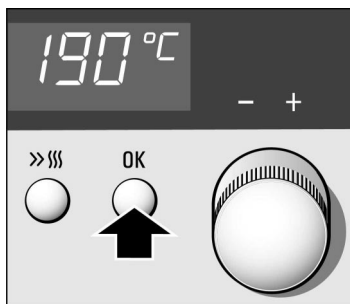
Over-/undervarme , 190 °C



1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.



2. Indstil den ønskede temperatur eller grilltrinnet med drejeknappen.



3. Start ovnen med et tryk på tasten OK.

I ur-indikatoren vises klokkeslættet.

Slukke for ovnen

Sluk for ovnen med hovedafbryderen ①, når retten er færdig.

Ændre indstillinger

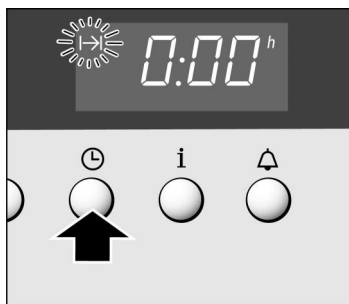
De kan altid ændre ovnfunktion, temperatur og grilltrin.

Start ovnen igen med et tryk på tasten OK.

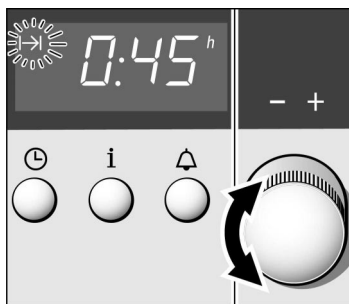
Slukke automatisk

Foretag indstillingen som beskrevet i punkt 1 til 2. Angiv tilberedningstiden for retten, inden ovnen startes.

Eksempel: Tilberedningstid
45 minutter



3. Tryk så mange gange på uret ⌚, at symbolet for tilberedningstid I→I blinker.



4. Den ønskede tilberedningstid indstilles med drejeknappen.

Foreslået værdi Plus + = 30 min.

Foreslået værdi Minus - = 10 min.

5. Start ovnen med et tryk på tasten OK.

I ur-indikatoren lyser symbolet for tilberedningstid I→I, og tiden tælles ned i indikatoren.

Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnens holder op med at varme, og ovnlamperne slukkes.

I ur-indikatoren blinker symbolet for tilberedningstid , og der vises en tilberedningstid på 0:00.

På temperaturindikatoren blinker temperaturen eller grilltrinnet.

Signalet kan deaktiveres forinden med uret .

Sluk for ovnen med hovedafbryderen .

Ændre tilberedningstiden

Tryk så mange gange på uret , at symbolet for tilberedningstid  blinker.

Tilberedningstiden ændres med drejeknappen.

Bekræft ændringen med tasten OK.

Slette tilberedningstid

Tryk så mange gange på uret , at symbolet for tilberedningstid  blinker.

Sæt tilberedningstiden tilbage til 0:00 med drejeknappen.

Bekræft ændringen med tasten OK.

Ændre indstillinger

Hvis De ændrer ovnfunktion, bliver den indstillede tilberedningstid slettet. Når De ændrer temperatur eller grilltrin, standser tilberedningstiden.

Start ovnen igen med et tryk på tasten OK.

Slette indstillinger

Sluk for ovnen med hovedafbryderen .

Vise tidsindstillinger

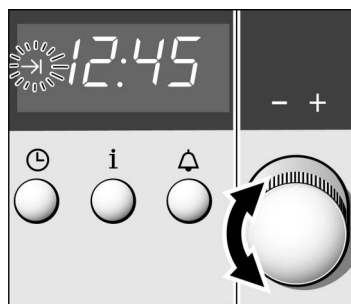
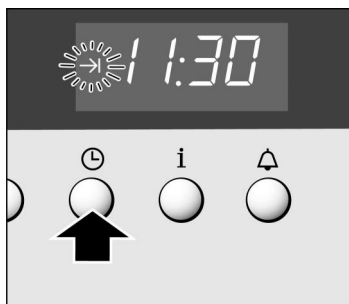
Få vist sluttid  eller klokkeslæt .

Tryk så mange gange på uret , at det pågældende symbol vises i urdisplayet.

Værdien vises i nogle sekunder.

Tænde og slukke automatisk

Eksempel: Klokken er 10.45.
Det tager 45 minutter at
tilberede retten, og den skal
være færdig kl. 12.45



Pas på, at madvarer ikke står så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.

Foretag indstillingen som beskrevet i punkt 1 til 4.
Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt, inden ovnen startes.

5. Tryk så mange gange på uret , at symbolet for sluttid  blinker.

I urdisplayet vises det klokkeslæt, hvor tilberedningstiden slutter.

6. Sluttiden kan udskydes til et senere tidspunkt med drejeknappen.

7. Bekræft indstillingerne med tasten OK.

I ur-indikatoren lyser symbolet for sluttid , og sluttiden vises. Når ovnen starter, lyser symbolet for sluttid , og tiden tælles ned i indikatoren. Ovnlamperne er slukket, indtil ovnen starter.

Sluttiden er nået

Der lyder et signal. Ovnens holder op med at varme, og ovnlamperne slukkes.

I ur-indikatoren blinker symbolet for tilberedningstid **I→I**, og der vises en tilberedningstid på 0:00.

På temperaturindikatoren blinker temperaturen eller grilltrinnet.

Signalet kan deaktiveres forinden med uret **⌚**.

Sluk for ovnen med hovedafbryderen **I**.

Ændre sluttiden

Tryk så mange gange på uret **⌚**, at symbolet for sluttid **→I** blinker.

Den indstillede sluttid ændres med drejeknappen.

Bekræft ændringen med tasten OK.

Slette sluttiden

Tryk så mange gange på uret **⌚**, at symbolet for sluttid **→I** blinker.

De kan indstille sluttiden tilbage til et tidligere tidspunkt med drejeknappen, indtil det klokkeslæt nås, hvor tilberedningstiden slutter.

Bekræft ændringen med tasten OK.

Ovnen starter.

Ændre indstillinger

Hvis De ændrer ovnfunktion, bliver den indstillede tilberedningstid og sluttid slettet. De kan ændre temperatur eller grilltrin, indtil tilberedningstiden begynder.

Bekræft ændringen med tasten OK.

Slette indstillinger

Sluk for ovnen med hovedafbryderen **I**.

Vise tidsindstillinger

Vise varighed **I→I**, sluttid **→I** eller klokkeslæt **⌚**:

Tryk så mange gange på uret **⌚**, at det pågældende symbol vises i urdisplayet.

Værdien vises i nogle sekunder.

Temperaturkontrol

Temperaturstigning



Temperaturkontrollen viser temperaturstigningen eller restvarmen i ovnen.

Når De starter ovnen, viser temperaturkontrollen temperaturstigningen. Ved forvarmning skal De først sætte retten i ovnen, når alle fem felter er udfyldt. Ved grillning , ved optøning  op til 20 °C, ved varmholdning, åben  og ved selvreng  vises indikatoren ikke.

Mens ovnen er ved at varme op, kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur med Info-tasten i. Temperaturen vises i nogle sekunder i temperatur-indikatoren.

Ved undervarme  er det ikke muligt at få vist temperaturen.

På grund af ovnens termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur i indikatoren ikke svarer til den faktiske ovntemperatur.

Restvarme



Når der slukkes for ovnen, viser temperaturkontrollen restvarmen. Når ovnen bliver åbnet, vises der også et H til markering af, at ovnen stadig varm.

Ved angivelse af restvarme tager temperaturkontrollen altid udgangspunkt i 300 °C. Hvis alle fem felter er udfyldt, har ovnen en temperatur på ca. 300 °C. Når temperaturen er sunket til ca. 60 °C, slukkes indikatoren.

Restvarmen kan bruges til varmholdning af madretter i ovnen.

Ved retter med lange tilberedningstider kan De slukke for ovnen 5-10 minutter tidligere. Retten bliver færdigtilberedt med restvarmen.

På den måde sparer De energi.

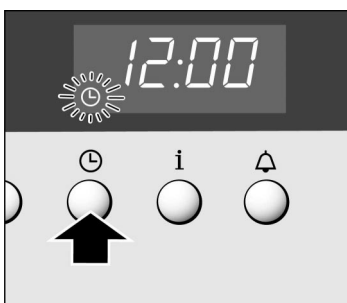
Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker ur-symbolet ⌚ og fire nuller i indikatoren. Indstil klokkeslættet.

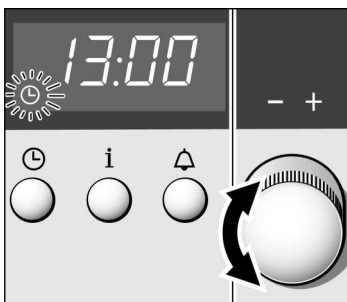
Indstille klokkeslæt

Ovnen skal være slukket, og der må ikke være indstillet en tid på minuturet.

Eksempel: Kl. 13.00



1. Tryk på ur-tasten ⌚.
I urdisplayet vises klokkeslættet 12:00, og ur-symbolet ⌚ blinker.



2. Klokkeslættet indstilles med drejeknappen.

3. Bekræft med ur-tasten ⌚.

Klokkeslættet er aktiveret, og ur-symbolet ⌚ bliver slukket.

Ændre klokkeslæt

De kan altid ændre klokkeslættet.

Skjule klokkeslæt

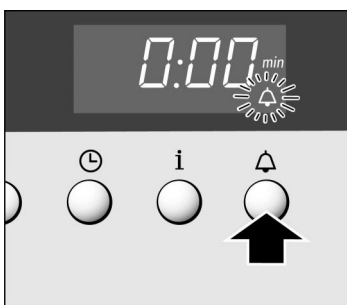
De kan ændre grundindstillingerne, så klokkeslættet kun vises, når der er tændt for ovnen.
Se herom i afsnittet "Grundindstillinger".

Minutur

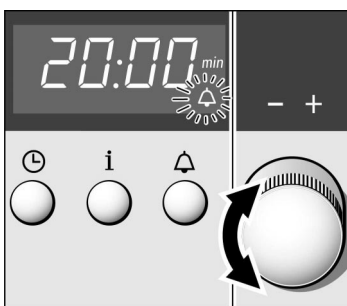
De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen og har sin egen signaltone.

Indstille minuturet

Eksempel: 20 minutter



1. Tryk på minutur-tasten .
I ur-displayet vises tiden for minuturet 0:00, og symbolet for minuturet  blinker.



2. Indstil tiden på minuturet med drejeknappen.

Foreslået værdi Plus + = 10 min.

Foreslået værdi Minus - = 5 min.

3. Start minuturet med minuturstasten .

I ur-displayet lyser symbolet for minuturet , og den indstillede tid tælles ned.

Indstillet tid på minuturet er gået

Der lyder et signal. I ur-displayet blinker symbolet for minuturet , og tiden 0:00 vises for minuturet. Sluk for minuturet med minuturstasten .

Ændre den indstillede tid på minuturet

Tryk på minutur-tasten . I ur-displayet blinker symbolet for minuturet . Tiden på minuturet ændres med drejeknappen. Bekræft ændringen med minutur-tasten .

Slette tiden på minuturet

Tryk minutur-tasten  tre gange.

Begge symboler lyser i ur-displayet. Den indstillede tid for minuturet tælles nedad i displayet.

Få vist tilberedningstid , sluttid  eller klokkeslæt :

Tryk så mange gange på ur-tasten , at det pågældende symbol vises i ur-displayet. Værdien vises i nogle sekunder.

Minuturstiden og tilberedningstiden er indstillet til at udløbe samtidig

Slette indstillinger

Hvis De slukker for ovnen med hovedafbryderen , løber den indstillede tid for minuturet videre.

Grundindstillinger

Ovnen har forskellige grundindstillinger. De kan tilpasse alle disse grundindstillinger efter Deres egne ønsker og behov.

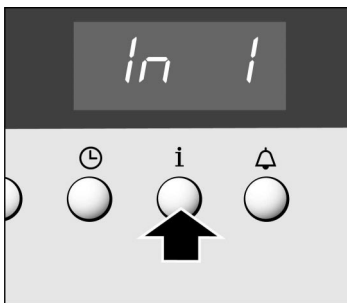
Grundindstilling	Valg af 0	Valg af 1	Valg af 2
In 1 Nulstille alle værdier	nej	ja	—
In 2 Vise klokkeslæt	kun ved brug	altid*	—
In 3 Signallængde ved udløb af en indstillet tid	kort	middel*	langt
In 4 Efterløbstid for køleventilator	kort	middel*	langt
In 5 Lysstyrke i display	kraftig	middel*	svag
In 6 Låsning af dør ved børnesikring	nej*	ja	—
In 7 Liftens hastighed	langsom*	hurtig	—
In 8 Format for klokkeslæt	24 h*	12 am/pm	—

* Fabriksindstilling

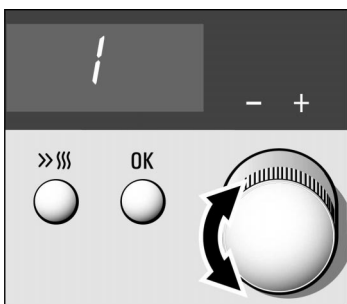
Indstille grundindstillinger

Eksempel: Nulstille alle værdier

Oven skal være slukket, og der må ikke være indstillet en tid på minuturet.



1. Tryk på Info-tasten **i**, til der lyder et signal. I urdisplayet vises In 1, og i temperatur-displayet den tilsvarende indstillede grundindstilling.



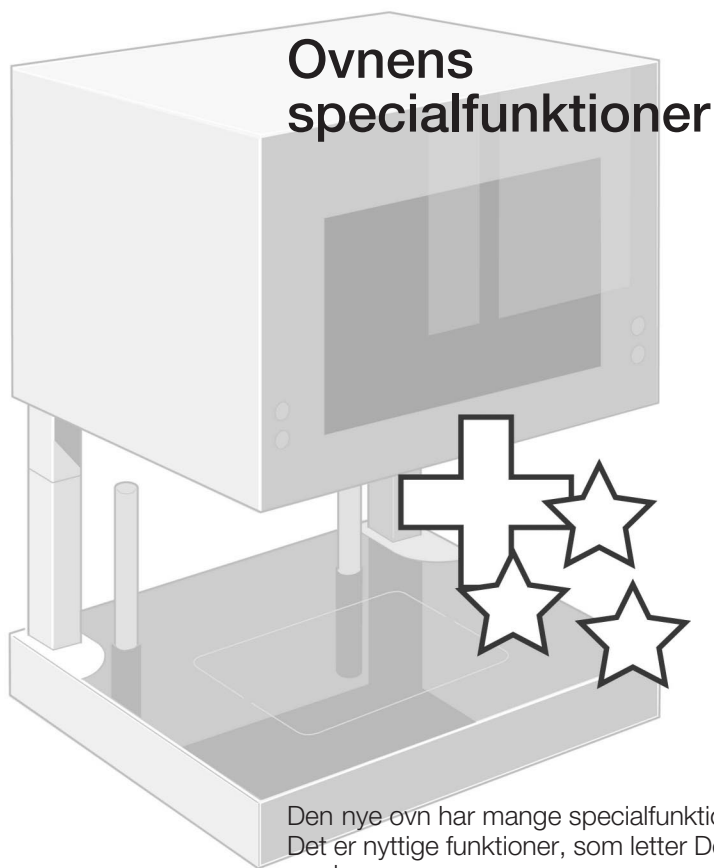
2. Foretag ændring af grundindstillingen med drejknappen.

De kan gennemgå alle indstillingsmulighederne med Info-tasten **i**, og foretage ændringerne med drejknappen.

3. Til sidst skal ændringerne bekræftes med tasten OK.

Ændre grundindstillinger

De kan altid ændre indstillingerne.



Lynopvarmning

Med lynopvarmningen når ovnen den ønskede temperatur særligt hurtigt.

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

Lynopvarmning kan benyttes ved følgende ovnfunktioner:

Over-/undervarme 

Over-/undervarme special 

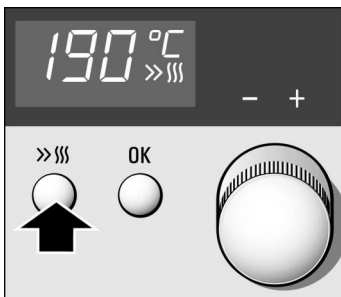
3D-varmluft 

Varmluft/impulsgrill 

Lynopvarmning kan kun vælges, når den indstillede temperatur er mindst 100 °C, og når temperatur-kontrollen endnu ikke er fyldt helt ud.

Indstille

Eksempel: Lynopvarmning til 190 °C



Indstil ovnen som ønsket, og start den.

Tryk på lynopvarmning .

I temperatur-displayet lyser symbolet lynopvarmning .

Ovnen varmer nu, til alle fem felter i temperatur-kontrollen er fyldt ud.

Lynopvarmningen er afsluttet

Der lyder et signal, og symbolet for lynopvarmning  slukkes.

Alle felter i temperatur-kontrollen lyser.

Sæt retten i ovnen.

Afbryde lynopvarmningen

Tryk på lynopvarmning .

Symbolet lynopvarmning  slukker.

Ændre indstillinger

Når De ændrer ovnfunktion, temperatur eller grilltrin, afbrydes lynopvarmningen.

Børnesikring

Ovnens er forsynet med en børnesikring. Dermed kan børn ikke utilsigtet komme til at tænde for ovnen eller ændre på indstillingerne.

Når børnesikringen er aktiveret, reagerer betjeningskasterne ikke, bortset fra visse undtagelser:

Børnesikring ved tændt ovn

Der kan slukkes for minuturets signaltone eller en udløbet tilberedningstid.

Det er muligt at se alle tidsindstillinger ved hjælp af ur-tasten .

Det er muligt at slukke for ovnen med hovedafbryderen , men den kan ikke tændes igen.

Børnesikring ved slukket ovn

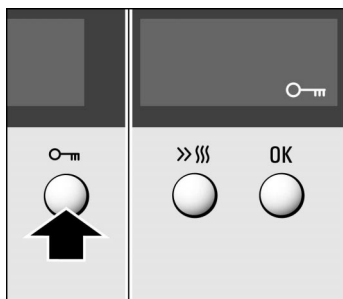
Der kan slukkes for minuturets signaltone.

Det er muligt at se klokkeslættet ved hjælp af ur-tasten .

Indstille

De kan altid aktivere børnesikringen.

Eksempel: Børnesikring ved slukket ovn



Tryk på nøglen , indtil nøglesymbolet  vises i temperatur-displayet.

Børnesikringen er aktiveret, og nøglesymbolet  lyser.

Deaktivere børnesikring

Tryk på nøglen , indtil nøglesymbolet  slukkes i temperatur-displayet.

Ovnen kan anvendes igen på sædvanlig vis.

Låse liftfunktionen

De kan ændre grundindstillingerne, så liftfunktionen også bliver låst, når børnesikringen er aktiveret. Se herom i kapitlet "Sådan betjenes ovnen" i afsnittet "Grundindstillinger".

Når De aktiverer børnesikringen, bliver betjeningskasterne og liftfunktionen låst. I urdisplayet lyser symbolet for låsen  også.

Automatisk tidsbegrænsning

Automatiske tidsbegrænsning bliver aktiveret, når ovnen har været tændt i lang tid, uden at dens indstilling er blevet ændret. Hvor langt dette tidsrum er, afhænger af den indstillede temperatur eller af grilltrinnet.

Ovnlamperne slukker efter ca. 2 timer.

**Automatiske
tidsbegrænsning bliver
aktiveret**



Der lyder et signal, og i temperatur-displayet vises OFF.

Ovnen holder op med at varme.

Sluk for ovnen med hovedafbryderen ①.

Ovnen kan anvendes igen på sædvanlig vis.

Indstille tilberedningstid

Indstil en tilberedningstid, så automatiske tidsbegrænsning ikke uønsket bliver aktiveret. Ovnen varmer, indtil tilberedningstiden er udløbet.

Programautomatik

Med programautomatikken kan De let tilberede raffinerede gryde- og fadretter, saftige stege og lækre sammenkogte retter. De behøver ikke at røre rundt i retterne, vende dem eller hælde væde over retterne. Eftersom der er låg på fade og gryder, bliver ovnen heller ikke snavset.

Fade og gryder

Egnede fade og gryder

Programautomatikken er kun velegnet til tilberedning i fade og gryder med låg. Anvend kun fade og gryder med låg, der passer.

De skal være varmebestandige op til 300 °C. Vær opmærksom på, at håndtagene også skal være varmebestandige. Mest velegnet er fade af glas eller glaskeramik.

Følg anvisningerne fra fadenes producenter.

Ved visse retter skal fadets bund være dækket med væske for at forhindre, at noget brænder på.

Ved fade eller gryder af emaljeret stål, støbejern eller støbt aluminium bliver retterne brunet kraftigere. Hæld mere væde ved.

Ved frosne retter skal der hældes mindre væde ved.

Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede.

Retterne bliver ikke så kraftigt brunede, og tilberedningstiden er længere.

Uegnede fade og gryder

Fade og gryder af lyst, blankt aluminium eller af keramik er uegnede. Sådanne fade og gryder tager ikke i mod varmen, og keramik er vandsugende

Fadets eller grydens størrelse

Man opnår det bedste resultat, hvis kødet dækker fadets eller grydens bund med ca. to tredjedele. På den måde dannes der en lækker stegefond.

Afstanden mellem kødet og fadets eller grydens væg skal være mindst 3 cm. Kødet kan komme til at fylde mere under tilberedningen.

Afstanden mellem en gryderet og låget skal være mindst 3 cm.

Forberede retten

Resultatet af tilberedningen afhænger af levnedsmidlernes kvalitet.

Vej det ferske eller frosne kød eller fisken – og ved sammenkogte retter også grøntsagerne. Vægten skal bruges ved indstillingen.

Kød

Tilsæt krydderier til kødet som sædvanligt.

Hvis det er angivet i programtabellen, hældes væde, f.eks. vand eller bouillon, i det tomme fad eller den tomme gryde, til bunden er dækket.

Læg kødet i fadet eller gryden, og læg et låg på, der passer.

Roastbeef skal være ca. 8 cm høj og skal være snøret. På den måde bliver den tilberedt jævnt og beholder sin form.

Fisk

Rens fisken, og marinér og salt den som sædvanlig.

Dampet fisk:

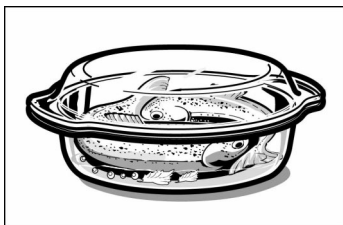
Hæld væske i bunden af det tomme fad, til den er dækket, f.eks. vin eller citronsaft.

Stegt fisk:

Vend fisken i mel, og smør den med smeltet smør.

Læg fisken i fadet eller gryden, og læg et låg på, der passer.

Tips! Fisk lykkes bedst, hvis fisken ligger i "svømmestilling" i fadet eller gryden.



Sammenkogte retter

Tilbered ingredienserne til gryderetten som normalt, og læg dem ned i gryden.

Tilsæt lidt væske, og læg et låg på, der passer.

Programmer

Stil fade og forme på glaskeramikken. Forvarm ikke ovnen.

Program ferske råvarer		Velegnet	Vægt- interval	Væde tilsættes
1	Oksesteg	Højreb, bov, skank, sursteg	0,5 - 3,0 kg	ja
2	Roastbeef, medium	Roastbeef, højreb	0,5 - 2,5 kg	nej
3	Roastbeef, engelsk	Roastbeef, højreb	0,5 - 2,5 kg	nej
4	Flæskesteg	Kam, nakke, hals, skank, klump, rullesteg	0,5 - 3,0 kg	ja
5	Flæskesteg med sprød svær	Bov med svær, bug	0,5 - 2,5 kg	nej
6	Kalvesteg	Bov, skank, klump, kølle af skank, fyldt kalvebryst	0,5 - 2,5 kg	ja
7	Lammekølle	Kølle uden ben	0,5 - 2,5 kg	ja
8	Lammekølle, rosa	Kølle uden ben	0,5 - 2,5 kg	nej
9	Kylling	Kylling	0,5 - 2,0 kg	nej
10	And, gås	And, gås	1,0 - 3,0 kg	nej
11	Hele fjerkrælår	Hele kyllinge-, kalkun-, ande-, gåselår	0,3 - 1,5 kg	nej
12	Kalkunbryst	Kalkunbryst, -rullesteg	0,5 - 2,5 kg	ja
13	Lam, hjort	Bov, nakkestykke, bryst	0,5 - 2,5 kg	ja
14	Hamburgerryg, rådyr, småvildt	Rådyrkølle, harekølle	0,5 - 3,0 kg	ja
15	Forloren hare	Forloren hare	0,3 - 3,0 kg	nej
16	Sammenkogte retter	Benløse fugle, kød- og grøntsagsgryde, ungarsk gullasch	0,3 - 3,0 kg	ja
17	Fisk, dampet	Forel, sandart, karpe, hel torsk	0,3 - 1,5 kg	ja
18	Fisk, stegt	Forel, sandart, karpe, hel torsk	0,3 - 1,5 kg	nej

Program frosne råvarer*		Velegnet	Vægt- interval	Væde tilsættes
19	Oksesteg	Højreb, bov, skank	0,5 - 2,0 kg	ja
20	Flæskesteg	Kam, nakke, hals, skank, klump, rullesteg	0,5 - 2,0 kg	ja
21	Kalvesteg	Bov, skank, klump, kølle af skank, fyldt kalvebryst	0,5 - 2,0 kg	ja
22	Lammekølle	Kølle uden ben	0,5 - 2,0 kg	ja
23	Lammekølle, rosa	Kølle uden ben	0,5 - 2,0 kg	nej
24	Hele fjerkrælår	Hele kyllinge-, kalkun-, ande-, gåselår	0,3 - 1,5 kg	nej
25	Lam, hjort	Bov, nakkestykke, bryst	0,5 - 2,0 kg	ja
26	Rådyr, småvildt	Rådyrkølle, harekølle	0,5 - 2,0 kg	ja

* Bemærk: Ved frosset kød må sluttiden ikke udskydes til et senere tidspunkt. Kødet vil i givet fald tø op i løbet af ventetiden og vil ikke længere være egnet til brug.

Rettens tilberedningstid

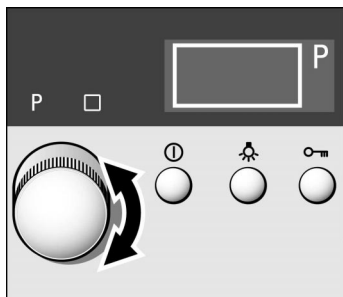
For at De kan vide, hvor lang tid retten tager, skal De indstille som beskrevet under punkt 1 til 5. På urdisplayet vises sluttiden. Når ovnen starter, tæller tilberedningstiden ned i indikatoren.

Indstille

Eksempel: Roastbeef, medium, 1,2 kg, klokken er 10:45. Program 2, rettens tilberedningstid er 65 minutter.

Vælg et passende program i programtabellen, når retten er færdigforberedt. Tænd for ovnen med hovedafbryderen ①, og indstil den.

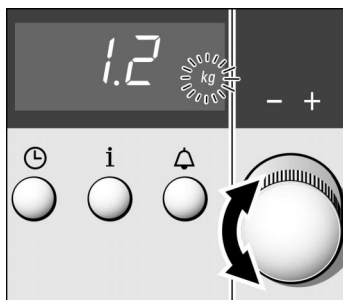
1. Vælg programautomatik med funktionsvælgeren.



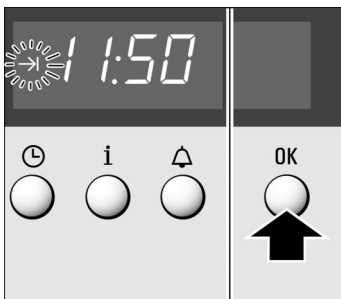
2. Indstil det ønskede programnummer med drejeknappen.



3. Bekræft med OK tasten.
I urdisplayet vises en foreslået værdi for den pågældende vægt.



4. Indstil vægten med drejeknappen.



5. Bekræft med OK tasten.

I urdisplayet blinker symbolet for sluttid →|, og klokkeslættet for programmets afslutning vises.

6. Start ovnen med et tryk på tasten OK.

I urdisplayet lyser symbolet for tilberedningstid I→|, og tilberedningstiden tælles ned i displayet.

Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme, og ovnlamperne slukkes.

I urdisplayet blinker symbolet for tilberedningstid I→|, og der vises en tilberedningstid på 0:00.

Signalet kan deaktiveres forinden med uret ☹.

Sluk for ovnen med hovedafbryderen ①.

Afbryde programmet

Vælg en anden ovnfunktion, eller sluk for ovnen med hovedafbryderen ①.

Programnummeret kan ikke ændres.

Vise indstillinger

Få vist sluttid →| eller klokkeslæt ☹:

Tryk så mange gange på ur-tasten ☹, at det pågældende symbol vises i urdisplayet.

Værdien vises i nogle sekunder.

Vise vægten:

Tryk på Info-tasten i. I urdisplayet vises den indstillede værdi i nogle sekunder.

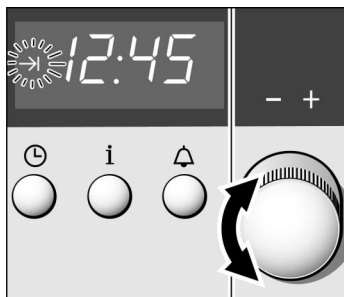
Tænde og slukke automatisk

Pas på, at madvarer ikke står så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.

Anvend ikke frosset kød. Det tør op i løbet af ventetiden og er ikke længere egnet til brug som fødevarer.

Indstil som beskrevet i punkt 1 til 5. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt, inden ovnen startes.

Eksempel: Retten skal være færdig kl. 12.45.



6. Sluttiden kan udskydes til et senere tidspunkt med drejeknappen.

7. Bekræft med OK tasten.

I urdisplayet lyser symbolet for sluttid →|, og sluttiden vises. Når ovnen starter, lyser symbolet for tilberedningstid |→|, og tilberedningstiden tælles ned i displayet.

Ovnlamperne er slukket, indtil ovnen starter.

Sluttiden er nået

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme, og ovnlamperne slukkes.

I urdisplayet blinker symbolet for tilberedningstid |→|, og der vises en tilberedningstid på 0:00.

Signalet kan deaktiveres forinden med uret ⊖.

Sluk for ovnen med hovedafbryderen ⊕.

Ændre sluttiden

Tryk så mange gange på uret ⊖, at symbolet for sluttid →| blinker.

Den indstillede sluttid ændres med drejeknappen.

Bekræft ændringen med tasten OK.

Slette sluttiden

Tryk så mange gange på uret , at symbolet for sluttid  blinker.

De kan indstille sluttiden tilbage til et tidligere tidspunkt med drejeknappen, indtil det klokkeslæt nås, hvor programmet slutter.

Bekræft ændringen med tasten OK.

Ovnen starter.

Afbryde programmet

Vælg en anden ovnfunktion, eller sluk for ovnen med hovedafbryderen .

Programnummeret kan ikke ændres.

Vise indstillinger

Vise tilberedningstid , sluttid  eller klokkeslæt .

Tryk så mange gange på ur-tasten , at det pågældende symbol vises i urdisplayet.

Værdien vises i nogle sekunder.

Vise vægt:

Tryk på Info-tasten . I urdisplayet vises den indstillede værdi i nogle sekunder.

Tips om program-automatikken

Stegens eller fjerkræets vægt ligger over det angivne vægtinterval.

Vægtintervallet er begrænset med vilje. Ofte er det ikke muligt at få tilstrækkeligt store stegegylder til meget store stege. Tilbered store stykker med over-/undervarme  eller varmluft/impulsgrill .

Stegen er blevet god, men skyen er for mørk.

Vælg et mindre fad eller en mindre gryde, og hæld mere væde ved.

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

Vælg et større fad eller en større gryde, og hæld mindre eller slet ingen væde ved.

Stegen er for tør foroven.

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

Det lugter brændt under stegningen, men stegen ser godt ud.

Enten passer stegegyrdens låg ikke, som det skal, eller også har kødet udvidet sig og har løftet låget op. Brug altid et låg, der passer godt. Sørg for, at der altid er mindst 3 cm afstand mellem kødet og grydens/fadets vægge og låg.

De ønsker at tilberede flere fjerkrælår i ovnen samtidig.

Lårene skal være omtrent lige store. Indstil til det største hele lårs vægt. Eksempel: To kalkunlår à 1,4 og 1,5 kg. Indstil til 1,5 kg.

De ønsker at dampe eller stege flere fisk samtidig.

Fiskene skal være omtrent lige store. Indstil til den samlede vægt. Eksempel: To foreller à 0,6 og 0,5 kg. Indstil til 1,1 kg.

De ønsker at tilberede fyldt fjerkræ.

Fyldt fjerkræ er ikke velegnet. Denne ret bliver bedst direkte på risten uden fad. Se herom i kapitlet "Her finder De de rigtige indstillingsværdier".

Kødet i den sammenkogte ret er brunet for lidt

Læg næste gang kødstykkerne langs kanten af fadet/gryden, og læg grøntsagerne i midten.

Grøntsagerne i den sammenkogte ret er for bløde.

Hvis grøntsagerne skal være sprøde, skal De indstille til kødets vægt. Hvis grøntsagerne skal være mere møre, skal De indstille til den samlede vægt af kød og grøntsager.

De ønsker at tilberede en vegetarisk sammenkogt ret.

Her er kun faste grøntsager velegnede, f.eks. gulerødder, grønne bønner, hvidkål, selleri og kartofler. Jo finere De snitter grøntsagerne, jo blødere bliver de. Dæk grøntsagerne med væde, så de ikke bliver brunet for meget.

De ønsker at bruge Deres stegegyrde af rustfrit stål.

Gryder af rustfrit stål er kun egnede i begrænset omfang. Retterne bliver ikke så kraftigt brunede, og tilberedningstiden er længere.
Tag derfor låget af, når programmet er slut, og grill kødet i 8 til 10 minutter på grilltrin 3 .

Selvrens

Med selvrens er det let at rengøre ovnen for smuds. Ovnens bliver opvarmet til ca. 500 °C. Derved bliver rester fra stegning, grilning eller bagning brændt bort. Det eneste, De behøver at gøre, er at tørre ovnen af for aske.

Rensetrin

Der findes tre forskellige rensetrin.

Trin	Rensegrad	Varighed
1	let	1 time
2	middel	1 time, 15 minutter
3	intensiv	1 time, 30 minutter

Jo mere ovnen er tilsmudset og jo ældre snavset er, jo højere skal rensetrinnet være. Ved normal brug er det tilstrækkeligt at rense ovnen hver 2 - 3 måned. En rensning bruger kun ca. 2,4 - 4,0 kilowatt-timer.

Tips

Ovnlamperne kan ikke tændes.

Temperatur-kontrollen vises ikke.



Af hensyn til den personlige sikkerhed bliver liftfunktionen automatisk låst over en vis temperatur. I urdisplayet vises symbolet for låsen .

De kan først åbne ovnen igen, når symbolet for låsen  er slukket.

Ovnen må aldrig åbnes manuelt.

Fare for forbrænding, fordi der sker en forpufning!

Så længe liftfunktionen er låst, kan ovnen ikke startes igen.

Inden selvrens

Rengør ovnen og glaskeramikken i området omkring ovntætningen. Der må ikke skures på selve tætningen. Pga. af varmen kan smuds brænde fast og beskadige ovntætningen.

Rengør området mellem tilbehørsholderne og fastgøringstappene. Ellers kan asken gøre det vanskeligere at tage tilbehørsholderne af.

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



Madrester, fedt og saft fra stegen kan antændes. Brandfare!

Tør ovnen og det tilbehør, som De også vil rengøre, af med en fugtig klud.

Rensning af tilbehør

De kan rense universalbradepanden eller den emaljerede bageplade i rille 3 sammen med selvrens. Risten kan ikke tåle at blive renset med selvrens.

Hvis ovnen er meget snavset, er det bedst at rense den uden tilbehør og tilbehørsholdere. Sådan opnås det bedste resultat.

De kan rense tilbehøret, næste gang ovnen bliver renset.



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

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Tilbehørsholdere

Tilbehørsholderne bliver misfarvede ved høje temperaturer. Misfarvningerne kan fjernes med varmt opvaskevand og en rengøringssvamp.

Hvis De ikke renser tilbehør ved selvrens, kan tilbehørsholderne tages ud.

Indstille

Eksempel: Rengøringstrin 2,
klokken er 10:35.

Tænd for ovnen med hovedafbryderen ①. Nu kan De indstille ovnen.

1. Vælg selvrens med funktionsvælgeren.

For at selvrens ikke skal kunne startes ved et uheld, blinker der et foreløbigt trin 0 i temperatur-displayet.

2. Indstil det ønskede rengøringstrin med drejknappen.

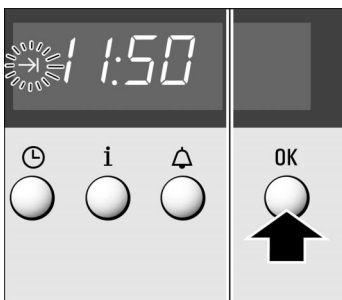
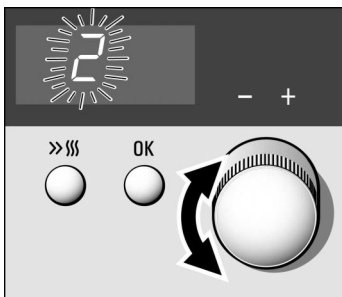
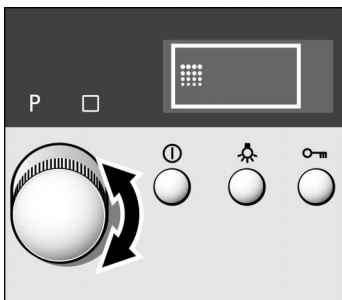
3. Bekræft med OK tasten.

I urdisplayet blinker symbolet for sluttid →I, og klokkeslættet for selvrensens afslutning vises.

4. Start ovnen med et tryk på tasten OK.

I urdisplayet lyser symbolet for tilberedningstid I→I, og varigheden tælles ned i displayet.

Over en vis temperatur bliver liftfunktionen låst, og i urdisplayet vises symbolet for låsen I.



Selvrensen er slut

Der lyder et signal. Ovnens holder op med at varme. I urdisplayet blinker symbolet for tilberedningstid **I→I**, og der vises en varighed på 0:00. Signalet kan deaktiveres forinden med ur-tasten **⌚**. Sluk for ovnen med hovedafbryderen **⓪**.

Afbryde selvrens

Vælg en anden ovnfunktion, eller sluk for ovnen med hovedafbryderen **⓪**.

Rengøringstrinnet kan ikke ændres.

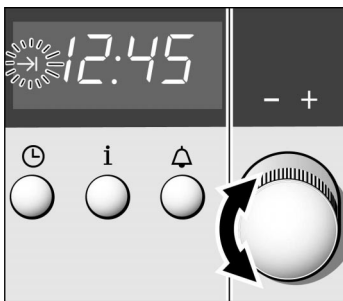
Vise tidsindstillinger

Vise sluttid **→I** eller klokkeslæt **⌚**: Tryk så mange gange på ur-tasten **⌚**, at det pågældende symbol vises i urdisplayet. Værdien vises i nogle sekunder.

Tænde og slukke automatisk

Foretag indstillingen, som beskrevet i punkt 1 til 3. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt, inden ovnen startes.

Eksempel: Selvrens skal være færdig kl. 12.45.



4. Udskyd sluttiden til et senere tidspunkt med drejeknappen.

5. Bekræft med OK tasten.

I urdisplayet lyser symbolet for sluttid **→I**, og sluttiden vises. Når ovnen starter, lyser symbolet for tilberedningstid **I→I**, og varigheden tælles ned i displayet.

Over en vis temperatur bliver liftfunktionen låst, og i urdisplayet vises symbolet for låsen **⓪**.

Sluttiden er nået

Der lyder et signal. Ovnens holder op med at varme. I urdisplayet blinker symbolet for tilberedningstid **I→I**, og der vises en varighed på 0:00. Signalet kan deaktiveres forinden med ur-tasten **⏻**. Sluk for ovnen med hovedafbryderen **ⓘ**.

Ændre sluttiden

Tryk så mange gange på ur-tasten **⏻**, at symbolet for sluttid **→I** blinker. Den indstillede sluttid ændres med drejeknappen. Bekræft ændringen med tasten **OK**.

Slette sluttiden

Tryk så mange gange på ur-tasten **⏻**, at symbolet for sluttid **→I** blinker. De kan indstille sluttiden tilbage til et tidligere tidspunkt med drejeknappen, indtil det klokkeslæt nås, hvor selvrensens slutter. Bekræft ændringen med tasten **OK**. Ovnens starter.

Afbryde selvrens

Vælg en anden ovnfunktion, eller sluk for ovnen med hovedafbryderen **ⓘ**.

Rengøringstrinnet kan ikke ændres.

Vise tidsindstillinger

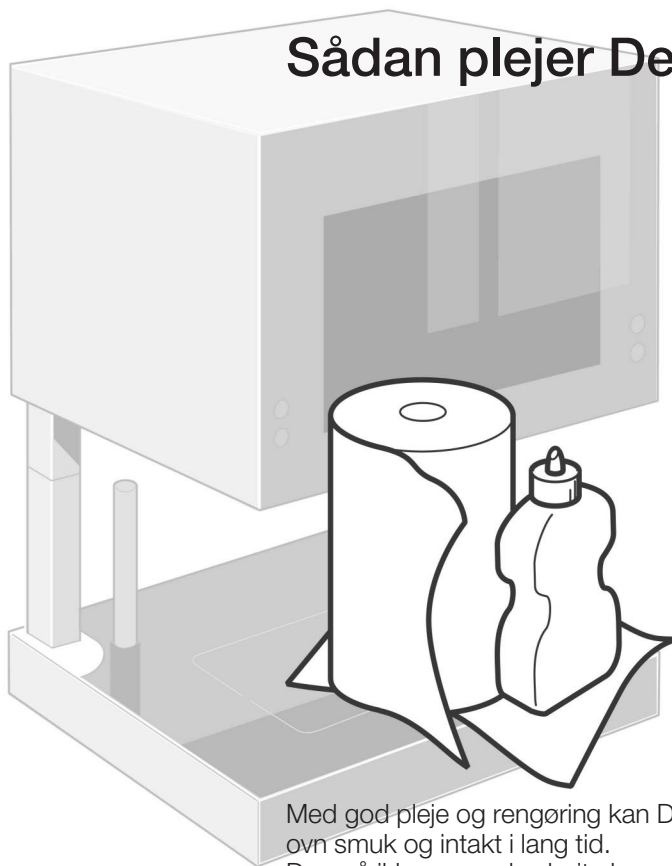
Vise varighed **I→I**, sluttid **→I** eller klokkeslæt **⌚**: Tryk så mange gange på ur-tasten **⏻**, at det pågældende symbol vises i urdisplayet. Værdien vises i nogle sekunder.

Efter selvrens

Lad ovnen køle godt af.

Fjern derefter den resterende aske fra ovnen med en fugtig klud.

Sådan plejer De ovnen



Med god pleje og rengøring kan De bevare Deres ovn smuk og intakt i lang tid.

Der må ikke anvendes højtryksrensere eller dampstrålerensere.

Her bliver beskrevet, hvordan ovnen plejes og rengøres rigtigt.

Pleje

Med regelmæssig pleje bevarer ovnen sit smukke udseende i lang tid, og det er ikke nødvendigt med en grundig rengøring så ofte.

Undgå, at ovnen bliver meget snavset

Hvis De overholder nogle få retningslinjer i hverdagen, bliver ovnen ikke så snavset.

Ovn

Fjern det groveste snavs, så snart bageovnen er afkølet.

På den måde tørrer snavset ikke ind og danner genstridige pletter.

Brug universalbradepanden til opsamling af fedt så ofte, det kan lade sig gøre.

Ovnens forside

Når du rengør andre ting med opvaskevand og en karklud, kan du samtidig tørre bageovnens forside over.

På den måde kan snavs ikke blive så indtørret.

Rustfrit stål

Fjern straks pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite.

På den måde kan der ikke dannes korrosion.

Rengøring

Også selv om De plejer Deres ovn godt, skal den ind imellem rengøres grundigt. Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

Rengøringsmidler

Der må aldrig bruges kraftige eller skurende rengøringsmidler.

Område	Rengøring
Ovnen udvendigt	Varmt opvaskevand: Rengør med en karklud, og tør efter med en blød klud.
Ovnglassene i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en karklud.
Indvendigt i ovnen	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en karklud. Ovnrens, hvis ovnen er meget snavset: Må udelukkende anvendes i en kold ovn. Glaskeramikken må aldrig rengøres med ovnrens. Det bedste er at anvende ovnens selvrensefunktion.
Glasafdækningen på ovnlamperne	Varmt opvaskevand: Rengør med en karklud.
Glaskeramik	Specialrengøringsmiddel til glaskeramik (silikonefrit), til kalkpletter også citron eller eddike: Rengør med en karklud. Anvend aldrig ovnrens eller pletfjerner. Ved stærk tilsmudsning anvendes en glasskraber (fås hos kundeservice eller i specialforretninger): Skyd knivbladet ud, og rengør glaskeramikfladen med det. Pas på, knivbladet er meget skarpt. Fare for personskade! Skyd knivbladet ind igen efter rengøringen. Beskadigede knivblade skal skiftes ud med det samme.

Område	Rengøring
Tilbehørsholdere	Varmt opvaskevand: Skur med en skuresvamp.
Ovntætning Må ikke tages af!	Varmt opvaskevand: Rengør med en karklud, skur ikke.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en karklud eller en børste. Universalbradepanden og den emailjerede bageplade kan rengøres sammen med selvrens.

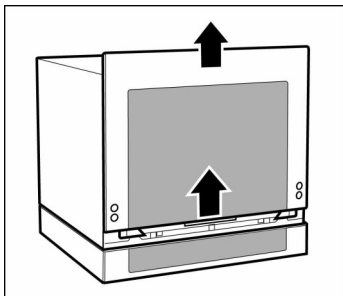
Tips

Det er ikke muligt at emailjere kanterne helt på tynde bageplader. De kan derfor være ru. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen.

Afmontering/ montering af ovnglassene

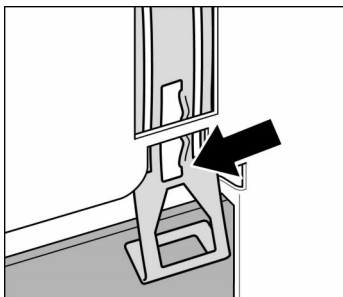
De kan tage de yderste to ovnglas på ovnens forside af, så de er lettere at rengøre.

Afmontering

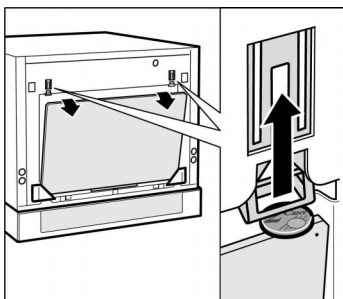


1. Skyd det forreste ovnglas opad, og tag det af. OBS! Ovnglasset er løst, så snart det er blevet frigjort fra befæstigelseshagerne. Hold godt fast i det.

Lift-tasterne bliver også forskudt opad.



2. Tryk først den højre og dernæst den venstre befæstigelsesfjeder for det andet ovnglas indad, indtil de kan skydes ind under mellemstykket.

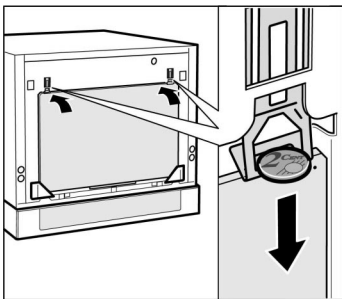


3. Skyd ved hjælp af en mønt befæstigelsesfjedrene helt op, og tag ovnglasset ud. OBS! Når begge befæstigelsesfjedre er skubbet helt op, vipper ovnglasset fremad. Hold godt fast i det.

Brug en mønt, så De ikke skærer Dem på de skarpe kanter.

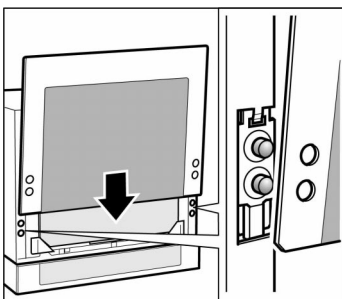
Rengør ovnglassene med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

Montering



1. Hæng det andet ovnglas på plads, og skyd ved hjælp af en mønt befæstigelsesfjedrene helt ned.

Den lille markeringsprik på ydersiden af ovnglasset skal være placeret i øverste højre hjørne.



2. Hægt det forreste ovnglas ind på plads, og skyd det nedad.

Sørg for, at lift-tasterne kommer til at sidde korrekt placeret i åbningerne i det forreste ovnglas.



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



Hvis der opstår en fejl, kan dette ofte skyldes en bagatel.

Her findes oplysninger om, hvordan De selv kan afhjælpe mindre fejl, og hvordan De kontakter kundeservice.

Afhjælpning af mindre fejl

Forsøg selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, inden De kontakter kundeservice.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / tips
Ovnen kan ikke tændes.	Sikringen er defekt.	Se efter i sikringsskabet, om ovnens sikring er i orden.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om der er andre køkkenapparater, der fungerer.
	Ovnen er låst.	Tryk på nøgle-tasten  , indtil nøglesymbolet  slukkes i temperatur-displayet.
Urdisplayet blinker.	Strømafbrydelse	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnen varmer ikke.	Ovnen er ikke rigtigt lukket.	Luk ovnen helt.
	Ovnen starter ikke.	Tryk på OK-tasten.
Ovnen varmer ikke. Der er en lysende prik øverst til venstre i temperatur-displayet.	Ovnen er i demonstrationsmodus.	Indstil ovnen til over-/undervarme  på 30 °C. Tryk på tasten lynopvarmning  , til der lyder et signal, og prikken begynder at blinke. Tryk igen på lynopvarmnings-tasten  .
Ovnen kan ikke startes.	Liftfunktionen er låst pga. selvens.	Vent, til låsesymbolet  slukkes i urdisplayet.
	Ovnen er ikke rigtigt lukket.	Luk ovnen op, og luk den derefter igen.
Ovnen kan ikke åbnes.	Liftfunktionen er låst pga. selvens.	Vent, til låsesymbolet  slukkes i urdisplayet.
	Liftfunktionen er låst af børnesikringen.	Tryk på nøgle-tasten  , indtil nøglesymbolet  slukkes i temperatur-displayet.
	Den gemte liftposition er meget langt oppe.	Tryk en gang til på tasten Åbn  , og gem liftpositionen på den ønskede højde med tasten OK.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / tips
I temperaturdisplayet vises et "OFF".	Automatiske tidsbegrænsning er blevet aktiveret.	Sluk for ovnen med hovedafbryderen ①.
Liftens position kan ikke gemmes.	Ovnen er ikke rigtigt lukket.	Luk ovnen helt igen, og luk den derefter op.

Alle fejlmeddelelser kan slettes med ur-tasten ④. Dermed bliver ovnen sat tilbage til fabriksindstillingerne. Klokkeslættet skal indstilles igen.
Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder eller kommer igen flere gange.

Fejlmeddelelse i urdisplayet	Mulig årsag	Afhjælpning / tips
E005 eller E305	Kommunikationsfejl mellem elektronikmodulerne.	Tryk på ur-tasten ④. Indstil klokkeslættet igen.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 eller E701	Datafejl i elektronikken.	Tryk på ur-tasten ④. Indstil klokkeslættet igen.
E011	Der blev trykket for længe på en af betjeningskasterne.	Tryk på betjeningskasterne en ad gangen, og kontroller, om de har sat sig fast.
E101 eller E104	Temperaturføleren er overbelastet.	Tryk på ur-tasten ④. Indstil klokkeslættet igen.
E115	Ovnens temperatur er for høj.	Lad ovnen køle af, til den igen kan betjenes.
E702, E704, E705 eller E706	Datafejl i liftens elektronik.	Tryk på ur-tasten ④. Indstil klokkeslættet igen.
E703	Dørkontakten fungerer ikke.	Tryk på ur-tasten ④. Indstil klokkeslættet igen.
E711	Der blev trykket for længe på en af lift-tasterne.	Tryk på ur-tasten ④. Indstil klokkeslættet igen.
	En lift-tast har sat sig fast.	Tryk på lift-tasterne en ad gangen, og undersøg, om de sidder fast.
	Det forreste ovnglas sidder ikke korrekt.	Bevæg det forreste ovnglas lidt, til lift-tasterne ikke mere sidder fast.



Reparationer må kun udføres af uddannede kundeservice-teknikere.

Hvis ovnen bliver repareret fagligt ukorrekt, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

Udskiftning af pærer i ovnlamper

Hvis en ovnlampe ikke mere virker, skal pæren skiftes ud.

Der kan fås temperaturbestandige pærer hos kundeservice eller forhandleren.

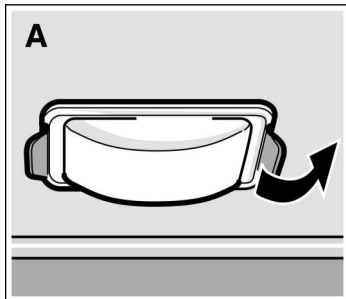
Anvend kun denne type pærer.



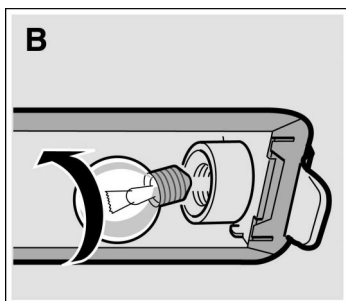
Udskift kun pæren i ovnlamperne, når ovnen er lukket. Fare for forbrænding!

Lampe i ovnens loft

Anvend kun glødepærer på 40 watt.



1. Slå sikringen i sikringsskabet fra.
2. Læg et viskestykke oven på glaskeramikken for at forhindre skader.
3. Tag glasafdækningen af. Tryk hertil lukkelasken af metal bagud med tommelfingeren. (Figur A)
OBS! Glasafdækningen er løs, så snart den er gået ud af indgreb i siden. Pas på, den ikke falder ned.

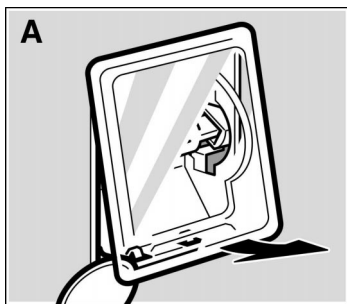


4. Skru pæren ud (figur B), og udskift den med en ny af samme type.
5. Sæt glasafdækningen på plads igen. Sæt glasafdækningen ind under lasken i den ene side, og tryk den på plads i den anden side, til den går i indgreb.
6. Fjern viskestykket fra glaskeramikken, og slå sikringen til igen.

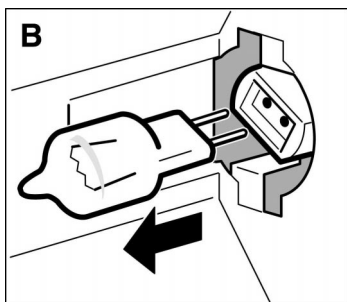
Ovnlampe i siden

Anvend kun halogenpærer på 10 watt.
Rør kun ved halogenpærene med en ren, tør klud.
Det forlænger pærenes levetid.

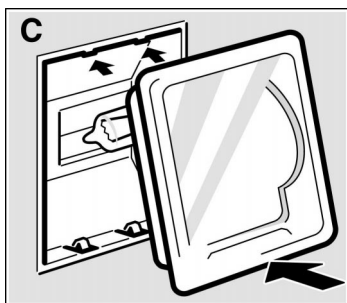
Ovnlamperne i venstre og højre skiftes ud på samme måde.



1. Slå sikringen i sikringsskabet fra.
2. Læg et viskestykke oven på glaskeramikken for at forhindre skader.
3. Tag glasafdækningen af. Luk glasafdækningen op for neden med hånden.
Tag en ske til hjælp, hvis det er svært at fjerne glasafdækningen. (Figur A)



4. Træk pæren ud uden at dreje den (figur B), og udskift den med en ny af samme type.
Placer pærens ben korrekt. Tryk pæren godt ind.



5. Sæt glasafdækningen på igen. Sørg for, at glassets hvælving bliver placeret i samme side som pæren.
Sæt glasafdækningen på plads for oven, og tryk den på plads for neden, til den går i indgreb. (Figur C)
6. Fjern viskestykket fra glaskeramikken, og slå sikringen til igen.

Glasafdækninger

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. på Deres ovn.

Åbne ovnen manuelt

Inden åbning af ovnen



De kan åbne ovnen manuelt i tilfælde af, at liftfunktionen ikke virker. F. eks. hvis der sker en strømafbrydelse, mens der endnu er en ret i ovnen.

Lad ovnen køle af.

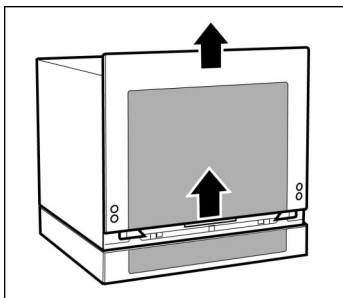
Når ovnen har været i brug, er den meget varm indvendigt. Fare for forbrænding!

Ovnen må aldrig åbnes under selvrens. Fare for forbrænding, fordi der sker en forpufning!

Slå sikringen i sikringsskabet fra.

Fare for elektrisk stød!

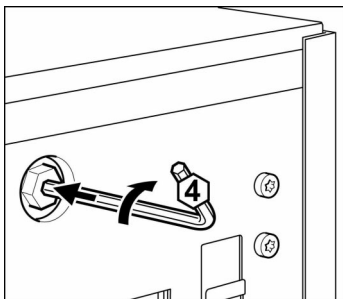
Sådan gør De



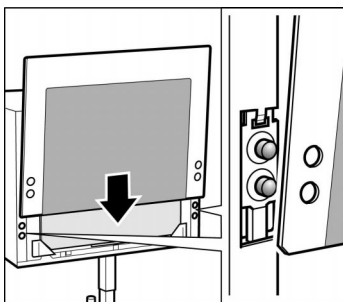
Liften må kun drejes nedad. Ellers bliver liftmotoren beskadiget.

1. Skyd det forreste ovnglas opad, og tag det af. OBS! Ovnglasset er løst, så snart det er blevet frigjort fra befæstigelseshagerne. Hold godt fast i det.

Lift-tasterne bliver også forskudt opad.



2. Stik en unbrakonøgle med størrelse 4 ind i bøsningen. Tryk bøsningen ind, og drej i retning med uret, indtil ovnen er blevet tilstrækkeligt åbnet.



3. Hægt det forreste ovnglas ind på plads igen, og skyd det nedad.

Sørg for, at lift-tasterne kommer til at sidde korrekt placeret i åbningerne i det forreste ovnglas.

Når lift-tasterne fungerer igen, skal ovnen først lukkes. Derefter kan liftfunktionen anvendes igen på sædvanlig vis.

Kundeservice

Hvis ovnen skal repareres, kan kundeservice være Dem behjælpelig. De kan finde adressen og telefonnummer til det nærmeste serviceværksted i telefonbogen. De angivne kundeservicecentre giver Dem også gerne oplysninger om det nærmeste serviceværksted.

E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores kundeservice, skal De opgive det komplette E-nummer og FD-nummer for ovnen. Typeskiltet med numrene findes på liftbundens underside.

For at De let kan finde numrene, hvis der optræder en funktionsfejl, er det en god ide på forhånd at notere ovnens data her.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	

Emballage og kasseret udstyr

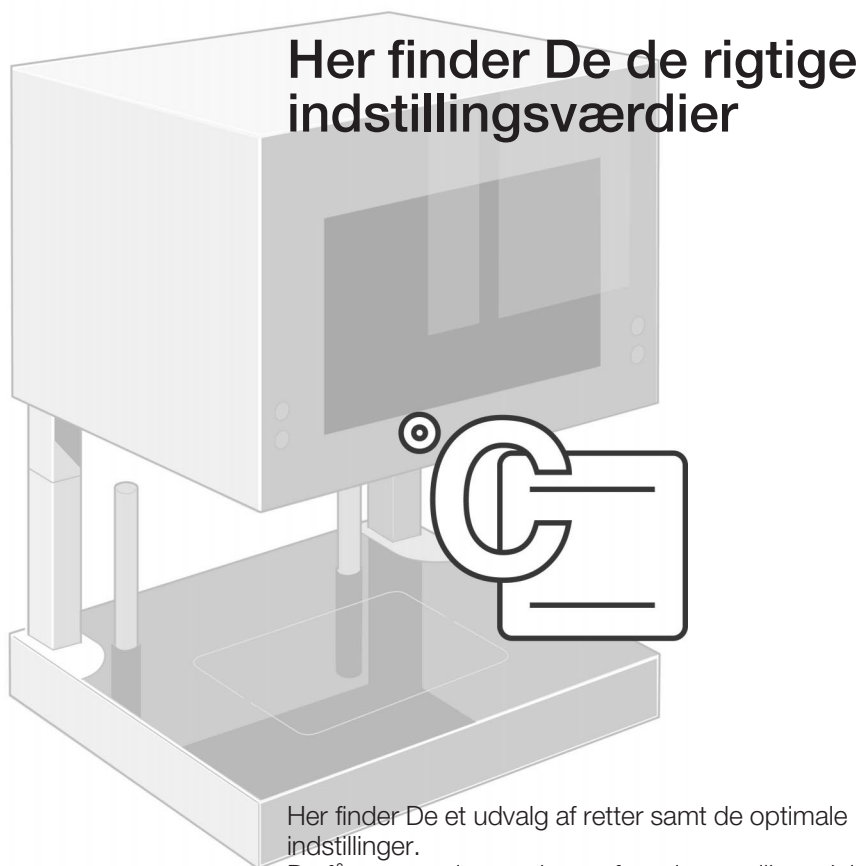
Miljøvenlig bortskaffelse



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.



Her finder De et udvalg af retter samt de optimale indstillinger.

De får mange tips om brug af service og tilberedning, samt en lille vejledning til hjælp hvis noget alligevel skulle gå galt.

Indstillingsværdier og tips

De angivne indstillingsværdier gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Sådan kan De spare energi. Temperatur og tilberedningstid er afhængige af rettens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne.

Tipsene indeholder ekstra informationer, som hjælper Dem med at optimere retterne efter Deres personlige ønsker.

Tilbehør

Anvend det leverede tilbehør.

Der kan købes yderligere tilbehør eller ekstra tilbehør hos kundeservice eller hos forhandleren.

Bageplader og -forme af mørkt metal er mest velegnede. Stil fade og forme af lyst metal eller glas direkte på glaskeramikken.

Følg producentens anvisninger.

Kager og bagværk

Stil bageforme på risten.

Læg brøddej direkte på glaskeramikken.

Kager i form	Form	Rille	Ovn-funktion	Tempe-ratur i °C	Tilbered-ningstid i minutter
Rørekage, enkel	Høj randorm/firkantet form	1		150 - 170	50 - 60
Rørekage, fin (f.eks. sandkage)	Høj randorm/firkantet form	1		140 - 160	60 - 70
Mørdej med kant	Springform	0		150 - 170	25 - 35
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	0		160 - 180	20 - 30
Lagkagebunde	Springform	1		160 - 180	30 - 40
Frugt- eller kvarktærte, mørdej*	Springform	0		170 - 190	70 - 90

Kager i form	Form	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Frugtkage, fin, (rørt kagedej)	Spring-/ høj randform	1		150 - 170	50 - 60
Pikante kager* (f.eks. quiche, løgtærte)	Springform	0		170 - 190	50 - 60

* Lad kagen køle af i ovnen i ca. 20 minutter.

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Rørt kagedej eller gærdej med tørt fyld	Bageplade	1		180 - 200	20 - 30
	Bageplade + universalbradepande*	3+1		140 - 160	40 - 50
Rørt kagedej eller gærdej med saftigt fyld	Bageplade	2		160 - 180	40 - 50
	Bageplade + universalbradepande*	3+1		140 - 160	50 - 60
Roulade (forvarm ovnen)	Universalbradepande	1		190 - 210	15 - 20
Fletbrød med 500 g mel	Universalbradepande	2		170 - 190	30 - 40
Julekage (Stolle) med 500 g mel	Universalbradepande	2		180 - 200	50 - 60
Julekage (Stolle) med 1 kg mel	Universalbradepande	2		170 - 190	60 - 80
Butterdej, sød	Universalbradepande	1		180 - 200	60 - 70
Pizza	Universalbradepande	1		210 - 230	25 - 35
	Bageplade + universalbradepande*	3+1		190 - 210	40 - 50

* Ved bagning i to lag skal bagepladen altid sættes ind over universalbradepanden.

Brød og boller	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Forvarmet ovn				300	8 - 10
Gærbrød af 1,2 kg mel*	Intet	0		200	35 - 45
Forvarmet ovn				300	8 - 10
Surdejsbrød med 1,2 kg mel*	Intet	0		200	45 - 55

Brød og boller	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Rundstykker, boller	Bageplade	2		220 - 240	25 - 35
Rundstykker til færdigbagning	Bageplade	1		200 - 220	10 - 20
	Bageplade + universalbradepande**	3 + 1		180 - 200	15 - 25

* Hæld aldrig vand direkte på glaskeramikken.

** Ved bagning i to lag skal bagepladen altid sættes ind over universalbradepanden.

Småkager	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Småkager	Bageplade	2		130 - 150	10 - 20
	Bageplade + universalbradepande*	3 + 1		120 - 140	25 - 35
Marengs	Bageplade	1		70 - 90	100 - 150
Vandbakkelse	Bageplade	1		210 - 230	30 - 40
Makroner	Bageplade	1		110 - 130	30 - 40
	Bageplade + universalbradepande*	3 + 1		100 - 120	40 - 50
Butterdej	Bageplade	1		180 - 200	25 - 35
	Bageplade + universalbradepande*	3 + 1		170 - 190	35 - 45

* Ved bagning i to lag skal bagepladen altid sættes ind over universalbradepanden.

Bagetips

De vil bage efter Deres egen opskrift.

Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne som ledetråd.

De vil undersøge, om en rørekage 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 væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet på midten og ikke i kanten.	Undlad at smøre springformens sidevægge. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Hæng tilbehøret ind i en lavere rille. Vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker, og dryp med lidt frugtsaft eller lidt spiritus. Vælg næste gang en temperatur, som er ca. 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (klistret, gennemtrukket med vandede lag).	Brug lidt mindre væde næste gang. Bag ved en lavere temperatur i lidt længere tid. Forbag bunden ved kager med saftigt fyld. Drys med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold de angivne bagetider i opskriften.
Kagen eller bagværket er blevet uregelmæssigt brunet.	Vælg en lidt lavere temperatur. Bag sart bagværk med over-/undervarme  i et lag. Hvis bagepapiret stikker op over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Tilpas altid bagepapiret i en passende størrelse. Sæt tilbehøret ind i højde 1 eller 3 ved bagning i et lag med 3D-varmluft  .
Frugtkagen er for lys i bunden. Frugtsaften løber over.	Benyt næste gang universalbradepanden, som er lidt dybere.
De har bagt i to lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft  ved bagning i flere lag. Plader, der er sat i ovnen samtidig, bliver ikke altid færdige på samme tid.
De ønsker at anvende bageplader eller forme af lyst metal eller af glas.	Stil fade og forme direkte på glaskeramikken.
Ved bagning af kager med fugtigt fyld opstår der kondensvand.	Dette er fysisk betinget. Ved bagningen opstår der vanddamp, som kommer ud af ovnen gennem ventilationsåbningerne. Vanddampen kan sætte sig på fronterne af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

Kød, fjerkræ, fisk

Fade og gryder

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

Stil altid fade og gryder midt på glaskeramikken.

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

Stegning

Resultatet af stegning afhænger af kødets art og kvalitet.

Hæld 2 til 3 spiseskeer væde ved magert kød og 8 til 10 spiseskeer væde ved grydestege.

Når tilberedningstiden er afsluttet, skal der slukkes for ovnen, så stegen kan hvile ca. 10 minutter i den lukkede ovn. På den måde bliver saften i kødet bedre fordelt.

Grillning

Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. De skal helst være mindst 2 til 3 cm tykke. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige.

Læg grillstykkerne direkte på risten. Resultatet bliver bedst, hvis grillstykkerne bliver placeret midt på risten. Hæng også universalbradepanden ind på rille 1. På den måde bliver saften fra kødet opsamlet, så ovnen ikke bliver så snavset.

Kød

Steaks skal først saltes efter grilningen, så de ikke tørrer ud.

Vend kødstykker efter halvdelen af tiden, og vend kødet efter to tredjedele af den angivne tid ved grilning.

Kød		Fade og gryder	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grill	Tilberedningstid i minutter
Oksesteg	1 kg	med låg	0		200 - 220	100
	1,5 kg		0		190 - 210	120
	2 kg		0		180 - 200	140
Oksemørbrad	1 kg	uden låg	0		210 - 230	80
	1,5 kg		0		200 - 220	90
	2 kg		0		190 - 210	100
Roastbeef, medium*	1 kg	uden låg	0		220 - 240	60
Steaks, gennemstegt		Rist***	4		3	20
Steaks, rosa		Rist***	4		3	15
Svinekød uden svær (f.eks. nakkekoteletter)	1 kg	uden låg	0		190 - 210	130
	1,5 kg		0		180 - 200	150
	2 kg		0		170 - 190	170
Svinekød med svær** (f.eks. bov, skank)	1 kg	uden låg	0		200 - 220	140
	1,5 kg		0		190 - 210	160
	2 kg		0		180 - 200	190
Hamburgerryg med ben	1 kg	med låg	0		210 - 230	70
Forloren hare	750 g	uden låg	0		200 - 220	100
Pølser	ca. 750 g	Rist***	4		3	12
Kalvesteg	1 kg	uden låg	0		180 - 200	100
	2 kg		0		170 - 190	120
Lammekølle uden ben	1,5 kg	uden låg	0		170 - 190	120

* Roastbeef vendes efter halvdelen af tiden. Pak den ind i alufolie efter tilberedningen, og lad den hvile i ovnen i 10 minutter.

** Rids sværen ved svinekød. Læg først kødet med sværen nedad i fadet.

*** Hæng universalbradepanden ind i rille 1.

Fjerkræ

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

Prik små huller i skindet under vingerne på gæs og ænder, så fedtet kan løbe af.

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

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

Fjerkræ		Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Halve kyllinger	hver på 400 g	Rist*	2		210 - 230	40 - 50
1 til 4 stk.						
Kyllingestykker	hver på 250 g		2		210 - 230	30 - 40
Kylling, hel	hver på 1 kg		2		200 - 220	50 - 80
1 til 2 stk.						
And	1,7 kg	Rist*	2		180 - 200	90 - 110
Gås	3 kg	Rist*	2		160 - 180	120 - 140
Lille kalkun	3 kg	Rist*	2		180 - 200	100 - 120
Kalkunkår, 2 stk.	hver på 800 g	Rist*	2		180 - 200	90 - 110

* Hæng universalbradepanden ind i rille 1.

Fisk

Disse angivelser gælder for upaneret fisk.

Fisk		Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grill	Tilberedningstid i minutter
Fisk, grillet	hver på 300 g	Rist*	2		2	20 - 25
	1 kg		2		200 - 220	40 - 50
	1,5 kg		2		190 - 210	50 - 60
Fisk, i skiver (f.eks. koteletter)	hver på 300 g	Rist*	3		2	20 - 25

* Hæng universalbradepanden ind i rille 1.

Stege- og grilltips

Der står ikke nogen angivelser for stegens vægt i tabellen.

Vælg den vægtangivelse i tabellen, der ligger lige under stegens vægt, og forlæng tilberedningstiden tilsvarende.

De vil undersøge, om stegen er gennemstegt.

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.

Vælg en lidt lavere temperatur.

Stegen ser fin ud, men skyen er branket.

Vælg næste gang et mindre fad til stegning, eller tilsæt mere væde.

Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.

Vælg næste gang et større fad til stegning, eller tilsæt mindre væde.

Der dannes damp, når der hældes væske på stegen.

Dette er fysisk betinget. Størstedelen af vanddampen kommer ud gennem ventilationsåbningerne. Den kan sætte sig fronterne på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

Brug varmluft/impulsgrill  i stedet for over-/undervarme . På den måde opvarmes stegefonden ikke så kraftigt, og der dannes mindre damp.

Langtidsstegning

Langtidsstegning er ideel til alt skært kød, som skal tilberedes meget præcist, f.eks. som rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver meget mørt.

Fordel ved denne metode: De har meget frie hænder ved planlægningen af menuen, fordi langtidsstegt kød kan holdes varmt længe uden problemer.

Egnede fade og gryder

Anvend varmebestandige, lave fade, som f.eks. et serveringsfad af porcelæn.

Sådan gør De

1. Tænd for ovnen med hovedafbryderen ①.
2. Indstil over-/undervarme .
3. Indstil temperaturen til 90 °C.
4. Start ovnen med et tryk på tasten OK. Forvarm fadet på glaskeramikken.
5. Varm lidt fedtstof kraftigt op i en pande. Brun kødet intensivt på alle sider, og læg det straks herefter i det forvarmede fad.
6. Sæt fadet med kødet ind i ovnen igen, og lad det stege videre. Ved næsten alle typer kød er 90 °C den bedste efterstegningstemperatur.

Tips vedrørende langtidsstegning

Brug kun fersk kød.

Brun kødet tilstrækkeligt længe ved meget kraftig varme.

Dæk ikke kødet til under efterstegningen i ovnen.

Selv store stykker kød skal ikke vendes.

Kødet kan skæres ud umiddelbart efter langtidsstegningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile.

På grund af denne særlige tilberedningsmetode bliver kødet altid rosa i midten. Men det betyder ikke, at det er rått eller for lidt gennemstegt.

Tabel

Alle skære stykker oksekød, svinekød, kalvekød og lammekød er velegnede til langtidsstegning. Brunings- og efterstegningstiderne er afhængige af kødstykkets størrelse.

Tidsangivelserne for bruningen gælder fra det tidspunkt, hvor kødet lægges i det varme fedtstof.

Ret	Bruning på kogezone i minutter	Efterstegning i ovnen i minutter
Små kødstykker		
Terninger eller strimler	på alle sider 1 - 2	20 - 30
Små schnitzler, steaks eller medaljoner	1 - 2 pr. side	35 - 50
Mellemstore kødstykker		
Hel filet (400 - 800 g)	på alle sider 4 - 5	75 - 120
Lammeryg (ca. 450 g)	2 – 3 pr. side	50 - 60
Dobbelte koteletter	på alle sider 7 - 9	100 - 120
Store kødstykker		
Hel filet (fra 900 g)	på alle sider 6 - 8	120 - 150
Stege (600 g - 1 kg)	på alle sider 8 - 10	120 - 150
Stege (1,1 - 2 kg)	på alle sider 8 - 10	180 - 270

Tips til langtidsstegning

- Kød, der er langtidsstegt, er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød.
- De ønsker at holde langtidsstegt kød varmt.

- Sørg derfor for at varme tallerkenerne, og server saucen meget varm.
- Skru ned for temperaturen til 70 °C, når selve langtidsstegningen er færdig. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter, større stykker i op til 2 timer.

Gratiner, toast

Gratiner er retter, som er fremstillet af rå ingredienser, som bliver gratineret.

Ret	Fade og gryder	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grill	Tilberedningstid i minutter
Søde gratiner (f.eks. kvarkgratin med frugt)	Gratinform	0		170 - 190	45 - 55
Pikant gratin af forkogte ingredienser (f.eks. pastagratin)	Gratinform eller universalbradepande	0 1	 	180 - 200 170 - 190	30 - 40 25 - 35
Pikante gratiner med rå ingredienser (f.eks. kartoffelgratin)	Gratinform eller universalbradepande	0 1	 *  *	190 - 210 190 - 210	45 - 55 40 - 50
Ristning af toast, 8 stk.	Rist	4		3	2 - 6
Gratiner af toast, 8 stk.	Rist**	3		3	5 - 10

* Gratinen må højst være 2 cm. høj.
Brug over-/undervarme , hvis den er højere

** Hæng universalbradepanden ind i rille 1.

Tørring

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager.
Lad frugt/grøntsager dryppe godt af, og tør dem af.
Læg bagepapir i universalbradepanden og på risten.

Ret		Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i timer
Æbleringe	600 g	Rist + universalbradepande*	3 + 1		80	ca. 5
Pæreblade	800 g	Rist + universalbradepande*	3 + 1		80	ca. 8

Ret		Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i timer
Blommer	1,5 kg	Rist + universalbrade-pande*	3 + 1		80	ca. 10
Køkkenurter, rensede	200 g	Rist + universalbrade-pande*	3 + 1		80	ca. 1 ½

* Hæng risten over universalbradepanden.

Tips

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange.

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

Henkogning

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

Henkog kun maksimalt seks glas med frugt eller grøntsager ad gangen.

De angivne tider i tabellerne er vejledende. De angivne tider kan påvirkes af rumtemperatur, antal glas og af indholdets mængde og temperatur.

Inden De skruer ned for ovnen eller slukker den, skal De kontrollere, at der dannes bobler korrekt i glassene – altså at der stiger mange luftbobler op.

Forberedelse

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

Fyld ikke for meget i glassene. Sørg for at lukke lågene rigtigt. Glassenes kanter skal være rene.

Sådan gør De

1. Hæng universalbradepanden ind i rille 1. Stil glassene i bradepanden, så de ikke rører ved hinanden.
2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.

3. Luk ovnen.
4. Vælg ovnfunktionen undervarme .
5. Indstil temperaturen til 170 - 180 °C.
6. Start med OK tasten.

Henkogning af frugt

Sluk for ovnen med hovedafbryderen ①, så snart der stiger mange små luftbobler op i glassene - efter ca. 40 til 50 minutter.

Tag glassene ud af ovnen efter 25 til 35 minutters eftervarme. Ved længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og den henkogte frugt syrner lettere.

Frugt i runde enlitterglas	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

Henkogning af grøntsager

Indstil temperaturvælgeren til ca. 120 til 140 °C, så snart der stiger mange små luftbobler op i glassene. Sluk for ovnen med hovedafbryderen ①, når den angivne tid i tabellen er gået.

Tag glassene ud af ovnen efter 30 til 35 minutters eftervarme.

Grøntsager i kold lage i runde enlitterglas	Efter dannelse af bobler 120 °C - 140 °C	Eftervarme
Agurker	sluk ovnen	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 glassene på et tørt viskestykke. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glassene springe.

Dybfrosne færdigretter



Læg dybfrosne færdigretter direkte på glaskeramikken eller på en bageplade. På denne måde udnyttes kontaktvarmen ved Speed  speed.

Læg aldrig bagepapir direkte på glaskeramikken. Brandfare!

Indstillingsværdierne i tabellen gælder for forbagte dybfrost-færdigretter.

Ret		Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Pizza	Med tynd bund	0	 speed	270 - 300	10 - 20
	Tyk bund, pizza-baguette	0	 speed	230 - 280	15 - 25
	Minipizza	0	 speed	230 - 280	8 - 15
	Pizza i to lag	1 + 3		200 - 220	15 - 30
Kartoffel-produkter	Pommes frites	0	 speed	250 - 280	15 - 25
	Kroketter, pommes duchess	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Rösti, fyldte kartoffelkroketter	0	 speed	250 - 280	10 - 20
Bagværk	Rundstykker, boller	0	 speed	220 - 250	5 - 15
	Kringler (Brezeln)	1	 speed	220 - 250	5 - 15
Stegte retter	Fiskepinde	0	 speed	250 - 280	5 - 15
	Kyllingesticks	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Grøntsagsburgere	0	 speed	250 - 280	15 - 25

Optøning

Tag fødevarerne ud af emballagen, og læg dem i et egnet fad, som stilles ind på risten.

Overhold producentens anvisninger på emballagen.

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C
Sarte frostvarer f.eks. kager med chokolade- eller sukkerglasur, kager med flødeskum eller smørcreme, frugter osv.	Rist	1		20 °C
Andre frostvarer* f.eks. kylling, pølser og kød, brød, boller, kager og bagværk	Rist	1		50 °C

* Dæk fødevarerne med mikrobølgefolie. Læg først kyllingen med brystsidens nedad i fadet.

Tips

Op til 30 °C er ovnlamperne tændt.

Varmholdning og smeltning

Ovnfunktion

De kan holde retter varme eller smelte chokolade, smør eller husblas på varmekpladen i den åbne ovn.

Varmholdning, åben :

Denne ovnfunktion har kun et varmetrin og kan kun startes, når ovnen er åben. Liftfunktionen er låst, og i temperatur-urdisplayet vises symbolet for låsen .

Denne funktion er særlig velegnet til varmholdning af retter i fad eller gryde med låg. Den svage varme medfører, at retterne ikke bliver overophedet, og at de ikke bliver udtørret.

Tilberedningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

Der må ikke anvendes alufolie eller kunststofbeholdere ved smeltning af levnedsmidler. De smelter eller klæber fast til levnedsmidlerne.

	Rille	Ovnfunktion	Trin
Varmholdning ved åben ovn	0	<u> </u>	1
Smeltning af f.eks. chokolade, smør, husblas	0	<u> </u>	1

Energisparetips

Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellen i denne brugsanvisning.

Anvend mørke eller emailerede bageforme af metal. De optager varmen særligt godt.

Det er en god ide at bage flere kager umiddelbart efter hinanden. På den måde er ovnen stadig varm, og bagetiden for den næste kage bliver kortere.

Ved retter med lange tilberedningstider kan De slukke for ovnen 5 til 10 minutter tidligere. Retten bliver færdigtilberedt med restvarmen.

Acrylamid i levnedsmidler

I øjeblikket diskuterer eksperterne, hvor skadelig acrylamid i levnedsmidler er. Vi har baseret disse oplysninger på resultaterne fra den aktuelle forskning.

Hvilke retter drejer det sig om?

Acrylamid opstår først og fremmest 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 af mørdej (kiks, honningkager, spekulatius).

Tips om tilberedning med lavt indhold af acrylamid

Generelt	Gør tilberedningstiderne så korte som muligt. Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. Ved stegning indeholder store stykker mindre acrylamid. Kartofler skal være så friske som muligt. De må ikke have grønne pletter eller spirer. Opbevar ikke kartofler under 8 °C.
Bagning	Med over-/undervarme  maks. 200 °C, med 3D-varmluft  maks. 180 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af acrylamid.
Småkager	Med over-/undervarme  maks. 190 °C, med 3D-varmluft  maks. 170 °C.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt på pladen i et lag. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke tørrer ud.

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige institutter for at lette prøvning og afestning af ovne af forskellig type.

I henhold til normerne DIN 44547 og EN 60350.

Bagning

Indstillingsværdierne gælder retter, der sættes i en kold ovn.

Ret	Tilbehør/fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Småkager, sprøjtede	Bageplade	1		160 - 180	20 - 30
	Bageplade + universal-bradepande*	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Småkager, 20 stk.	Bageplade	2		160 - 180	25 - 35
Småkager, 20 stk. pr. plade (forvarmet ovn)	Bageplade + universal-bradepande*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Vandbiskuit	Springform	1		160 - 180	30 - 40
Kager af gærdej	Universal-bradepande	2		160 - 180	40 - 50
	Bageplade + universal-bradepande*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Æbletærte med låg	2 hvidblik-spring-forme Ø 20 cm	0		190 - 210	70 - 80

* Ved bagning i to lag skal bagepladen altid sættes ind over universalbradepanden.

Grillning

Indstillingsværdierne gælder for retter, der sættes i en kold ovn.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Ristning af toast (ovnen forvarmes i 10 minutter)	Rist	4		3	1 - 2
Hamburgerbøffer 12 stk.*	Rist	3		3	25 - 30

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tiden. Hæng universalbradepanden ind i rille 1.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.