

SIEMENS

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.

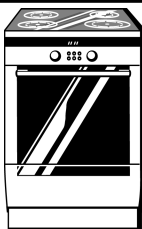
I tabellerne finder De indstillingsværdier og isætningshøjder for mange gængse retter. Det hele er testet i vores prøvekøkken.

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



HL 658 500 X

da 9000 369 035

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	6
Sikkerhedsanvisninger	6
Årsager til skader	9
Opstilling og tilslutning	11
Til installatøren	11
Vandret opstilling af komfuret	11
Dette er Deres nye komfur	12
Dørsikring	13
Kogesektionen	14
Ovnen	15
Inden ovnen tages i brug første gang	19
Opvarm ovnen	19
Rengør tilbehøret inden brug	19
Indstille kogesektionen	20
Hvad vil det sige at lave mad med induktion?	20
Gryder og pander	21
Hovedafbryder	22
Således indstiller De kogezoneerne	22
Tabel	24
Powerboost	26
Varmholdningsfunktion	27
Restvarme-indikator	27
Automatisk tidsbegrænsning	27
Bekræftelsessignal	28

Indholdsfortegnelse

Indstilling af ovnen	28
Sådan indstiller De	29
Ovnen skal slukke automatisk	30
Ovnen skal tænde og slukke automatisk.	31
Restvarmeindikator	33
Lynopvarmning	34
Sådan indstiller De	34
Stegeautomatik	35
Fade og gryder	35
Forberede retten	35
Programmer	36
Hvor længe tager det, inden retten er færdig?	38
Sådan indstiller De	38
Ovnen skal tænde og slukke automatisk	39
Tips om stegeautomatikken	40
Sabbat-indstilling	42
Sådan indstiller De	42
Klokkeslæt	43
Sådan indstiller De	43
Minutur	44
Sådan indstiller De	44
Grundindstillinger	45
Ændring af grundindstillinger	46

Indholdsfortegnelse

Børnesikring	47
Børnesikring af kogesektionen	47
Børnesikring af ovnen	48
Automatisk tidsbegrænsning	48
Automatisk selvrens	49
Sådan indstiller De	50
Selvrensen skal tænde og slukke automatisk	51
Når ovnen er kølet af	52
Pleje og rengøring	53
Rengøringsmidler	53
For at gøre rengøring lettere	54
Afmontering af ovnglassene	55
Tips	56
En fejl, hvad gør man?	57
Generelt	57
Ovn	57
Kogesektion	58
Normale lyde fra kogesektionen under driften	60
Udskiftning af ovnlampen	61
Udskiftning af ovnlampe	62
Udskiftning af ovntætning	63
Kundeservice	63
Kort vejledning	64

Indholdsfortegnelse

Tabeller og tips	66
Kager og bagværk	66
Bagetips	69
Kød, fjerkræ, fisk	70
Stege-og grilltips	73
Gratiner, toast	73
Dybfrosne færdigretter	74
Optøning	75
Tørring	75
Henkogning	76
Energisparetips	77
Akrylamid i fødevarer	78
Prøveretter	79

Hvad De bør være opmærksom på

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

Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningen.

Transportskader

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

Miljøvenlig bortskaffelse



Sørg for at bortskaffe emballagen korrekt iht. miljøbeskyttelsesreglerne.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.

Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Voksne eller børn må aldrig betjene apparatet alene, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til at betjene apparatet sikkert og korrekt,
- eller hvis de ikke er i besiddelse af den nødvendige viden eller erfaring til dette.

Varme overflader



Rør aldrig ved kogezoneerne, ovens indvendige flader og varmelegemerne, når de er varme.

Fare for forbrænding!

Sørg for at holde børn på sikker afstand.

Vær forsigtig, når ovndøren åbnes. Der kan komme meget varm damp ud.

Hold øje med restvarme-indikatoren på kogesektionen. Den advarer mod varme kogezoneer.

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnen.
Brandfare!

Tilslutningskabler for elektriske apparater må aldrig sættes i klemme i den varme ovndør eller lægges hen over den varme kogesektion. Kabelisoleringen 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.

Overophedet olie og fedtstof



Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt selvantænde.
Brandfare!

Opvarm aldrig olie eller fedtstoffer uden opsyn.

Hvis olie antændes, må der aldrig slukkes med vand.

Læg i stedet straks et låg eller en tallerken over. Sluk for kogezoneen. Lad gryden eller panden køle af på kogezoneen.

Våde grydebunde og kogezoneer



Væde, der kommer ind mellem grydebund og kogezone, fordamper. Damptrykket kan få gryden til pludseligt at hoppe på pladen. Fare for personskade!
Sørg for, at grydebund og kogezone er tørre.

Revner i glaskeramikken

Tænd ikke for kogesektionen, hvis der er ridser, revner eller brud i den glaskeramiske plade. Fare for elektrisk stød.

Brug ikke kogesektionen. Kontakt kundeservice.

Reparationer



Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

Reparationer må kun udføres af serviceteknikere, der er uddannet af os.

Udskift aldrig selv et beskadiget tilslutningskabel. Fare for elektrisk stød! Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udskifte tilslutningskablet.

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

Genstande af metal på induktionskogesektionen

Lad aldrig genstande af metal eller levnedsmidler, der er pakket ind i alu-folie, ligge på kogesektionen. Hvis der ved et uheld bliver tændt for kogesektionen, bliver sådanne genstande varmet op. Fare for forbrænding.

Pacemaker



OBS! Dette apparatet opfylder direktivet for Sikkerhed og Elektromagnetisk Kompatibilitet. **Alligevel må det tilrådes, at personer med pacemaker ikke kommer tæt på dette apparat.** Det kan ske, at visse pacemakere på markedet ikke opfylder Direktivet for Sikkerhed og Elektromagnetisk Kompatibilitet, så der opstår forstyrrelser. Sådanne forstyrrelser kan forhindre pacemakeren i at fungere korrekt. Der kan muligvis også opstå forstyrrelser ved andre apparater, som f.eks. høreapparater.

Kogesektionens indikator fungerer ikke

Brug aldrig kogezone, hvis indikatoren ikke fungerer. Fare for forbrænding!

Sluk for kogezone. Kontakt kundeservice.

Automatisk selvrens



Fjern altid først løse madrester, fedt og kødsaft fra ovnen. De kan blive antændt under den automatiske selvrens. Brandfare!

Hæng aldrig brændbare ting som f.eks. viskestykker på dørgrebet. Brandfare!

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrensen. Hold børn væk fra ovnen.

Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig renses med den automatiske 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

Skader på kogesektionen

Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken. Undersøg gryder og pander.

Undgå at koge gryder tørre.

Tomme gryder

Sæt aldrig en tom gryde på en tændt kogezone.

Induktionsmodulet kan blive beskadiget.

Følg producentens anvisninger ved specialkogegrej.

Sæt ikke varme gryder eller pander på indikatoren eller på rammen.

Salt, sukker og sand giver ridser på glaskeramikken. Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.

Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader. Opbevar ikke sådanne genstande over kogesektionen.

Sukker og madretter med højt sukkerindhold beskadiger kogesektionen. Fjern altid straks overkogte madrester med glasskraberen. Pas på! Klingen er meget skarp.

Alufolie eller plastskåle smelter fast på de varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på denne kogesektion.

Skader på ovnen

Læg 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.

Hæld aldrig vand i den varme ovn. Emaljen bliver beskadiget.

Sæt ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Frugtsaft, som drypper ned fra bagepladen, laver pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug hellere den dybere universalbradepande.

Stil eller sæt Dem aldrig på den åbne ovndør.

Skader på magasinskuffen

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

Skader på køkken- elementerne ved siden af

Lad kun ovnen køle af i lukket tilstand. Selv om De kun åbner ovndøren en lille smule, kan forsiden på skabselementerne ved siden af med tiden blive beskadiget.

Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, lukker ovndøren ikke mere rigtigt, når ovnen anvendes. Køkkenelementerne ved siden af kan blive beskadiget. Sørg for, at ovntætningen er ren.

Opstilling og tilslutning

Elektrisk tilslutning

Den elektriske tilslutning skal udføres af en autoriseret fagmand. Forskrifterne fra det aktuelle elektricitetsforsyningselskab skal overholdes.

Hvis apparatet bliver tilsluttet forkert, dækker garantien ikke i forbindelse med skader.

Til installatøren

Sikkerhedsforskrifter

Installationen skal forsynes med en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm.

Apparatet opfylder prøvningsbestemmelserne for opvarmning. Det må kun opstilles med en sidevæg op mod høje rum- eller møbelvægge.

Elektrisk sikkerhed: Komfuret er et apparat med beskyttelsesklasse I og må kun anvendes, når det er tilsluttet en jordforbindelse.

Ved tilslutningen af apparatet skal der anvendes et kabel af typen H 05 VV-F eller tilsvarende.

Apparater, der er forsynet med stik, må kun tilsluttes til forskriftsmæssigt installerede stikkontakter, som er sikret med maks. 25 A, 3x4mm².

Vandret opstilling af komfuret

Stil altid komfuret direkte på gulvet.

Komfuret er forsynet med justerbare fødder. Man kan indstille soklen, så den bliver ca. 15 mm højere.

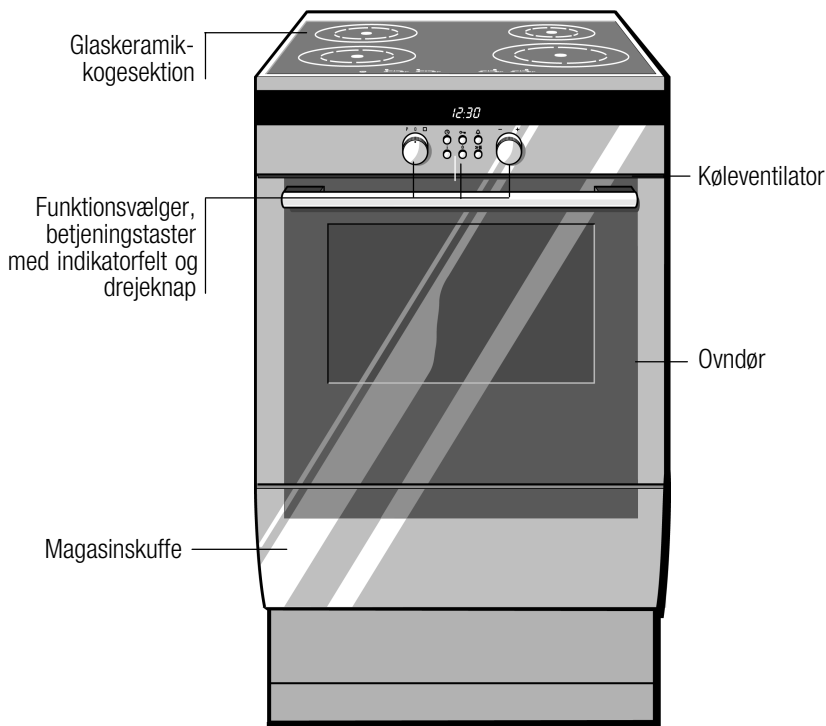
Følg den særlige monteringsvejledning.

Vægbefæstigelse

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

Dette er Deres nye komfur

Detaljerede afvigelser alt efter apparatype.



Køleventilator

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

Forsænkbare betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes. Tryk på knappen for at få den til at gå i og gå ud af indgreb.

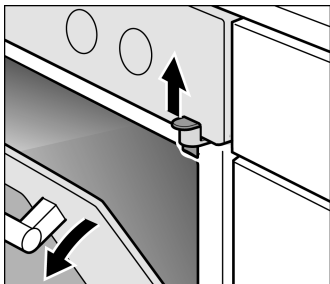
De kan dreje funktionsvælgeren både mod højre og mod venstre, men temperaturvælgeren kan kun drejes mod højre.

Dørsikring

Ovndøren er forsynet med en dørsikring for at forhindre, at børn kan komme til at røre ved den varme ovn indvendigt. Den er placeret over ovndøren.

Luk ovndøren op

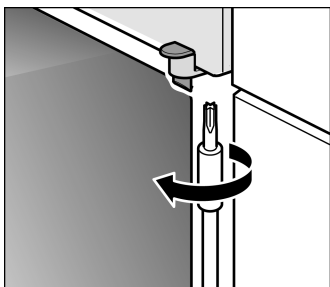
Tryk sikringen opad.



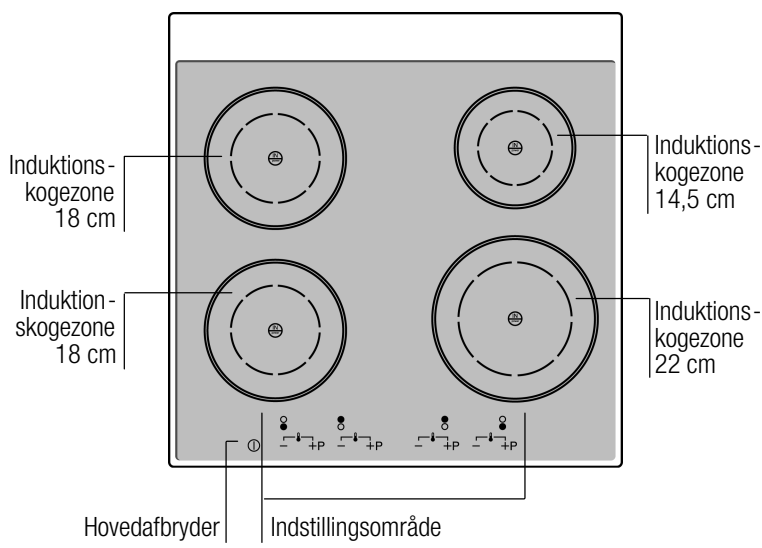
Fjerne dørsikringen

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

1. Luk ovndøren op.
2. Skru skruen ud.
3. Luk ovndøren.



Kogesektionen



Hovedafbryder og indstillingsområde

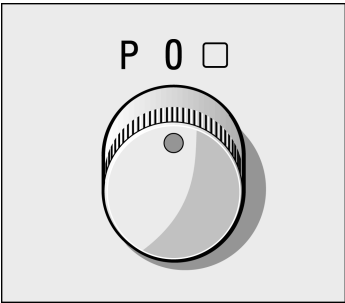
Kogezonerne bliver indstillet via sensorer. De er placeret under symbolerne. Indstillingen foretages ved at berøre feltet med det pågældende symbol. Felterne har følgende funktioner:

Felt		
①	Hovedafbryder	De tænder og slukker for kogesektionen med dette symbol.
- +	Til ændring af kogetrin	Minus-feltet - = lavere Plus-feltet + = højere
+P	Powerboost	Med dette symbol kan De kortvarigt forøge effekten på kogetrin 9.

Symboler		
⦿ ⦿ ⦿ ⦿	Kogezoner	Disse symboler har ingen funktion. De viser kogezonens placering, f.eks. ⦿ = forreste kogezone til venstre.

Ovnen

Funktionsvælger



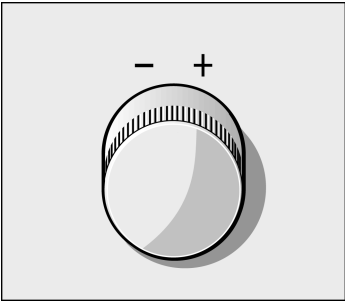
Med funktionsvælgeren indstiller De ovnens forskellige ovnfunktioner. I indikatoren vises en foreslået værdi for hver ovnfunktion.
De kan dreje funktionsvælgeren til højre eller til venstre.

Indstillinger	
0	Fra
 Over-/ undervarme	til rørekager i forme i et lag, gratiner, magre stege af oksekød, kalv eller vildt. Varmholdning  : Inden for området 65-100 °C kan De holde madretter varme. Hold ikke madretterne varme i mere end 2 timer.
 3D-varmluft*	til kager og pizzaer i to lag, butterdej og småkager også i tre lag og til tørring
 Varmluft, intensiv/ pizza funktion	til dybfrostretter
 Undervarme	til efterbagning eller -bruning
 Varmluft/impulsgrill	til grilning af store stykker kød
 Grill, stor flade	til grilning af flere steaks, pølser, fisk og toasts
 Optøning	til optøning
 Automatisk selvrens	Bageovnen renser sig selv automatisk
P Stegeautomatik	Programmer til ovnretter, saftige stege og sammenkogte retter

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

Når De indstiller funktionsvælgeren, bliver lampen i ovnen tændt.

Drejeknap



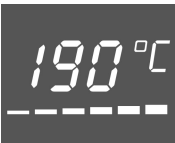
De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen.

Områder	
20-300	Temperaturområde i °C Den maksimale temperatur ved 3D-varmluft og pizzatrin er 275 °C Optøning fra 20 °C - 60 °C.
1 - 3	Grilltrin
1 - 3	Rengøringstrin
1 min. - 23.59 tim.	Tilberedningstid
5 sek. - 12.00 tim.	Tid på minuturet
P 01 - P 24	Stegeautomatik-programmer
P 25	Sabbat-program

Betjeningstaster og indikatorfelt

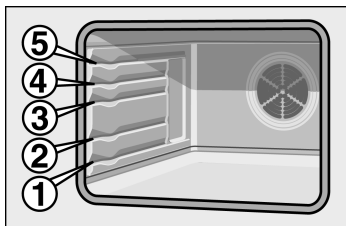


Ur-tasten	Med den indstiller De klokkeslættet, ovnens tilberedningstid og slut-tid .
Nøgle-tast	Med den slår De børnesikringen til og fra.
Minutur-tast	Med den indstiller De minuturet.
Info-tast	Med den kan De få vist informationer.
Ovnlampe-tast	Med den tænder og slukker De lampen i ovnen.
Lynopvarmnings-tast	Med den kan De få opvarmet ovnen hurtigt.



I indikatorfeltet kan De aflæse de indstillede værdier. Opvarmningskontrollen under temperaturindikatoren viser temperaturstigningen eller restvarmen i ovnen.

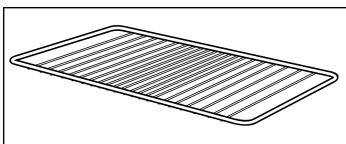
Ovn



Tilbehøret kan sættes ind i ovnen i 5 forskellige højder (riller).

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

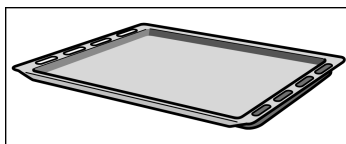
Tilbehør



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

Riste

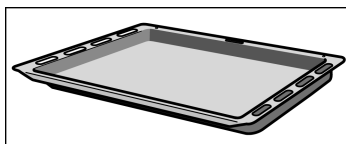
til koge- og stegegrej, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.



Emaljerede bageplader HZ 331070

til kager og småkager.

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



Universalbradepande HZ 332070

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.

Ekstra tilbehør*

Rist til bradepanden HZ324000

til grillretter. Placer altid risten i universalbradepanden. Fedt og kødsaft bliver dermed opsamlet.

Rist HZ334001

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

Grillplade HZ325070

til grilning. Anvendes i stedet for risten eller for at beskytte ovnen mod stænk.

Pizzaplate HZ317000

til pizza, dybfrostprodukter og store kager.

Ekstra tilbehør*

Glaspande HZ336000	Dyb bageplade af glas, der også kan anvendes som serveringsfad.
Glasstegefad HZ915000	til gryde- og fadretter, samt gratiner, som De tilbereder i ovnen.
Metalstegegryde HZ26000	Stegefadet er emaileret udvendigt og er indvendigt beklædt med slip-let-belægning.
Emaileret universalbradepande HZ390800	til større mængder, som f.eks. flere fisk. Bradepanden er udvendigt beklædt med granitemalje og har et ovnfast glaslåg. Glaslåget kan anvendes som gratinform.
Bagesten HZ327000	Bagestenen egner sig fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes med den anbefalede temperatur.
Professional bradepande med rist HZ333070	til tilberedning af store mængder.
Låg til professionel bradepande HZ333001	gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande
Professionelt udtræk Plus HZ333102	til tilberedning af større mængder. Det komplette tilbehør består af en dyb bradepande, en flad bradepande, en rist til at lægge i bradepanden, en rist til at lægge ovenpå bradepanden og et teleskopudtræk. Med risten lagt på kan De grille på fremragende måde.
Låg til professionel bradepande HZ333101	gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande.
Beskyttelsesgitter	Beskyttelsesgitteret bliver fastgjort på ovndøren. Det forhindrer, at små børn kan komme til at røre ved den varme ovndør. Beskyttelsesgitteret kan bestilles hos kundeservice (varenummer 361 480).

Anbefalet tilbehør til induktions-kogesektionen

Induktions-grydesæt HZ390040	Dette grydesæt består af to gryder, en kasserolle og en pande.
Induktions-grydesæt HZ390020	Dette grydesæt består af en gryde og en pande.

* Der findes et stort udvalg af tilbehør til Deres komfur i vores brochurer eller på internettet. Der kan købes ekstra tilbehør hos forhandleren.

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".

Allerførst skal De se efter, om symbolet ☹ og tre nuller blinker i indikatoren på komfuret.

Hvis symbolet ☹ og tre nuller blinker

Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på ur-tasten ☹.
Der vises 12.00, og ur-symbolet ☹ blinker.
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.

Efter nogle sekunder aktiveres klokkeslættet. Nu er komfuret klar til brug.

Opvarm ovnen

Sådan gør De

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

1. Stil funktionsvælgeren på Øver- og undervarme ☐.
I indikatoren vises en foreslået temperatur.
 2. Indstil til 240 °C med drejeknappen.
- Slå funktionsvælgeren fra efter 60 minutter.

Rengør tilbehøret inden brug

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

Indstille kogesektionen

Kogesektionen er udstyret med 4 induktionskogezoner.

Hvad vil det sige at lave mad med induktion?

Madlavning med induktion er baseret på et helt andet princip end normal opvarmning. Varmen opstår i bunden af gryder og pander pga. af induktionen. Kogezonen forbliver kold.

Fordelene

Tidsbesparelse

Gryder og pander bliver opvarmet direkte. Der opstår intet varmetab.

Energibesparelse

Der forbruges mindre strøm end ved andre madlavningsmetoder.

Kontrolleret varmetilførsel og større sikkerhed

Induktionen skaber eller afbryder varmetilførslen med det samme, når der er foretaget en indstilling. Opvarmningen bliver afbrudt, når gryden eller panden tages af kogezonen. Der kan ikke gå ild i brændbart materiale, f.eks. et viskestykke, som ved et uheld er blevet lagt på kogesektionen, også selv om der er tændt for kogezonen. Når tilberedningen afsluttes, er der kun den restvarme tilbage i glaskeramikken, som gryden eller panden har afgivet.

Enkel pleje

Madrester kan ikke brænde fast på glaskeramikken. Kogesektionen kan altid rengøres – det er ikke nødvendigt at vente, til den er kølet af.

Gryder og pander

Vælg altid en gryde med den rigtige størrelse til den pågældende mængde mad. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.

Gryde og kogezone skal være lige store.

Egnede gryder og pander	Ueguede gryder og pander
magnetiserbare (ferromagnetiske) gryder og pander	rustfrit stål
– af emaljeret stål	glas
– af støbejern	keramik
– af forkromet stål (rustfrit stål, som er specielt fremstillet til induktion)	kobber
	aluminium

De kan undersøge med en magnet, om gryden eller panden er velegnet, dvs. om den er magnetiserbar.

Tips vedrørende gryder og pander

af emaljeret stål

Belægningen på emaljerede gryder kan smelte og kan beskadige kogesektionen.

Denne typer gryder er kun delvist egnede og må ikke bruges på det højeste effekttrin.

af aluminium

Gryder og pander af aluminium kan beskadige kogesektionen. Dette gælder også, selvom producenten af de pågældende gryder og pander angiver, at de kan bruges med induktion.

med slip-let-belægning

Anvend ikke gryder og pander med slip-let-belægning med Powerboost-funktion.

Teflonbelægningen kan blive beskadiget.

Hovedafbryder

Tænde

Der skal tændes for hovedafbryderen, for at kogesektionen kan bruges.

Slukke

Berør feltet ①, indtil bjælkerne — bliver tændt i indikatorerne.

Berør feltet ①, indtil bjælkerne — i indikatorerne bliver slukket. **Alle kogezoner bliver slukket. Hvis kogezonerne stadig er varme pga. varmen fra grydernes bund, bliver restvarmeindikatoren tændt.**

Tips

Kogesektionen slukker automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 10 sekunder.

Hvis der stadig er restvarme tilbage, når der tændes for kogesektionen, blinker *H* hhv. *h* og — skiftevis i indikatoren. De kan indstille på helt normal vis.

Således indstiller De kogezonerne

Forudsætning:

Der skal være tændt for hovedafbryderen ①.

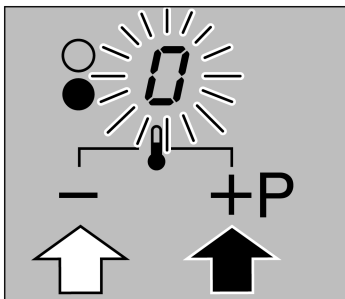
De indstiller det ønskede kogetrin med feltet plus + og feltet minus -.

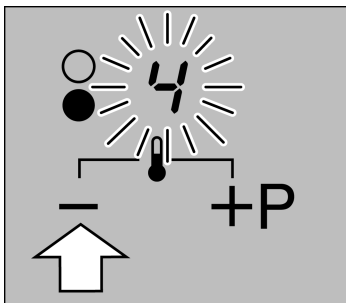
1 = laveste kogetrin

9 = højeste kogetrin

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

1. Berør feltet + eller feltet - for den ønskede kogezone.
I indikatoren blinker *7*.



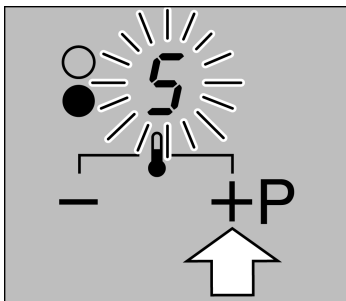


2. Berør inden for de næste 5 sekunder feltet **+** eller feltet **-** igen.

Der vises en foreslået værdi:

Feltet **+** = kogetrin 5

Feltet **-** = kogetrin 4



3. Hvis De vil vælge et andet kogetrin:

Berør feltet **+** eller feltet **-**, indtil det ønskede kogetrin vises.

Ændre kogetrin

De kan altid ændre kogetrinnet.

Slukke kogezone

Berør feltet **-**, indtil 0 vises.

Det er lettest at skifte fra kogetrin 5 til 0 ved at berøre feltet **+** to gange.

Kogezonen bliver slukket, og efter ca. 5 sekunder vises restvarme-indikatoren.

Kogetrinnet blinker

Der er ikke placeret en gryde eller pande på kogezonen, gryden eller panden har en forkert størrelse eller er lavet af et uegnet materiale. Sæt en egnet gryde eller pande på kogezonen. Kogetrinnet holder op med at blinke.

Hvis der ikke er sat en gryde eller en pande på kogezonen, slukker den automatisk efter 4 minutter.

Slukke for kogesektion

Berør feltet ①, indtil bjælkerne **-** i indikatorerne bliver slukket. Alle kogezoner bliver slukket. Hvis kogezonerne stadig er varme pga. varmen fra grydernes bund, bliver restvarmeindikatoren tændt.

Tips

Indstillingerne bliver ikke ændret, hvis De kort berører flere felter. På den måde kan De uden problemer tørre af i indstillingsområdet, f.eks. hvis noget er kogt over.

Hold altid indstillingsområdet rent og tørt. Fugt og snavs forringer funktionen.

Tabel

I nedenstående tabel kan du finde nogle eksempler. Tilberedningstiderne afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

	Mængde	Ankognings- trin 9	Videre- kogningstrin	Videreknognings tid
Smeltning				
Chokolade, Overtræschokolade, smør, honning	100 g	-	1-2	-
Husblas	1 pk.	-	1-2	-
Opvarmning				
Grøntsager i dåse	400 g - 800 g	1-3 min	1-2	3-6 min
Bouillon	5 dl-1 l	2-3 min	7-8	2-4 min
Legeret suppe	5 dl-1 l	1-3 min	2-3	2-4 min
Mælk	2 dl-4 dl	1-3 min	1-2	2-4 min
Opvarmning og varmholdning				
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	400 g - 800 g	1-2 min	1-2	
Mælk	5dl -1 l	2-3 min	1-2	
Optøning og opvarmning				
Spinat, dybfrossen	300 g - 600 g	3-4 min	2-3	5-15 min
Gullasch, dybfrossen	500 g - 1 kg	3-4 min	2-3	20-30 min
Dampkogning				
Melboller,				
Kartoffelboller (1-2 l vand)	4-8 stk.	6-9 min	4-5*	20-30 min
fisk	300 g - 600 g	3-6 min	4-5*	10-15 min

	Mængde	Ankognings- trin 9	Videre- kogningstrin	Viderekognings tid
Kogning				
Ris (med dobbelt vandmængde)	125 g - 250 g	2-4 min	2-3	15-30 min
Risengrød (500 ml - 1 l mælk)	125 g - 250 g	3-5 min	2-3	25-35 min
Pillekartofler med 1-3 kopper vand				
Skrællede kartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	30-35 min
Friske grøntsager med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	15-25 min
Nudler (1-2 l vand)	500 g - 1 kg	3-4 min	2-3	10-20 min
	250 g - 500 g	6-9 min	6-7*	6-10 min
Grydestegning				
Benløse fugle	4 stk.	4-6 min	4-5	50-60 min
Oksesteg	1 kg	4-6 min	4-5	60-100 min
Gullasch	500 g	4-8 min	4-5	50-60 min
Steg				
Pandekager (tynde)		1-2 min	6-7	videre stegning
Schnitzel, paneret	1-2 stk.	1-2 min	6-7	6-10 min
Steak	2-3 stk.	1-2 min	7-8	8-12 min
Fiskepinde	10 stk.	1-2 min	6-7	8-12 min
Fritering (i 1-2 l olie)				
Dybfrostvarer	200 g pr. portion	8-13 min	8-9	videre fritering
Andet	400 g pr. portion	8-13 min	4-5	videre fritering

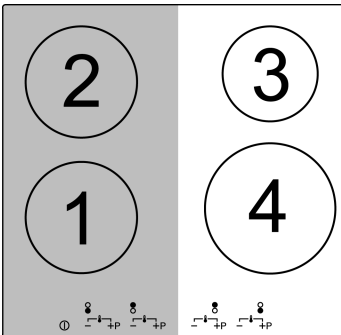
* Viderekogning uden låg

Powerboost

Powerboost-funktionen øger kortvarigt effekten på det højeste trin. Madretterne bliver varmet særligt hurtigt op.

Begrænsninger

Gruppe 2



Gruppe 1

Alle fire kogezone er forsynet med Powerboost.

Kogesektionen er opdelt i 2 grupper (se figuren). Der kan kun vælges Powerboost en gang i hver gruppe. Den anden kogezone må ikke være tændt.

Eksempel: Powerboost på kogezone 1 (gruppe 1).

Kogezone 2 skal være slukket.

Hvis der ikke er slukket for kogezone 2, blinker **P** og kogetrin **9** skiftevis i indikatoren. Powerboost fungerer ikke. Kogetrin **9** lyser igen.

Aktivere Powerboost

1. Vælg kogetrin **9**.

2. Berør feltet **+P**.

I indikatoren vises **P**. Powerboost er aktiveret.

Deaktivere Powerboost

Tryk på feltet **—**.

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

For at beskytte kogesektionen mod overophedning kan det ske, at Powerboost bliver slukket automatisk.

Varmholdningsfunktion

Aktivere funktionen

Alle kogezone er forsynet med en varmholdningsfunktion. De egner sig til smeltning af chokolade eller smør og til varmholdning af madretter. Til varmholdning må der også kun anvendes gryder og pander, som er egnede til induktion.

Der skal være tændt for den pågældende kogezone. Berør samtidig feltet **+** og feltet **-**. I indikatoren vises et **⌚**.

Deaktivere funktionen

Berør feltet **+** eller feltet **-**. **⌚** slukker i indikatoren.

Gryder og pander bliver holdt varme på det mindst mulige kogetrin.

Restvarme-indikator

Kogesektionen er udstyret med en restvarme-indikator for hver kogezone. De viser, hvilke kogezone der stadig er varme.

H = kogezone er meget varm

h = kogezone er varm

Når kogezonens temperatur er faldet til 60 °C, slukkes indikatoren.

Hvis de tager gryden eller panden af kogezone uden at slukke for kogezone, vises der skiftevis **h** hhv. **H** samt det valgte kogetrin i indikatoren.

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at De ændrer indstillingen, bliver den automatiske tidsbegrænsning aktiveret.

Kogezonens opvarmning bliver afbrudt. I indikatoren blinker skiftevis **F** og **B**.

Hvis De berører et vilkårligt felt, slukker indikatoren. De kan indstille igen.

Hvornår tidsbegrænsningen aktiveres, afhænger af det indstillede kogetrin (1 til 10 timer).

Bekræftelsessignal

Når De berører et felt, bliver dette bekræftet med en kort signaltone. Dette signal kan deaktiveres.

Tænd for kogesektionen med feltet ①.

1. Indstil alle 4 kogezone til kogetrin 3.
2. Sluk for kogezoneerne en efter en fra højre mod venstre.
3. Bliv ved med at røre ved feltet ①, til der lyder et signal. Bekræftelsessignalet er deaktiveret.

De kan aktivere bekræftelsessignalet igen. Dette gøres på samme måde som deaktiveringen.

Indstilling af ovnen

Slukke for ovnen manuelt

De kan indstille ovnen på forskellige måder.

Når retten er færdig, skal De selv slukke for ovnen.

Ovnen slukker automatisk

De kan forlade køkkenet i længere tid.

Ovnen tænder og slukker automatisk

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

Tabeller og tips

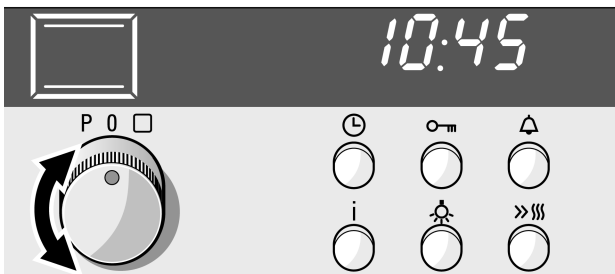
I kapitlet Tabeller og tips kan De finde de indstillinger, der passer til mange retter.

Sådan indstiller De

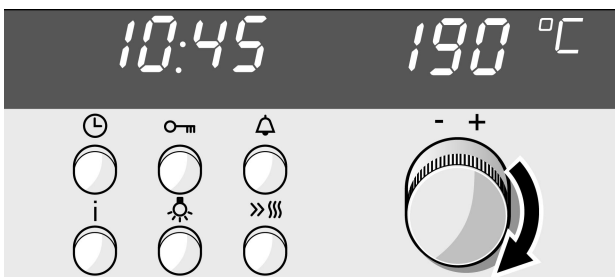
Eksempel:
Over- og undervarme 190 °C

1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.

I temperaturindikatoren vises den foreslåede værdi for ovnfunktionen.



2. Indstil temperaturen eller grilltrinnet med drejeknappen.



Slukning

Når retten er færdig, skal De slå funktionsvælgeren fra.

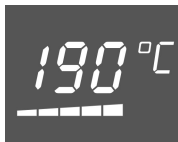
Ændre indstilling

De kan altid ændre temperaturen eller grilltrinnet.

Grill, lille flade

Her tændes kun den midterste del af grill-elementet. Drej funktionsvælgeren hen til grill, stor flade . Drej drejeknappen hen til grilltrin 1 og videre. Indikatoren skifter til grill, lille flade  og grilltrin 3. Indstil det ønskede trin med drejeknappen.

Opvarmningskontrol



Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnen. Når alle felterne er blevet fyldt ud, er det optimale tidspunkt til at sætte retten i ovnen kommet. Ved grilning vises opvarmningskontrollen ikke.

De kan få vist den aktuelle temperatur med info-tasten **i**.

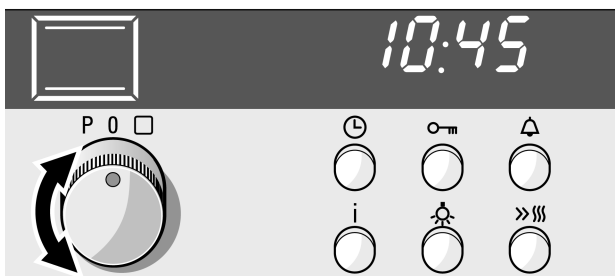
På grund af ovnens termiske træghed kan det ske, at der bliver vist en anden temperatur i indikatoren end den faktiske ovntemperatur.

Ovnen skal slukke automatisk

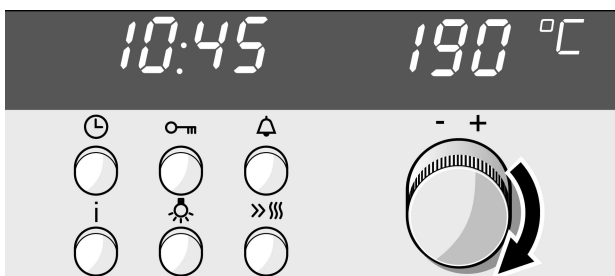
Eksempel:
Over- og undervarme 190 °C, tilberedningstid
45 minutter

1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.

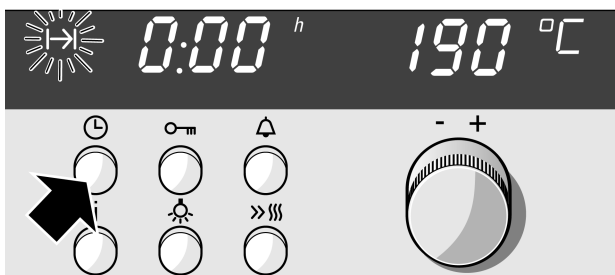
I temperaturindikatoren vises den foreslåede værdi for ovnfunktionen.



2. Indstil temperaturen eller grilltrinnet med drejeknappen.

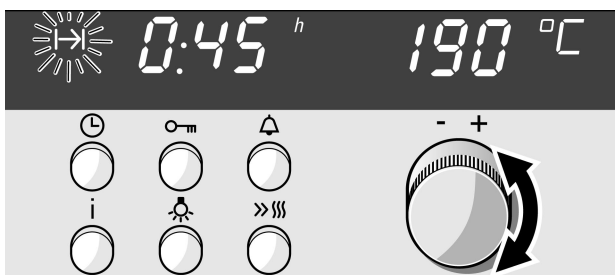


3. Tryk på ur-tasten ⌚. Tilberedningstidssymbolet ⌚ blinker.



4. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.

Efter nogle sekunder starter ovnen. Symbolet ⌚ lyser i indikatoren.



Tilberedningstiden er udløbet

Ændre indstilling

Afbryde indstillingen

Få vist indstillinger

Der lyder et signal. Ovnens slukkes.
Slå funktionsvælgeren fra.

Tryk på ur-tasten . Foretag ændringen af tilberedningstiden med drejeknappen.

Slå funktionsvælgeren fra.

Få vist slut-tiden  eller klokkeslættet : Tryk så mange gange på ur-tasten , at det pågældende symbol vises. Den værdi, De ønsker at få vist, vises i nogle sekunder.

Ovnens skal tænde og slukke automatisk.

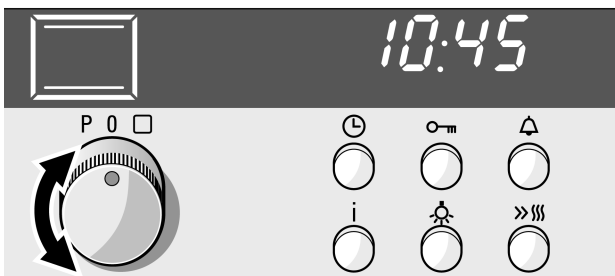
Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

Eksempel:

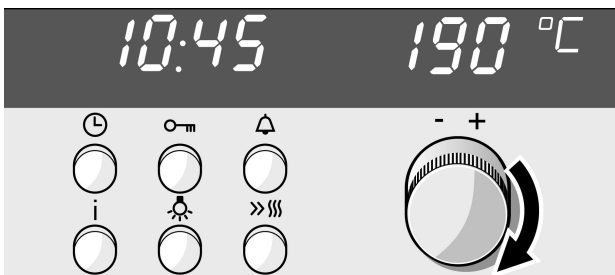
Klokken er 10.45. Det tager 45 minutter at tilberede rette, og den skal være færdig kl. 12.45

1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.

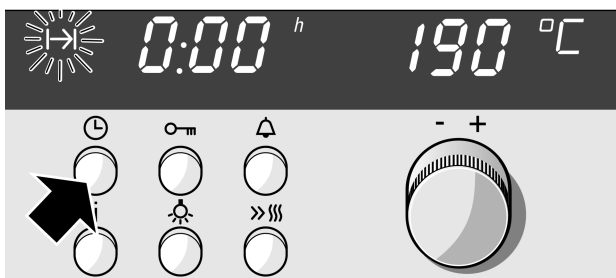
I temperaturindikatoren vises den foreslåede værdi for ovnfunktionen.



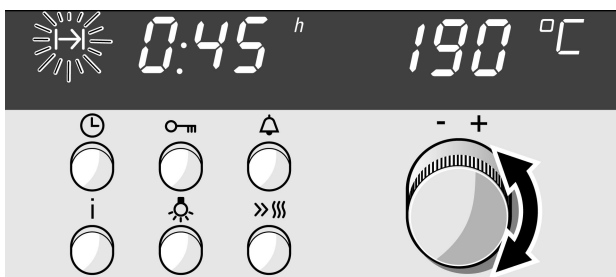
2. Indstil temperaturen eller grilltrinnet med drejeknappen.



3. Tryk på ur-tasten .
Tilberedningstidssymbolet  blinker.

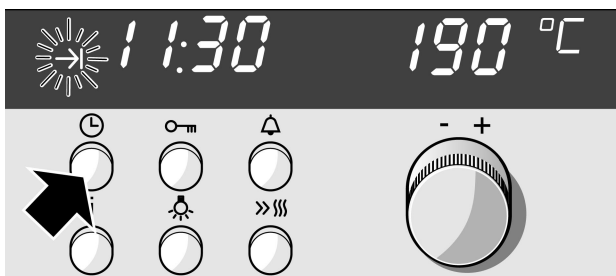


4. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



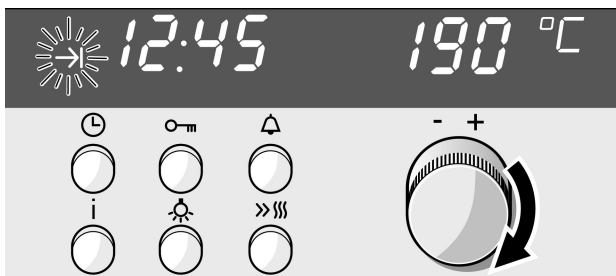
5. Tryk så mange gange på ur-tasten , at slut-symbolet  blinker.

I indikatoren kan De se, hvornår retten er færdig.



6. Forskyd slut-tiden til senere med drejeknappen.

Efter nogle sekunder aktiveres indstillingen. I indikatoren står slut-tiden, indtil ovnen starter.



Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes. Slå funktionsvælgeren fra.

Tips

Så længe et symbol blinker, kan De foretage en ændring. Når symbolet lyser, er indstillingen aktiveret. De kan ændre ventetiden for, at indstillingen aktiveres. Se herom i kapitlet Grundindstillinger.

Restvarmeindikator

Når De slukker for ovnen, kan De aflæse restvarmen på opvarmningskontrollen.

Hvis alle felter er udfyldt, har ovnen en temperatur på ca. 300 °C.

Når temperaturen er faldet til ca. 60 °C, forsvinder opvarmningskontrollen.

Udnytte restvarmen

Maden i ovnen kan også holdes varm med restvarmen.

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

Lynopvarmning

Med denne funktion kan De opvarme ovnen særligt hurtigt.

Egnede ovnfunktioner

 = Over- og undervarme

 = 3D-varmluft

 = Varmluft, intensiv/pizzatrin

 = Varmluft/impulsgrill

Sådan indstiller De

Indstil først ovnen.

Tryk derefter på lynopvarmnings-tasten »|||».

I indikatoren lyser symbolet »|||».

Ovnen opvarmes. Opvarmningskontrollens felter udfyldes.

Lynopvarmningen er afsluttet

De hører et kort signal. Symbolet »|||» slukker. Sæt retten i ovnen.

Afbryde lynopvarmningen

Tryk på lynopvarmnings-tasten. Symbolet slukker. Lynopvarmningen er afbrudt.

Tips

Hvis De skifter ovnfunktion, bliver lynopvarmningen afbrudt.

Lynopvarmningen fungerer ikke, når den indstillede temperatur ligger under 100 °C.

Hvis temperaturen i ovnen kun er lidt lavere end den indstillede temperatur, er der ikke brug for lynopvarmningen. Den aktiveres ikke.

Under lynopvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur med Info-tasten i.

Stegeautomatik

Med stegeautomatikken kan De let tilberede raffinerede gryde- og fadretter, saftige stege og lækre sammenkogte retter. De undgår at skulle vende og komme væde på retterne, og ovnen holdes ren.

Fade og gryder

Egnede fade og gryder

Stegeautomatikken er kun egnet til stegning i stegegrej med låg. Brug kun stegegrej med låg, der passer.

Velegnede er varmebestandige fade (op til 300 °C), glas- eller glaskeramisk-fade. Ved stegegryder af emaljeret stål, støbejern eller støbt aluminium skal De komme mere væde ved. Retten brunes kraftigere. Følg stegegrejsproducentens anvisninger.

Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Retten bliver ikke så brun, og kødet ikke så mørkt.

Uegnede fade og gryder

Uegnet er stegegrej af lyst, glinsende aluminium, uglaseret ler og koge- eller kogegrej med plastring.

Fadet eller grydens størrelse

Kødet skal dække fadets eller grydens bund med ca. to tredjedele. På den måde får De en god stegefond.

Afstanden mellem kødet og låget skal være mindst 3 cm. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Forberede retten

Vælg et egnet fad eller en egnet gryde.

Vej det ferske eller frosne kød, fisken eller grøntsagerne ved vegetariske sammenkogte retter. Vægten skal bruges til indstillingen.

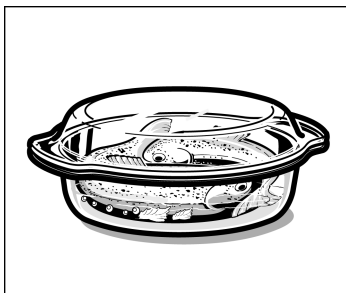
Læg låg på fadet eller gryden. Sæt fadet eller gryden på risten i rille 2.

Kød

Kom den mængde væde, som er angivet i stegetabellen, i det tomme fad eller den tomme gryde. Bunden skal være dækket.

Kom krydderier på kødet, læg det i fadet eller gryden, og læg låget på.

Fisk



Rens fisken, marinér og salt den som sædvanlig.

Dampet fisk: Kom væde i ½ cm's højde, f.eks. vin eller citronsaft, i fadet eller gryden.

Stegt fisk: Vend fisken i mel, og pensl den med smeltet smør.

OBS: Fisk lykkes bedst, hvis fisken ligger i "svømmestilling" i fadet eller gryden.

Sammenkogt ret

De kan kombinere forskellige slags kød og friske grøntsager.

Skær kødet i passende små stykker. Kyllingedele kan De anvende, uden at dele dem yderligere.

Kom den samme eller op til den dobbelte mængde grøntsager ved kødet. Eksempel: Ved 0,5 kg kød mellem 0,5 kg og 1 kg friske grøntsager.

Sæt altid retten i ovnen, mens den er kold.

Programmer

Retter ferske	er egnet	Program- nummer	Vægtområde	Tilsættes væde
Oksesteg	Højreb, bov, skank, sursteg	01	0,5-3,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, højreb	02	0,5-2,5 kg	nej
Roastbeef, engelsk	Roastbeef, højreb	03	0,5-2,5 kg	nej
Flæskesteg	Kam, nakke, hals, skank, klump, rullesteg	04	0,5-3,0 kg	ja
Flæskesteg	Bov med svær, bug	05	0,5-2,0 kg	nej

Retter ferske	er egnet	Program- nummer	Vægtområde	Tilsættes væde
Kalvesteg	Bov, skank, klump, kølle af skank, fyldt kalvebryst	06	0,5-2,5 kg	ja
Lammekølle	Kølle uden ben	07	0,5-2,5 kg	ja
Fjerkræ	Kylling, and, gås, lille kalkun	08	0,5-2,5 kg	nej
Hele fjerkrælår	Hele kyllinge-, kalkun-, ande-, gåselår	09	0,3-1,5 kg	nej
Kalkunbryst	Kalkunbryst, -rullesteg	10	0,5-2,5 kg	ja
Lam, hjort	Bov, ryg, bryst	11	0,5-2,5 kg	ja
Hamburgerryg, rådyr, småvildt	Rådyrkølle, harekølle	12	0,5-3,0 kg	ja
Forloren hare	Forloren hare	13	0,3-3,0 kg	nej
Sammenkogte retter	Benløse fugle, kød-og grøntsagsgryde, ungarsk gullasch	14	0,3-3,0 kg	ja
Fisk, dampet	Forel, sandart, karpe, hel torsk	15	0,3-1,5 kg	ja
Fisk, stegt	Forel, sandart, karpe, hel torsk	16	0,5-1,5 kg	nej

Retter frosne*	er egnet	Program- nummer	Vægtområde	Tilsættes væde
Oksesteg	Højreb, bov, skank	17	0,5-2,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, højreb	18	0,5-2,0 kg	nej
Flæskesteg	Kam, nakke, hals, skank, klump, rullesteg	19	0,5-2,0 kg	ja
Kalvesteg	Bov, skank, klump, kølle af skank, fyldt kalvebryst	20	0,5-2,0 kg	ja
Lammekølle	Kølle uden ben	21	0,5-2,0 kg	ja
Hele fjerkrælår	Hele kyllinge-, kalkun-, ande-, gåselår	22	0,3-1,5 kg	nej
Lam, hjort	Bov, ryg, bryst	23	0,5-2,0 kg	ja
Dådyr, småvildt	Rådyrkølle, harekølle	24	0,5-2,0 kg	ja

* OBS! Når De tilbereder frosset kød, kan slut-tiden ikke ændres til senere. Kødet vil i så fald tø op i ventetiden.

Hvor længe tager det, inden retten er færdig?

For at De kan vide, hvor længe det tager, før retten er færdig, skal De indstille som beskrevet under punkt 1 til 4. Tilberedningstiden vises i indikatoren.

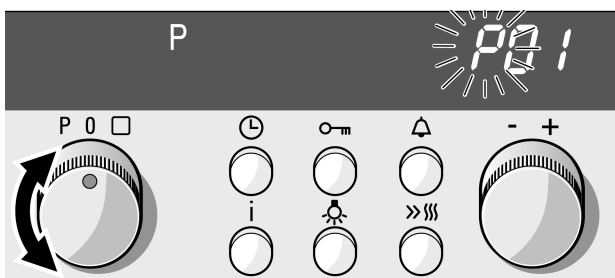
Afbryde programmet: Slå funktionsvælgeren fra.

Sådan indstiller De

1. Vælg et passende program i stegetabellen.
2. Drej funktionsvælgeren, indtil P blinker i temperaturindikatoren.

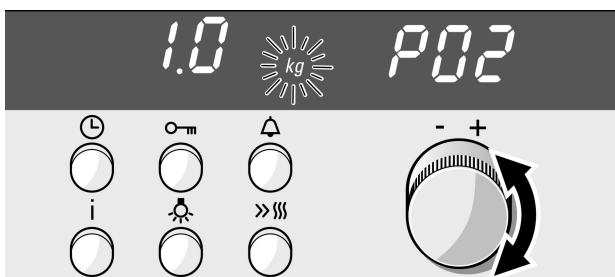
Eksempel:

Roastbeef gennemstegt 1,2 kg



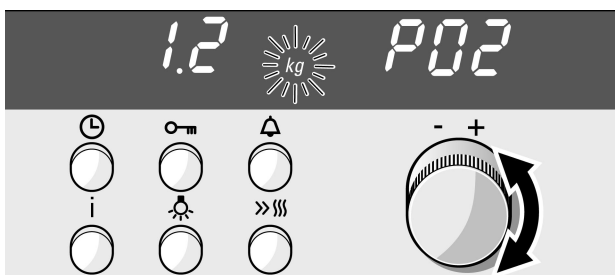
3. Indstil det ønskede programnummer med drejeknappen.

Efter at programmet er blevet aktiveret, vises den foreslåede værdi for vægten.



4. Indstil vægten med drejeknappen.

Efter nogle sekunder starter ovnen. Tilberedningstiden udløber synligt i displayet.



Tilberedningstiden er udløbet

Afbryde programmet

Der lyder et signal. Ovnens slukkes.
Slå funktionsvælgeren fra.

Slå funktionsvælgeren fra.

Ovnens skal tænde og slukke automatisk

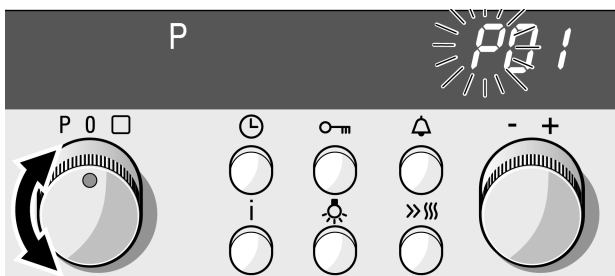
Anvend kun frisk kød eller frisk fisk.

Lad ikke fødevarerne blive stående for længe i ovnen. Kød og fisk kan blive nemt fordærvet, hvis det står uafkølet.

1. Vælg et passende program i stegetabellen.
2. Drej funktionsvælgeren, indtil P blinker i temperaturindikatoren.

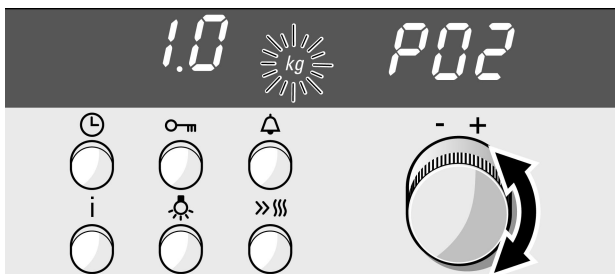
Eksempel:

Roastbeef gennemstegt 1,2 kg, program 02, retten skal være færdig kl. 12.15.

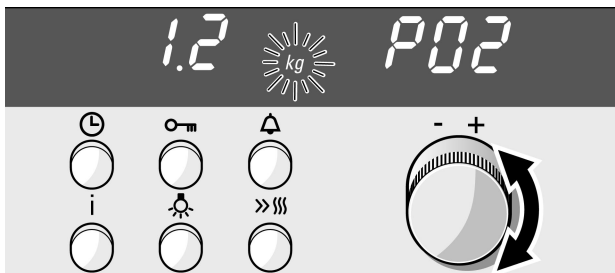


3. Indstil det ønskede programnummer med drejeknappen.

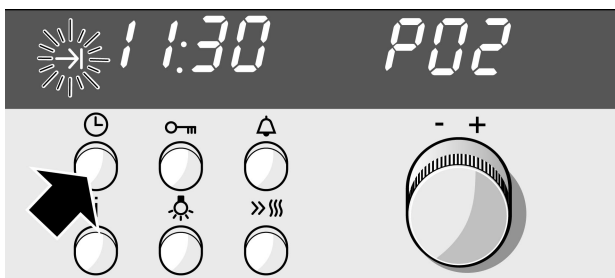
Efter at programmet er blevet aktiveret, vises den foreslåede værdi for vægten.



4. Indstil vægten med drejeknappen.

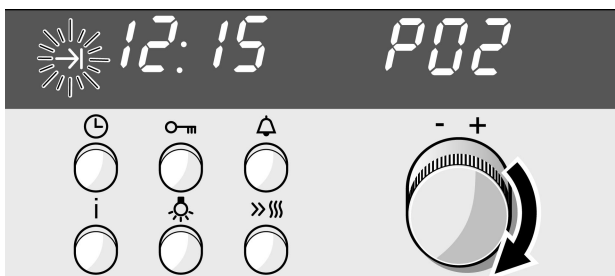


5. Tryk så mange gange på ur-tasten , at slut-symbolet  blinker. I indikatoren kan De se, hvornår retten er færdig.



6. Flyt slut-tiden til senere med drejeknappen.

Efter nogle sekunder aktiveres indstillingen. I indikatoren står slut-tiden. Slut-symbolet  lyser. Ovnen starter på det rigtige tidspunkt.



Tilberedningstiden er udløbet

Tips

Der lyder et signal. Ovnen slukkes. Slå funktionsvælgeren fra.

I indikatoren løber en tid på minuturet ud. Få vist den resterende tilberedningstid , slut-tiden  eller klokkeslættet : Tryk så mange gange på ur-tasten , at det pågældende symbol vises.
Få vist vægten: Tryk på Info-tasten .

Tips om stegeautomatikken

Stegens eller fjerkræets vægt ligger over det angivne vægtområde

Vægto mråde er bevidst begrænset. Man kan ofte ikke få tilstrækkeligt store stegegryder til meget store stege. Tilbered store stykker med over- og undervarme  eller varmluft/impulsgrill .

Stegen er god, men skyen er for mørk

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

Stegen er god, men skyen er for lys og vandet	Vælg et større fad eller en større gryde, og kom mindre væde ved.
Stegen er for tør foroven	Brug et fad eller en gryde med et låg, der slutter tæt. Meget magert kød bliver saftigere, hvis man lægger baconstrimler på.
Under stegningen lugter der brændt, men stegen ser godt ud	Stegegrydens låg slutter ikke tæt. Eller kødet har løftet sig og har løftet låget. Brug altid et låg, der passer. Sørg for, at der altid er mindst 3 cm's afstand mellem kødet og låget.
De vil tilberede dybfrosset kød	Kom krydderier på det dybfrosne kød som på fersk kød. OBS! Når De tilbereder frosset kød, kan slut-tiden ikke ændres til senere. Kødet vil i så fald tø op i ventetiden.
De vil stege flere hele kyllinge- eller fjerkrælår samtidig	De hele lår skal være omtrent lige store. Indstil til det største hele lårs vægt. Eksempel: To kalkunlår a 1,4 og 1,5 kg. Indstil til 1,5 kg.
De vil dampe eller stege flere fisk samtidig	Fiskene skal være omtrent lige store. Indstil til den samlede vægt. Eksempel: To foreller a 0,6 og 0,5 kg. Indstil til 1,1 kg.
De vil tilberede fyldt fjerkræ	Fyldt fjerkræ egner sig ikke. Det bliver bedst på risten uden låg. Se herom i tabellen for fjerkræ.
Kødet i den sammenkogte ret er brunet for lidt	Læg næste gang kødternene ved kanten af gryden eller fadet. Kom grøntsagerne i midten.
Grøntsagerne i den sammenkogte ret er for hårde	Indstil ved sammenkogte retter til kødets vægt. Så bliver grøntsagerne sprøde. Hvis grøntsagerne skal være blødere, skal De indstille til den samlede vægt af kød og grøntsager.
De vil tilberede en vegetarisk sammenkogt ret	Her egner kun faste grøntsager sig, f.eks. gulerødder, grønne bønner, hvidkål, selleri og kartofler. Jo finere De snitter grøntsagerne, jo blødere bliver de. For at grøntsagerne ikke bruner for meget, skal De dække dem med væde.
De vil bruge en stegegryde af rustfrit stål	Gryder af rustfrit stål er kun egnede i begrænset omfang. Den blanke overflade reflekterer varmestrålingen med kraftigt. Retten bruner mindre, og kødet bliver mindre mørt. Hvis De bruger stegegryden af rustfrit stål: Tag låget af, når programmet er afsluttet. Grill derefter kødet ved grilltrin 3  i 8 til 10 minutter.

Sabbat-indstilling

Med sabbat-indstillingen holder ovnen en temperatur på 85 °C i 73 timer med over-/undervarme .

I dette tidsrum kan De holde mad varm i ovnen, uden at De behøver at tænde eller slukke.

Sådan indstiller De

1. Indstil funktionsvælgeren til P.
I indikatoren blinker P.
2. Indstil programmet P25 med drejeknappen.
Når P lyser, er indstillingen aktiveret. Nedtællingen af tilberedningstiden kan ses i indikatoren. Ovnslukker automatisk efter 73 timer.

Programmet er afsluttet

Der lyder et signal. Symbolet for tilberedningstid  blinker. For at få vist klokkeslæt igen skal De slå funktionsvælgeren fra.

Slette program

Slå funktionsvælgeren fra.

Tips

Efter start er tasterne låst. Det er ikke muligt at få vist eller at ændre indstillingerne.

Ovnslampen lyser under hele tilberedningstiden.

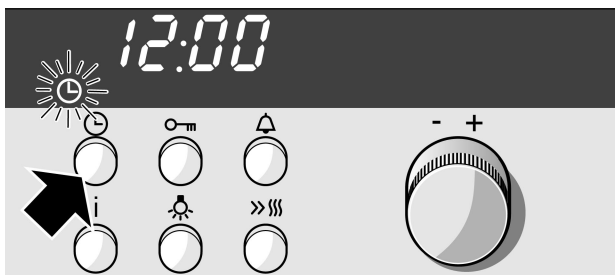
Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker symbolet ⌚ og tre nuller i indikatoren. Indstil klokkeslættet. Funktionsvælgeren skal være slået fra.

Sådan indstiller De

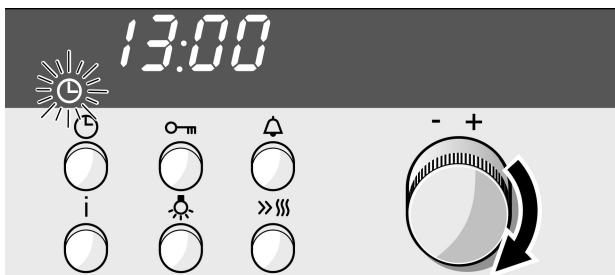
Eksempel: kl. 13.00

1. Tryk på ur-tasten ⌚. I indikatoren vises klokkeslættet 12.00, og symbolet ⌚ blinker.



2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.

Efter nogle sekunder aktiveres klokkeslættet. Symbolet ⌚ forsvinder.



Ændre fra f.eks. sommer- til vintertid

Tryk på ur-tasten ⌚, og foretag ændring af klokkeslættet med drejeknappen.

Skjule klokkeslættet

De kan skjule klokkeslættet. For at gøre dette skal De ændre grundindstillingen. Se herom i kapitlet Grundindstillinger.

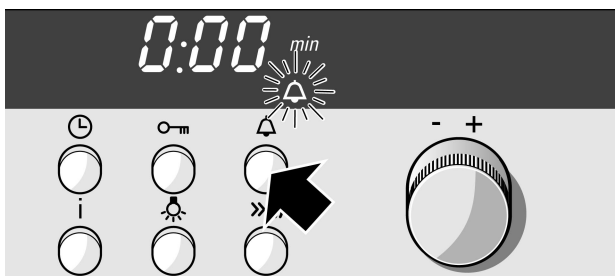
Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har et specielt signal. De kan også indstille minuturet, når børnesikringen er aktiveret.

Sådan indstiller De

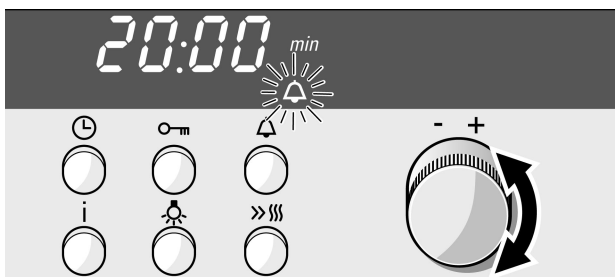
Eksempel: 20 minutter

1. Tryk på minutur-tasten . Symbolet  blinker.



2. Indstil tiden på minuturet med drejeknappen.

Efter nogle sekunder starter minuturet. Symbolet  lyser i indikatoren. Tid løber synligt ud.



Tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tryk på minutur-tasten . Minutursvisningen forsvinder.

Ændre tiden på minuturet

Tryk på minutur-tasten . Foretag ændring af tiden med drejeknappen.

Slette indstilling

Tryk på minutur-tasten  3x.

**Minuturstiden og
tilberedningstiden udløber
samtidigt**

Symbolerne lyser. Tiden på minuturet løber synligt ud i indikatoren.
Få vist den resterende tilberedningstid **I→I**, slut-tiden **→I** eller klokkeslættet **⌚**: Tryk så mange gange på ur-tasten **⌚**, at det pågældende symbol vises.
Den værdi, man ønsker at få vist, vises i indikatoren i nogle sekunder.

Grundindstillinger

Ovnens har forskellige grundindstillinger. De kan ændre grundindstillingen for klokkeslættet, signallængden og aktiveringstiden for indstillingen.

Grundindstilling	Funktion	Ændre til
Klokkeslæt ⌚ I = Klokkeslæt i forgrunden	Visning af klokkeslættet	Klokkeslæt ⌚ = Klokkeslæt skjult*
Signallængde ⏰ I = ca. 10 sek.	Signal efter udløbet af en tilberedningstid eller tiden på minuturet	Signallængde 2 = ca. 1 min. 3 = ca. 4 min.
Aktiveringstid I→I 2 = middel	Ventetid mellem indstillingstrinnene, indtil indstillingen aktiveres	Aktiveringstid I = kort 3 = lang

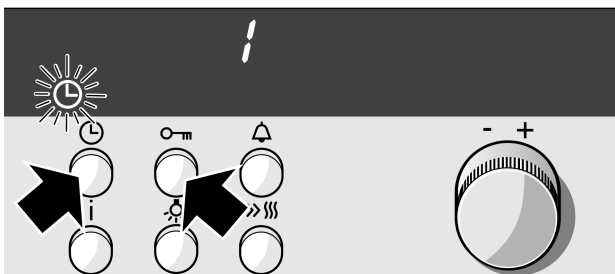
* Undtagelse: Klokkeslættet vises, så længe restvarmen indikeres.

Ændring af grundindstillinger

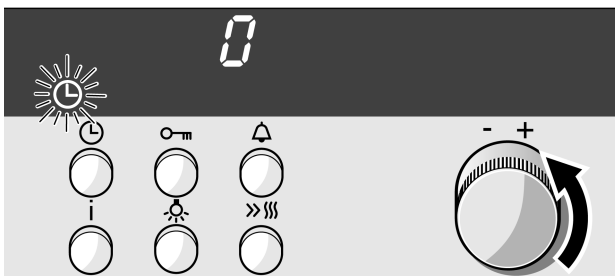
1. Tryk på ur-tasten ⌚ og tasten  samtidig, indtil der vises et **!** i indikatoren. Det er grundindstillingen Klokkeslæt i forgrunden.

Der må ikke være indstillet nogen funktion.

Eksempel: Skjule klokkeslættet

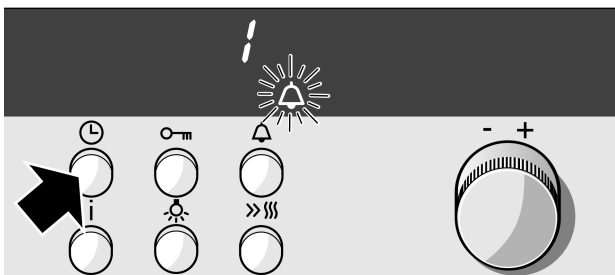


2. Skift grundindstillingen med drejknappen.



3. Bekræft med ur-tasten ⌚.

I indikatoren vises et **!** for grundindstillingen for signallængden.



Foretag ændring af grundindstillingen som beskrevet under punkt 2, og bekræft med ur-tasten ⌚. Nu kan De også ændre aktiveringstiden. Tryk til sidst på ur-tasten ⌚.

De vil ikke ændre alle grundindstillinger

Hvis De ikke vil ændre en grundindstilling, skal De trykke på ur-tasten ⌚. Den næste grundindstilling vises.

Ændring

De kan altid ændre indstillingerne igen.

Børnesikring

Komfuret er forsynet med en børnesikring til kogesektionen og til ovnen. Således kan børn ikke utilsigtet komme til at tænde for komfuret.

Børnesikring af kogesektionen

Aktivere børnesikringen

De kan aktivere børnesikringen for kogesektionen vedvarende eller nøjes med at låse kogesektionen for en enkelt gang.

Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen ①.

1. Indstil alle fire kogezone til kogetrin 2.
2. Sluk en efter en for kogezoneerne fra højre mod venstre.
3. Bliv ved med at røre ved feltet ①, til der lyder et signal. Det varer ca. 5 sekunder.

Børnesikringen er blevet vedvarende aktiveret.

Tænde for kogesektionen

Berør hovedafbryderen ① i fire sekunder. I dette tidsrum blinker indikatoren for børnesikring ②. De kan indstille kogesektionen, så snart indikatoren ② er slukket.

Deaktivere børnesikringen

De skal gå frem på samme måde som ved aktiveringen.

Låse kogesektionen for en enkelt gang

De kan låse kogesektionen for en enkelt gang, f.eks. når der er små børn på besøg:

Forudsætning: Kogesektionen er slukket.

Berør hovedafbryderen ①, indtil bjælkerne — i indikatorerne slukker. Det varer ca. fire sekunder.

Indikatoren for børnesikring ② lyser i ca. 10 sekunder og slukker. Kogesektionen er låst.

Ophæve engangslåsningen

Berør hovedafbryderen ①, indtil bjælkerne — i indikatorerne kommer frem. Det varer ca. fire sekunder. Kogesektionen er tændt. Låsningen er deaktiveret.

OBS!

Børnesikringen kan uforvarende blive hhv. aktiveret eller deaktiveret, hvis der bliver stillet genstande på feltet ①, hvis feltet bliver vådt af rengøringsvand, eller hvis noget koger over.

Børnesikring af ovnen

Låse ovnen

Børnesikringen låser ovnens betjeningsfelt. Minuturet og klokkeslættet kan også indstilles i låst tilstand.

Deaktivere låsningen

Tryk på nøgle-tasten , indtil symbolet  vises i indikatoren. Det varer ca. 4 sekunder.

Tips

Tryk på nøgle-tasten , indtil symbolet  slukker.

Efter en strømafbrydelse er den indstillede børnesikring slettet.

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis De skulle have glemt at slukke for ovnen, aktiveres den Automatiske Tidsbegrænsning. Ovnfunktionen afbrydes. Dette sker afhængigt af den indstillede temperatur eller grilltrinnet.

Når ovnen ikke varmer mere, vises et 5 i urdisplayet.

Opvarmningen er afbrudt, indtil De slår funktions-vælgeren fra. 5 forsvinder.

Nu kan De igen foretage en ny indstilling af ovnen.

Ophæve den Automatiske Tidsbegrænsning

Angiv en tilberedningstid, så slukker ovnen automatisk.

Tidsbegrænsningen er ophævet.

Automatisk selvrens

Her opvarmes ovnen til ca. 500 °C. Rester fra stegning, grilning eller bagning forbrændes.

De kan vælge mellem tre rengøringstrin.

Trin	Rensegrad	Varighed
1	let	ca. 1¼ time
2	middel	ca. 1½ time
3	intensivt	ca. 2 timer

Værd at vide

Af hensyn til sikkerheden låses ovnen automatisk. De kan først åbne ovndøren igen, når låse-symbolet  slukker i indikatoren.



Komfuret bliver meget varmt udvendigt. Sørg for at forsiden er fri. Hold børn væk fra komfuret.

Prøv ikke at åbne ovndøren, så længe selvrensen kører. Rensningen vil kunne afbrydes.

Prøv ikke at flytte hagen med hånden.

De kan ikke tænde ovnlampen under selvrensen. Opvarmningskontrollen vises ikke.

Inden selvrensen

Tag tilbehør, der ikke egner sig til selvrens, og alt kogegej ud af ovnen.



Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvrensen, brandfare!

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

Rengør ovndøren og kanterne i nærheden af tætningen. Tætningen må ikke skures.

Sørg for, at ovndøren er lukket, inden rengøringen påbegyndes.

Rense tilbehør samtidig

De kan sætte universalbradepanden eller emaljebagepladen ind i rille 2 og få den renset samtidig.

Risten er ikke egnet til selvrens.

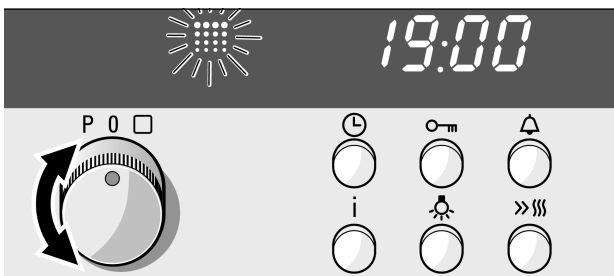


Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig renses med sammen med den automatiske selvrens (pyrolysemetode). På grund af den kraftige varme kan slip-let-belægningen frigøre giftige gasser - med alvorlig sundhedsfare!

Sådan indstiller De

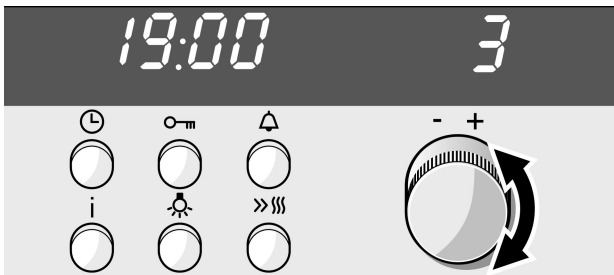
Eksempel:
Rengøringstrin 3

1. Indstil funktionsvælgeren til



2. Indstil til det ønskede rengøringstrin med drejeknappen.

Efter nogle sekunders forløb starter selvrens.



Rensetiden er udløbet

Der lyder et signal. Symbolet blinker.

Symbolet lyser

Ovnens er varm og er låst af hensyn til sikkerheden. Først når symbolet slukker, kan man åbne ovndøren. Slå først derefter funktionsvælgeren fra.

Få vist varigheden og sluttiden

Få vist den resterende varighed eller slut-tiden : Tryk så mange gange på ur-tasten , at det pågældende symbol vises.

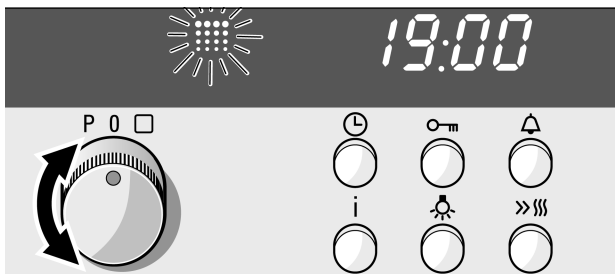
Selvrensen skal tænde og slukke automatisk

Sådan kan man f.eks. udnytte den billigere natstrøm.

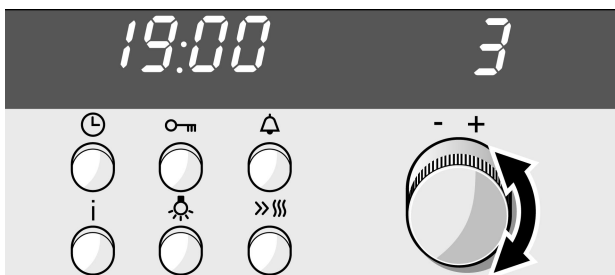
Eksempel:

Rengøringstrin 3, selvrensen skal være færdig kl. 23.00.

1. Indstil funktionsvælgeren til .



2. Indstil til det ønskede rengøringstrin med drejeknappen.



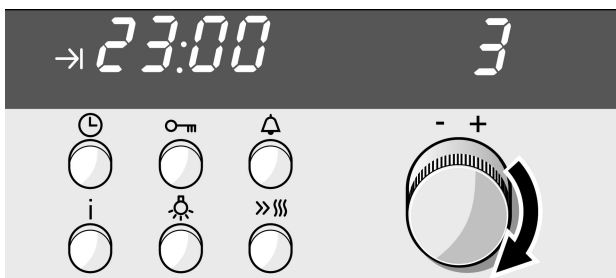
3. Tryk så mange gange på ur-tasten , at slut-symbolet  blinker.

I indikatoren ser De, hvornår selvrensen er færdig.



4. Flyt slut-tiden til senere med drejeknappen.

Selvrensen tænder og slukker på det rigtige tidspunkt. Efter starten vises klokkeslættet igen.



Rensetiden er udløbet

Der lyder et signal. Symbolet →I blinker.
Slå funktionsvælgeren fra.

Afbryde indstillingen

Slå funktionsvælgeren fra.

Anvisninger

Efter at rensningen er startet, kan rengøringstrinnet ikke ændres mere.

Når ovnen er kølet af

Fjern den resterende aske fra ovnen med en fugtig klud.

Bemærk

Ved normal brug er det tilstrækkeligt at rense ovnen hver 2.-3. måned. Til en rensning bruger De kun ca. 2,5-4,7 kilowatt-timer.

Den specielt varmebestandige speciemalje og de blanke dele i ovnen kan med tiden blive matte eller misfarves. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. De må ikke behandle sådanne misfarvninger med hårde skuresvampe eller stærke rengøringsmidler.

Pleje og rengøring



Brug aldrig højtryksrenser eller dampstråler. Fare for kortslutning!

Der må aldrig bruges kraftige eller skurende rengøringsmidler. Overfladen kan blive beskadiget. Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets forside, skal det straks tørres af med vand.

Rengøringsmidler

Apparatets yderside	Opvaskevand, tør efter med en blød klud.
Kogesektion	Pleje: Midler til beskyttelse og pleje af glaskeramik. Rengøring: f.eks. CERA CLEN, cera-fix, Sidol til Ceran+stål, til kalkpletter også citron eller eddike. Rengør kun kogesektionen, når den er kold eller håndvarm. Brug aldrig ovnrens eller pletfjerner.
Kogesektionens ramme	 Glasskraber til kraftig tilsmudsning: 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. Varmt opvaskevand. Må aldrig rengøres med glasskraber, citron eller eddike.
Ovn	Varmt opvaskevand eller eddikevand. Ved kraftig tilsmudsning: Ovnrens må kun anvendes i en kold ovn. Det er bedst at anvende den automatiske selvrens.
Glasafdækningen på ovnlampen	Varmt opvaskevand
Tætning	Varmt opvaskevand
Glasrude i ovndør	Rengøringsmiddel til glas, Glasskraberen må ikke bruges til rengøring af glass.
Dørsikring	Varmt opvaskevand
Magasinskuffe	Varmt opvaskevand
Tilbehør	Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand. Rengør det med en børste eller svamp.

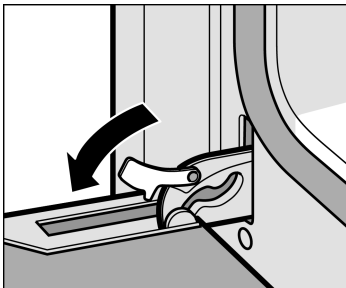
For at gøre rengøring lettere

Tage ovndøren af

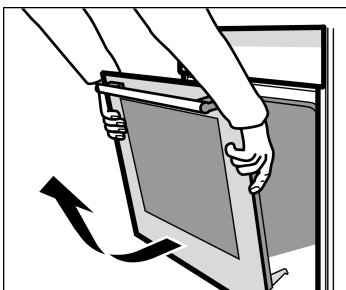


For at lette rengøringen af ovnen, kan De tænde for ovnlampen med tasten  og tage ovndøren af.

Pas på, at De ikke tager fat i ovndørens hængsel, når De trækker døren ud. Fare for personskade!



1. Åbn ovndøren helt.
2. Drej de to låsepale i venstre og højre side udad.

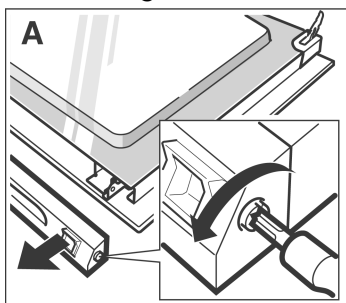


3. Placer ovndøren i en skrå position.
Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side.
Luk døren lidt mere, og træk den ud.

Sæt ovndøren på igen i den omvendte rækkefølge efter rengøringen.

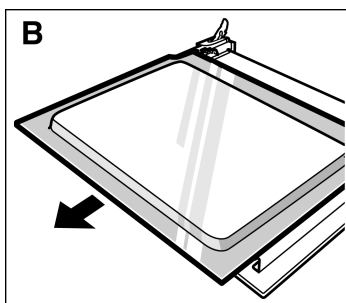
Afmontering af ovnglassene

Afmontering

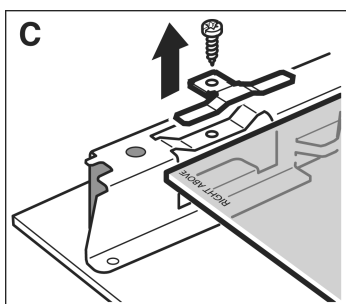


De kan tage ovnglassene i ovndøren af, så de er lettere at rengøre.

1. Afmonter ovndøren, og læg den med grebet nedad på et viskestykke.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru hertil skruerne i venstre og højre side ud. (Figur A)



3. Løft det øverste ovnglas, og træk det ud. (Figur B)



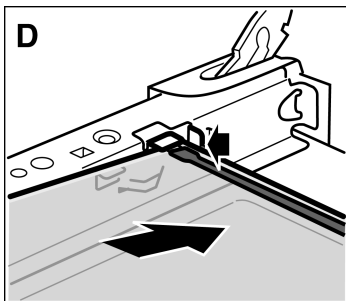
4. Skru klemmerne i venstre og højre side løs, og tag dem af. (Figur C) Tag ovnglasset ud.
5. De kan tage tætningen ved ovnglassets underkant af for at rengøre den. Hertil skal tætningen hæftes af i venstre og højre side.

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

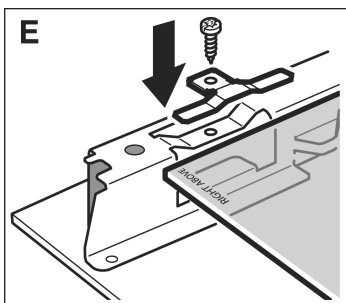
Der må ikke bruges ætsende eller skurende midler. Glasskraberen må ikke bruges til rengøring af ovnglasset.

Montering

Inden ovnglasset skydes på plads, skal tætningen hægtes på ved ovnglassets underkant igen. Sørg for, at påskriften "Right above" står på hovedet for neden til venstre.



1. Skyd ovnglasset ind skråt bagud. (Figur D)



2. Sæt klemmerne på, og skru dem fast igen. (Figur E)

3. Skyd ovnglasset ind skråt bagud.

4. Sæt afdækningen på, og skru den fast.

5. Sæt ovndøren på igen.

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

Tips

Metallisk changerende misfarvninger på kogesektionen: Disse misfarvninger opstår pga. af uegnede rengøringsmidler eller afslidning fra gryder. De er vanskelige at fjerne. Prøv med Stål-Fix eller Sidol til ceran+stål.

Emaljen i ovnen bliver indbrændt ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. De må aldrig behandle sådanne misfarvninger med hårde skuresvampe eller kraftige rengøringsmidler.

Det er ikke muligt at emaljere kanterne helt på tynde bageplader. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen er dog sikret.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, drejer det sig ofte en bagatel, som er let at afhjælpe. Se følgende anvisninger igennem, inden De kontakter kundeservice:

Generelt

Komfuret fungerer ikke

Kontroller, om der er tale om en strømafbrydelse. Se efter i sikringsboksen, om sikringen er i orden.

Ovn

Urdisplayet blinker

Klokkeslættet skal indstilles igen efter en strømafbrydelse.

Ovndøren kan ikke åbnes. Funktionsvælgeren står på , og i indikatoren blinker tre nuller.

Strømafbrydelse. Slå funktionsvælgeren fra. Indstil klokkeslættet, og start selvrens igen. Vent til ovnen er kølet ned til under 300 °C, hvis De ikke ønsker at gentage selvrens.

Ovnen varmer ikke, den valgte ovnfunktion kan ikke indstilles.

Støv på kontakterne. Drej funktionsvælgeren hele vejen rundt et par gange.

Ovnen bliver ikke varm. På temperaturdisplayet vises en firkant.

Ovnen er indstillet på demonstrationsmodus. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Vent i ca. 20 sekunder. Slå sikringen til igen. Tryk på tasten til lynopvarmning i 6 sekunder indenfor de næste 2 minutter, indtil firkanten forsvinder i displayet.

Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
I urdisplayet vises et "5".	Den Automatiske Tidsbegrænsning er blevet aktiveret.	Slå funktionsvælgeren fra.
I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 1" eller "Er 4".	Svigt af temperaturføler.	Tilkald kundeservice.

Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 2".	Forkert nettilslutning.	Slå sikringen fra i sikringsboksen, og få apparatet tilsluttet korrekt.
I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 6". De har indstillet selvrens.	Ovndørens låseanordning er defekt.	Sluk funktionsvælgeren og kontakt kundeservice. De kan bruge alle andre ovnfunktioner.
Ovndøren kan ikke åbnes. I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 7".	Ovndørens lås kan ikke slås fra.	Tilkald kundeservice.
I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 11".	De har trykket for længe på en tast, eller en tast har sat sig fast.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder, kontakt kundeservice.

Kogesektion

I alle indikatorer blinker E, og der lyder et signal

Indstillingsområdet er meget snavset, eller der ligger en genstand på indstillingsområdet. Rengør indstillingsområdet grundigt, eller fjern genstanden. Berør et vilkårligt felt. E slukkes.

Kogesektionen er blevet slukket

De har utilsigtet rørt ved hovedafbryderen. Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen, og indstil igen.

Når der tændes for en kogezone, slår sikringerne for strømkredsen fra

Kontroller, at det samlede effektforbrug for alle tændte apparater ikke overstiger den maksimale værdi for husets strøminstallation. Undersøg, om sikringen også slår fra, når der tændes for en anden kogezone. Kontakt kundeservice, hvis dette er tilfældet.

Når De sætter en gryde på kogezonen, blinker indikatoren (kogezonen varmer ikke mere)

Undersøg, om gryden eller panden er magnetisk (bliver tiltrukket af magneter). Kontroller, at grydens diameter er tilstrækkelig stor.

Lad gryden køle af, hvis den er blevet for varm.

Hvis indikatoren stadig blinker, når der er blevet tændt og slukket for kogezonen igen, skal sikringen til komfuret afbrydes. Vent 20 sekunder, og tilslut sikringen igen.

Symbolet P for Powerboost blinker og bliver slukket

Ved Powerboost-funktionen bliver kogezone anvendt med den højst mulige effekt. For at beskytte kogesektionen mod overophedning kan det ske, at Powerboost bliver slukket automatisk.

Indikator E og nogle tal

Når E og nogle tal vises i indikatoren, er der opstået en fejl i elektronikken. Slå komfurets sikring fra og til igen. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren igen begynder at lyse.

Visning af F og tal

Hvis der skiftevis blinker et F og et tal, angiver kogesektionen, at der er opstået en driftsfejl. I tabellen herunder kan De finde anvisninger til, hvordan De kan afhjælpe fejl.

Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
$F0$	Der er opstået en intern fejl i kogesektionen.	Slå komfurets sikring fra. Vent et par sekunder, og slå sikringen til igen. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren ikke er blevet slukket.
$F2$	Kogesektionen er for varm og er blevet slukket.	Fjern gryder og pander fra kogezoneerne. Rør ved et tilfældigt felt, når kogesektionen er blevet kølet tilstrækkeligt af. $F2$ slukker.
$F4$	Kogesektionen er for varm og er blevet slukket.	Kontroller, om der er placeret en varm gryde på indstillingsområdet. Fjern gryden. Vent et par minutter, indtil indstillingsområdet er kølet af. Kontakt kundeservice, hvis $F4$ vises igen, når der tændes.
$F8$	Kogezonen har været i brug for længe uden pause.	Den automatiske tidsbegrænsning er blevet aktiveret. Berør et vilkårligt felt.
$c1$	Netspændingen er for lav.	Sluk for kogezone. Vent et par sekunder. Indstil igen. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren ikke er blevet slukket.
$c2 / c3$	Kogezonen er blevet overophedet.	Kogezonen er blevet slukket automatisk for at beskytte kogesektionen. Vent et par minutter, og indstil igen.

Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere. Hvis apparatet repareres fagligt ukorrekt, kan det medføre alvorlige risici for Dem.

Normale lyde fra kogesektionen under driften

En dyb brummen, som fra en transformator

Pga. induktionsteknologien kan der opstå svage lyde under madlavningen. Dette er normalt.

En svag fløjtelyd

Denne lyd kan opstå ved madlavning med højt effektrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, så snart der vælges et lavere kogetrin.

En raslende lyd

En tom gryde eller pande kan forårsage en svag fløjtelyd. Lyden forsvinder, så snart der fyldes vand eller fødevarer i gryden / panden.

Høje fløjtelyde

Denne lyd kan opstå ved gryder eller pander, som er fremstillet af lag af forskellige materialer. Lyden kan ændre sig afhængigt af fødevarernes mængde og art.

Sporadiske kliklyde

Denne lyd kan opstå, når der ved maksimalt kogetrin stilles gryder eller pander, der er fremstillet af forskellige materialelag, ved siden af hinanden. Fløjtelyden forsvinder eller bliver svagere, så snart der vælges et lavere kogetrin.

Lyde fra ventilatoren

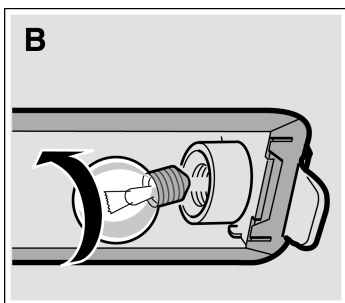
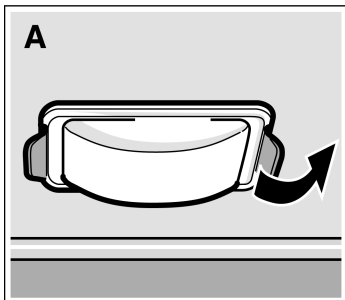
Denne lyd kan opstå ved madlavning med lavt effektrin.

Kogesektionen er forsynet med en ventilator, som bliver tændt automatisk. Den kan fortsætte med at køre, også efter at der er slukket for kogesektionen.

Udskiftning af ovnlampen

Hvis en pære i ovnlampen er sprunget, så skal den udskiftes. Temperaturbestandige reservepærer, 40 Watt, fås hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun disse pærer.

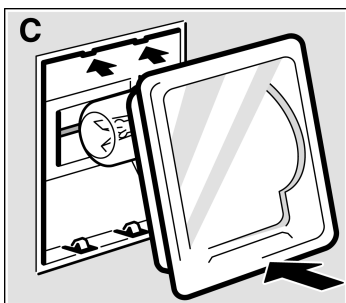
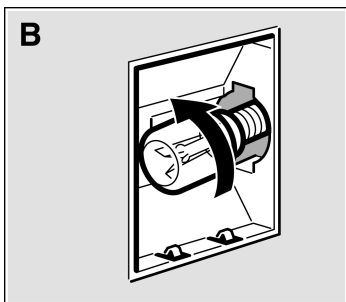
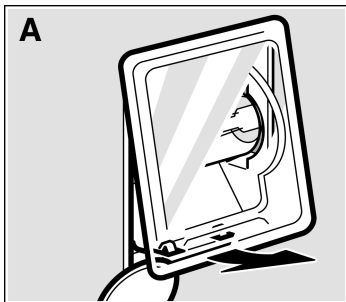
Sådan gør De



1. Slå komfursikringen fra i sikringsskabet.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Fjern glasafdækningen. Tryk for at gøre dette lukkelasken af metal bagud med tommelfingeren. Figur A.
4. Skru pæren ud, og udskift den med den samme slags pære. Figur B.
5. Sæt glasafdækningen på igen. Gør dette ved at sætte den ene side ind først og derefter trykke den anden side godt ind. Glasset går i indgreb.
6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Udskiftning af ovnlampe

Sådan gør De



Udskifte glasafdækningen

Hvis glasafdækningen er beskadiget, skal den udskiftes. Der kan fås glasafdækninger hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. på apparatet.

Hvis en pære i ovnlampen er sprunget, så skal den udskiftes. Temperaturbestandige reservepærer, 25 Watt, fås hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun disse pærer.

1. Slå komfursikringen fra i sikringsskabet.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Fjern glasafdækningen. Åbn for at gøre dette glasafdækningen forned. Figur A. Brug en ske til hjælp, hvis det er svært at fjerne glasafdækningen.
4. Skru pæren ud, og udskift den med den samme slags pære. Figur B.
5. Sæt glasafdækningen på igen. Sørg for, at hvælvingen i glasset sidder til højre. Sæt glasset ind foroven, og tryk det godt fast forned. Figur C. Glasset går i indgreb.
6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Udskiftning af ovntætning

Hvis ovntætningen er blevet defekt, skal den udskiftes af en fagmand fra kundeservice. En defekt ovntætning kan medføre et stort energitab. Forsiderne på skabselementerne ved siden af kan blive beskadiget.

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 📞

Apparatet opfylder bestemmelserne iht. til norm EN 55011 hhv. CISPR 11.

Det er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt højfrekvente bølger til opvarmning af gryder og pander.

Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

Kort vejledning

Her finder De en kortfattet oversigt over ovnens indstillinger.
I de enkelte kapitler i brugsanvisningen er der udførlige forklaringer om, hvordan indstillingerne foretages.

Indstille klokkeslæt, f.eks. efter strømsvigt

 og  blinker.

1. Tryk på ur-tasten .
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.

Indstille ovnen

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
 2. Indstil temperaturen eller grilltrinnet med drejeknappen.
- Slukke: Slå funktionsvælgeren fra.

Ovnen skal slukke automatisk

- Indstil, som beskrevet ovenfor.
3. Tryk på ur-tasten . Symbolet for varighed  blinker.
 4. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.

Ovnen skal tænde og slukke automatisk

- Indstil, som beskrevet ovenfor.
5. Tryk på ur-tasten , til symbolet for slut-tid  begynder at blinke.
 6. Sluttiden kan udskydes til et senere tidspunkt med drejeknappen.

Lynopvarmning

Velegnet til    

Indstil ovnen.

Tryk på lynopvarmnings-tasten.

Indstille stegeautomatik

1. Vælg programmet i stegeautomatik-tabellen.
2. Stil funktionsvælgeren på P.
3. Indstil programnummeret med drejeknappen.
4. Så længe kg blinker i indikatoren, kan vægten indstilles ved hjælp af drejeknappen.

Programmet skal tænde og slukke automatisk	Indstil, som beskrevet ovenfor. 5. Tryk så mange gange på ur-tasten , at symbolet →I begynder at blinke. 6. Sluttiden kan udskydes til et senere tidspunkt med drejeknappen.
Indstille selvrems	1. Indstil funktionsvælgeren på selvrems . 2. Indstil det ønskede rengøringstrin med drejeknappen.
Selvrems skal tænde og slukke automatisk	Indstil, som beskrevet ovenfor. 3. Tryk så mange gange på ur-tasten , at symbolet →I begynder at blinke. 4. Sluttiden kan udskydes til et senere tidspunkt med drejeknappen.
Indstille minutur	1. Tryk på minutur-tasten . 2. Indstil tiden på minuturet med drejeknappen.
Sabbat-indstilling	1. Stil funktionsvælgeren på P. 2. Indstil til program P 25 med drejeknappen.
Børnesikring	Tryk på nøgle-tasten  , indtil symbolet  kommer frem.

Se, ændre eller slette

Se indstillinger	Tilberedningstid I→I, slut-tid →I eller klokkeslæt : Tryk på ur-tasten , indtil det pågældende symbol vises. Vægt ved stegeautomatik: Tryk på Info-tasten i.
Ændre efter start	Temperatur eller grilltrin: Kan altid ændres. Tilberedningstid: Tryk på ur-tasten . Foretag ændring af tilberedningstiden med drejeknappen.
Ændre inden start	Inden start kan alle indstillinger ændres.
Slette indstilling	Slå funktionsvælgeren fra.
Ændre tiden på minuturet eller klokkeslæt	Tryk på minutur-tasten  eller ur-tasten . Den indstillede tid ændres med drejeknappen.
Slette tiden på minuturet	Tryk 3 gange på minutur-tasten  .
Slette signal	Tiden på minuturet er løbet ud: Tryk på minutur-tasten . Tilberedningstiden er løbet ud: Slå funktionsvælgeren fra.

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 vejledning til hjælp i tilfælde af, at noget alligevel går galt.

Kager og bagværk

Bagning med én plade

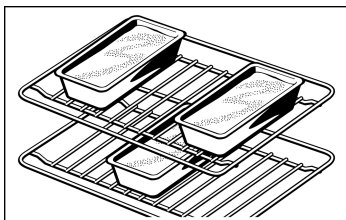
Anvend over-/undervarme , når De bager kager på én plade. På denne måde bliver kager bedst.

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.

Hvis De bager med 3 firkantede forme samtidig, skal De stille dem på ristene som vist på figuren.



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 form	Form på risten	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Rørekage, nem	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		170-190	50-60
	3 firkantede forme*	1+3		150-170	75-105
Rørekage, fin (f. eks. sandkage)	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		150-170	60-70
	3 firkantede forme*	1+3		140-160	75-105
Mørdejsbund med kant	Springform	1		180-200	25-35
Kagebund af rørdej	Form til frugtbund	2		160-180	20-30
Lagkagebund	Springform	2		160-180	30-40
Frugt- eller kvarktærte, mørdej**	Mørk springform	1		160-180	70-90
Frugtkage fin, af rørt kagedej	Springform/høj randform	2		160-180	50-60
Pikante kager** (f.eks. quiche/løgtærte)	Springform	1		180-200	50-60

* Vær opmærksom på, hvordan de firkantede forme står. Ekstra riste fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

** Lad kagen hvile i ovnen i ca. 20 minutter.

Kager på pladen		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Rørt dej og gærdej med tør pynt(f.eks. formkage)	Plade	2		170-190	20-30
	Plade + Universal- bradepande*	2+4		150-170	35-45
Rørt dej og gærdej med saftigt pynt (frugt)	Plade	3		170-190	40-50
	Plade + Universal- bradepande*	2+4		150-170	50-60
Roulade (forvarmning)	Universalbradepande	2		190-210	15-20
Gærkringle af 500 g mel	Plade	2		170-190	30-40
Julekage 500 g mel	Universalbradepande	3		160-180	60-70
Julekage 1 kg mel	Universalbradepande	3		150-170	90-100
Butterdej, sød	Universalbradepande	2		180-200	55-65

Kager på pladen		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Pizza	Plade	2		230-250	25-35
	Plade + Universalbradepande*	2+4		180-200	40-50

* Sæt ved bagning i to lag altid universalbradepanden ind oven over bagepladen.

Brød og boller		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberednings-tid, minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel*, (forvarmning)	Universalbradepande	2		300	8
				200	35-45
Surdejsbrød med 1,2 kg mel* (forvarmning)	Universalbradepande	2		300	8
				200	40-50
Rundstykker, f.eks. boller (forvarmning)	Plade	3		180-200	15-20
	Plade + Universalbradepande**	2+4		160-180	20-30

* Hæld aldrig vand direkte i den varme ovn.

** Sæt ved bagning i to lag altid universalbradepanden ind oven over bagepladen.

Småkager		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager	Bageplade	3		170-190	10-20
	Bageplade + universalbradepande*	2+4		130-150	25-35
	2 bageplader + universalbradepande*	2+3+5		130-150	30-40
Marengs	Bageplade	3		80-100	100-150
Vandbakkelse	Bageplade	2		210-230	30-40
Makroner	Bageplade	3		110-130	30-40
	Bageplade + universalbradepande*	2+4		100-120	35-45
	2 bageplader + universalbradepande*	2+3+5		100-120	40-50
Butterdej	Bageplade	3		200-220	20-30
	Bageplade + universalbradepande*	2+4		180-200	30-40
	2 bageplader + universalbradepande*	2+3+5		180-200	35-45

* Sæt ved bagning i to lag altid universalbradepanden ind oven over bagepladen.

** Sæt universalbradepande ind forneden. Den kan tages ud tidligere.

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 blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bagværket bliver bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme  i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden. Frugtsaften løber over.	Benyt næste gang universalbradepanden, som er lidt dybere.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft  ved bagning i flere lag. Plader, der er sat i ovnen samtidig, bliver ikke altid færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over ovndøren eller gennem udluftningen på kogesektionen, afhængigt af apparat. Vanddampen kan samle sig på apparatet eller på forsiden af køkkenelementerne 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 af kødarten 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	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Varighed, minutter
Oksesteg (f.eks. højreb)	1 kg	lukket	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Oksemørbrad	1 kg	uden låg	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	uden låg	1		220-240	60
Bøffer eller koteletter, gennemstegt bøffer, rosa		Rist***	5		3	20
		Rist***	5		3****	15
Svinekød uden svær (f.eks. nakkekam)	1 kg	uden låg	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	130
	2 kg		1		170-190	150
Svinekød med svær** (f.eks. bov eller skank)	1 kg	uden låg	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2 kg		1		190-210	180
Hamburgerryg med ben	1 kg	lukket	2		210-230	70
Forloren hare	750 g	uden låg	1		180-200	70
Pølser	ca. 750 g	Rist***	4		3	15
Kalvesteg	1 kg	uden låg	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammekølle uden ben	1,5 kg	uden låg	1		160-180	120

* Vend roastbeefen efter den halve tid. Efter endt stegetid pakkes roastbeefen ind i stanniol og hviler i ovnen i 10 minutter.

** Sværen på svinekød rides og lægges først i bradepanden med flæskesværen nedad, hvis stegen skal vendes.

*** Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

**** Forvarm grillen i ca. 3 minutter.

Fjerkræ

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

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

Hvis De griller direkte på risten, skal De sætte universalbradepanden ind på rille 1.

På gæs og ænder prikkes små huller i skindet under vingerne, for at fedtet kan løbe fra.

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

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

Fjerkræ	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Halve kyllinger 1 til 4 stk.	hver på 400 g	Rist	3		210-230	40-50
Kyllingedele	hver på 250 g	Rist	3		210-230	30-40
Hele kyllinger 1 til 4 stk.	hver på 1 kg	Rist	2		210-230	50-80
And	1,7 kg	Rist	2		180-200	90-100
Gås	3 kg	Rist	2		170-190	110-130
Lille kalkun	3 kg	Rist	2		180-200	80-100
2 kalkunlår	hver på 800 g	Rist	2		190-210	90-100

Fisk

Tabellen gælder for start af tilberedning i kold ovn.

Fisk	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Tilberedningstid, minutter
Fisk grillet	hver på 300 g	Rist*	3		2	20-25
	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Fisk i skiver, f.eks. koteletter	hver på 300 g	Rist*	4		2	20-25

* Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

Stege- og grilltips

Der står ikke nogen angivelser for stegens vægt i tabellen.	Vælg den i henhold til angivelsen næste lavere vægt, og forøg tiden.
Hvordan kan man konstatere, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med skeen. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den stege lidt endnu.
Stegen er for mørk, og sværen/bruningen er visse steder branket.	Kontrollér isætningshøjden og temperaturen.
Stegen ser godt ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.
Stegen ser godt ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg næste gang et større stegefad, eller tilsæt mindre væde.
Der opstår vanddamp, når der hældes væske på stegen.	Brug varmluft/impulsgrill i stedet for over- og undervarme. På den måde opvarmes stegefonden ikke så kraftigt, og der opstår mindre vanddamp.

Gratiner, toast

Tabellen gælder for start af tilberedning i kold ovn.

Ret		Service	Rille	Ovn- funktion	Temperatur °C, grilltrin	Tilbered- ningstid minutter
Gratin, sød (f.eks. kvarkgratin med frugt)		Gratinform	2		180-200	40-50
Pikant gratin af forkogte ingredienser (f.eks. pastagratin)		Gratinform, universalbradepande	2		210-230	30-40
			3		210-230	20-30
Pikant gratin af friske ingredienser* (f.eks. kartoffelgratin)		Gratinform 2 gratinforme**	3		160-180	50-60
			2+4		160-180	60-80
Ristning af toast	4 stk.	Rist	5		3	6-7
	12 stk.		5		3	4-5

Ret		Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Tilberedningstid minutter
Gratinerings toast	4 stk.	Rist***	4		3	7-10
	12 stk.		4		3	5-8

* Gratinen må ikke være højere end 2 cm.

** Stil den nederste gratinform på emaljebagepladen og den øverste gratin på risten.

*** Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

Dybfrosne færdigretter

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Egnet er	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Pizza*	Pizza med tynd bund	3		190-210	15-20
	Pizza med tyk bund	2		180-200	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Kartoffelprodukter*	Pommes frites	2		200-220	20-30
	Pommes Duchesse	2		200-220	20-30
	Rösti	2		200-220	20-30
	Fyldte kartoffelboller	2		200-220	15-25
Bagværk*	Boller	3		170-190	10-20
	Kringler	3		190-210	10-20
Stegte retter*	Fiskepinde	2		200-220	10-15
	Kyllinge-sticks	2		200-220	10-20
	Grøntsagsburgere	2		200-220	15-25
Strudel*	Æbleroulade	3		190-210	30-40

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

Optøning

Tag madvarerne ud af emballagen, og 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	Tempera-tur °C
Sarte frysevarer f. eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugter osv.	Rist	2		20 °C
Andre dybfrostvarer* Kylling, pølser og kød, brød, boller, kager og andet bagværk	Rist	2		50 °C
* Dæk frysevarer med mikrobølgefolie. Fjerkræ lægges på en tallerken med brystsidens nedad.				

I området fra 30 til 60 °C forbliver ovnbelysningen slukket. Derved er en optimal finregulering mulig.

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 universalbrødepanden og på risten.

Ret	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberedningstid, timer
600 g æbleringe	2 + 4		80	ca. 5
800 g pæreblåde	2 + 4		80	ca. 8
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	2 + 4		80	ca. 8-10
200 g køkkenurter, rensede	2 + 4		80	ca. 1½

Tips

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

Henkogning

Forberedelse

Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellen er beregnet i forhold til runde enlitterglas. OBS! Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Glas og gummiringe skal være rene og hele.

Henkog kun helt friske frugter og grøntsager.

Vask dem grundigt.

Fyld frugt eller grøntsager i glassene.

Tør glassenes kanter af, så de er rene.

Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

Tabeller

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

Sådan indstiller De

1. Sæt universalbradepanden i rille 2.
2. Stil glassene i bradepanden, så de ikke rører ved hinanden.
3. Hæld en halv liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
4. Luk ovndøren.
5. Indstil funktionsvælgeren til undervarme .
6. Sæt temperaturvælgeren på 170-180 °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.

Energisparetips

i ovnen

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

Anvend mørke, sort lakerede eller emailjerede 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.

på kogesektionen

Vi anbefaler, at man anvender gryder og pander med en tyk, jævn bund. Ujævne bunde forlænger tilberedningstiderne.

Vælg altid en gryde med den rigtige størrelse til den aktuelle mængde. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.

Læg altid et passende låg på gryden.

Hvis grydebunden og kogezone er lige store, opnår man den bedst mulige varmeydelse. Vær opmærksom på, når De køber gryder, at grydeproducenterne ofte angiver grydens øverste diameter. Den er for det meste større end grydebundens diameter.

Stil i god tid kogezone ned til et lavere kogetrin.

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 madretterne alt for kraftigt, brun dem i stedet gyldenbrune.
Ved stegning indeholder store eller tykke stykker mindre akrylamid.
Anvend så vidt muligt nye kartofler til stegning eller fritering.
De må ikke have grønne pletter eller spirer.

Tips om tilberedning med lavt akrylamid-indhold	
Bagning	Med over-/undervarme ved maks. 200 °C, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme ved maks. 190 °C, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 170 °C. 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.
Stegning i pande	Lav stegte kartofler af kogte kartofler. Brug olie i stedet for margarine ved rå kartofler.
Fritering	Fedtstoffet bør ikke være varmere end 175 °C. Kontroller temperaturen med et stegetermometer. Forholdet mellem fedtstof/madret bør være 1:10 til maks. 1:15, f.eks. 100 g pommes frites til 1,5 l olie. Læg nye kartofler i vand en time før friteringen.

Prøveretter

I henhold til norm DIN 44547 og EN 60350

Bagning Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Tilbehør og anvisninger	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager formet med formsæt	Bageplade	2		170-190	20-30
	Bageplade + universalbradepande**	2+4		150-170	30-40
	2 bageplader + universalbradepande***	2+3+5		140-160	40-50
Småkager 20 stk.	Bageplade	3		170-190	20-30
Småkager 20 stk. pr. plade (forvarmes)	Bageplade + universalbradepande**	2+4		150-170	25-35
	2 bageplader + universalbradepande***	2+3+5		140-160	30-40

Ret	Tilbehør og anvisninger	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Vandbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Kage af gærdej	Bageplade	3		170-190	40-50
	Bageplade + universalbradepande**	2+4		150-170	50-60
Æbletærte med låg	2 riste* + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Universalbradepande + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Riste fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

** Sæt ved bagning i to lag altid universalbradepanden ind oven over bagepladen.

*** Sæt altid universalbradepande ind forinden. Den kan tages ud tidligere.

**** Stil kagen diagonalt på tilbehør.

Grillning

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Grilltrin	Tilberednings-tid minutter
Ovnbagt toast (10 min. forvarmes)	Rist	5		3	1-2
Hamburgerbøffer 12 stk.*	Rist	4		3	25-30

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