

SIEMENS



# Fritstående komfur

HA778.40U

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

[da] Brugsanvisning

Register  
your  
product  
online



# Indholdsfortegnelse

<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>4</b>	<b>Grundindstillinger</b> .....	<b>24</b>
<b>Årsager til skader</b> .....	<b>6</b>	Ændre grundindstillinger .....	25
Oversigt.....	6	<b>Automatisk slukning</b> .....	<b>25</b>
Skader på ovnen.....	7	<b>Rengøringsystem</b> .....	<b>26</b>
Skader på den nederste skuffe.....	7	Inden rengøringen .....	26
<b>Opstilling og tilslutning</b> .....	<b>7</b>	Indstille rengøringstrin.....	26
Til installatøren.....	7	Efter rengøringen .....	26
Vægbesættelse .....	7	<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>26</b>
Dørsikring .....	7	Rengøringsmiddel.....	26
<b>Deres nye komfur</b> .....	<b>8</b>	Afmontere/montere ribberammer.....	27
Generelt .....	8	Afmontere/montere ovndør.....	28
Madlavningsområde .....	8	Afmontage/montage af glastruder i ovndør .....	28
Betjeningsfelt .....	9	<b>En fejl, hvad gør man?</b> .....	<b>29</b>
Ovnrum .....	10	Ovn .....	29
<b>Tilbehør</b> .....	<b>11</b>	Fejltabel .....	29
Sætte tilbehør ind.....	11	Kogesektionen.....	30
Ekstra tilbehør.....	11	Reparation af fejl.....	30
Varer fra kundeservice.....	12	Normal lyd fra apparatet under brug .....	30
<b>Inden den første ibrugtagning</b> .....	<b>13</b>	Udskifte ovnlampepære i ovnloft .....	30
Indstille klokkeslæt .....	13	Glasafdækning .....	31
Opvarme ovnrummet .....	13	<b>Kundeservice</b> .....	<b>31</b>
Rense tilbehør .....	13	E-nummer og FD-nummer.....	31
<b>Indstille kogesektionen</b> .....	<b>13</b>	<b>Energibesparelse og miljøhensyn</b> .....	<b>31</b>
Programmering af kogesektion .....	13	Ovnfunktion Varmluft eco.....	31
Funktionen CombiZone .....	15	Spare på energien - i ovnen .....	32
Move-funktion .....	15	Spare på energien - på kogesektion .....	32
Funktionen tidsprogrammering .....	16	Miljøvenlig bortskaffelse .....	32
Powerboost-funktion .....	17	<b>Programautomatik</b> .....	<b>33</b>
Børnesikring.....	17	Forme og tilbehør .....	33
Beskyttelsesfunktion ved rengøring .....	17	Forberede retten .....	33
Automatisk tidsbegrænsning .....	17	Programmer .....	33
Vis energiforbrug .....	17	Vælge og indstille program .....	36
Grundindstillinger .....	18	Tips om programautomatikken .....	36
<b>Tænde og slukke for ovnen</b> .....	<b>19</b>	<b>Testet i vores prøvekokken</b> .....	<b>37</b>
Tænde .....	19	Kager og bagværk.....	37
Slukke .....	19	Bagetips.....	39
<b>Indstille ovnen</b> .....	<b>19</b>	Kød, fjerkræ, fisk .....	40
Ovnfunktioner .....	19	Stege- og grilltips.....	42
Indstille ovnfunktion og temperatur .....	19	Langtidsstegning.....	42
Indstille lynopvarmning .....	20	Tips til langtidsstegning .....	43
<b>Tidsfunktioner</b> .....	<b>21</b>	Gratiner, tærter, toast .....	43
Indstille tidsfunktioner - kort forklaring.....	21	Færdigretter .....	44
Indstille minutur .....	21	Specielle retter.....	45
Indstille tilberedningstid .....	21	Optøning.....	45
Ændre slut-tid .....	21	Tørring.....	45
Indstille klokkeslæt .....	22	Henkogning.....	46
<b>Memory</b> .....	<b>22</b>	<b>Akrylamid i levnedsmidler</b> .....	<b>46</b>
Gemme indstillinger i Memory .....	22	<b>Prøveretter</b> .....	<b>47</b>
Starte Memory .....	22	Bagning.....	47
<b>Sabbatindstilling</b> .....	<b>23</b>	Grilning.....	47
Starte Sabbatindstilling .....	23		
<b>Stegetermometer</b> .....	<b>23</b>		
Stikke stegetermometret i kødet.....	23		
Indstille kerntemperatur .....	23		
Vejledende værdier for kerntemperatur .....	24		
<b>Børnesikring</b> .....	<b>24</b>		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.siemens.com](http://www.siemens.com) og Online-Shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Vigtige sikkerhedsanvisninger.**

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

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

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

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

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

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

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

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

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

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

### **Brandfare!**

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

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

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

### **Fare for forbrænding!**

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

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

### Fare for skoldning!

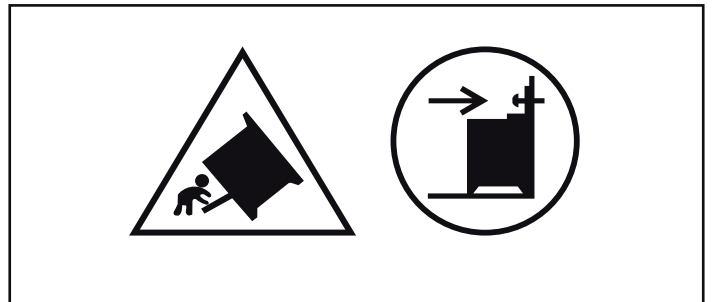
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme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

### Fare for tilskadecomst!

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

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

### Vippefare!



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

### Fare for elektrisk stød!

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

- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

### Fare pga. elektromagnetiske forstyrrelser!

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

## Årsager til skader

### Kogesektion

#### Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.
- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

### Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- og pandebunde ridser i glaskeramikken.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
	Afslid fra gryder (f.eks. aluminium)	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.

## Skader på ovnen

### Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. af de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtig fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte,

kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.

- Meget snavset dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

## Skader på den nederste skuffe

### Pas på!

Læg ikke varme genstande i nederste skuffe. Den kan blive beskadiget.

## Opstilling og tilslutning

### Elektrisk tilslutning

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

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

### Til installatøren

- Installationen skal forsynes med en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm. Ved tilslutning med stik er dette ikke nødvendigt, når brugeren har adgang til stikkontakten.
- Elektrisk sikkerhed: Komfuret er et apparat med beskyttelsesklasse I og må kun anvendes, når det er tilsluttet en jordforbindelse.
- Ved tilslutningen af apparatet skal der anvendes et kabel af typen H 05 VV-F eller tilsvarende.

### Vægbefæstigelse

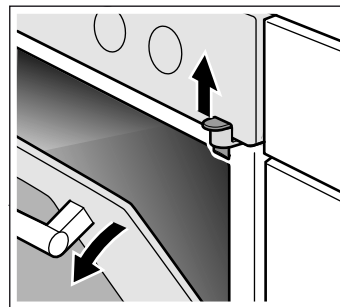
Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbefæstigelsen.

### Dørsikring

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

### Åbne ovndøren

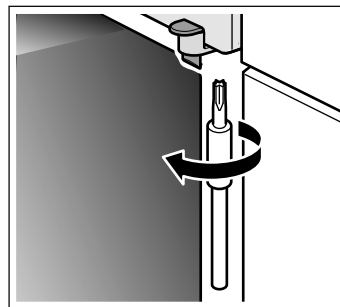
Tryk sikringen opad (figur A).



### Fjerne dørsikring

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

1. Åbne ovndøren
2. Skru skruen ud, og fjern dørsikringen (figur B).



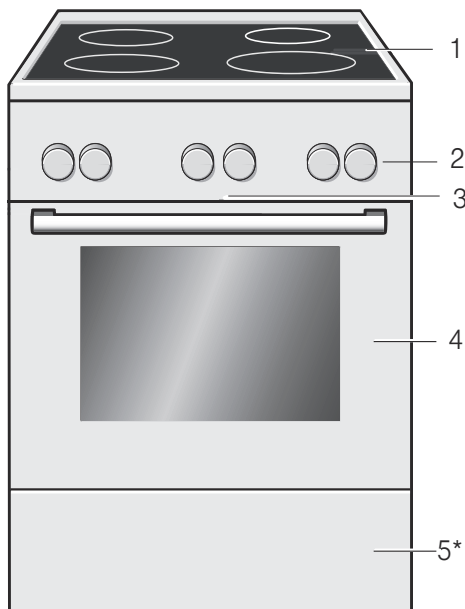
3. Luk ovndøren.

# Deres nye komfur

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

## Generelt

Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.



### Forklaring

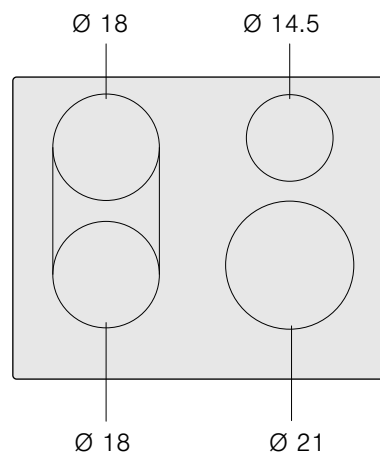
1	Kogetop**
2	Betjeningsfelt**
3	Køleventilator
4	Ovndør**
5*	Magasinskuft**




\* Option (findes på nogle apparater)

\*\* Afhængig af apparattype kan der forekomme mindre afvigelser.

## Madlavningsområde

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

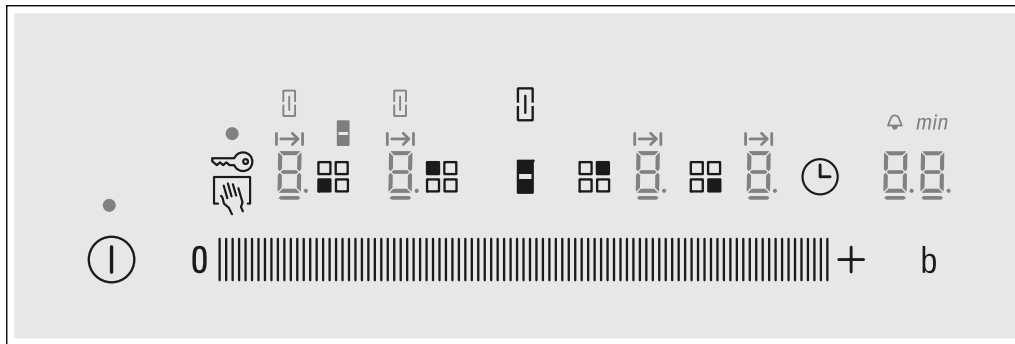


		g*	b*
Ø 18 + 18		1.800 W	2.800 W
		1.800 W	2.800 W
		3.600 W	
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6



## Betjenings panel



### Betjeningsfelter

	Hovedafbryder
	Kogezone
0       +	Indstillingsområde
	Aftørringssikring
	Børnesikring
	Funktionen CombiZone
	Move-funktion
	Timer
b	Powerboost-funktion

### Indikatorer

1-9	Kogetrin
	Driftstilstand

### Indikatorer

	Timer
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funktion
	Minutur
I→I	Automatisk slukning
	Funktionen CombiZone
	Move-funktion

### Betjeningsoverflader

Når du trykker på et symbol, aktiveres den relevante funktion.

**Bemærk:** Sørg altid for, at betjeningsoverfladerne er tørre. Fugt kan påvirke funktionerne.

## Kogezonerne

### Kogezone

	Enkelt kogezone	Anvend en gryde eller pande med en passende størrelse.
	Kombineret kogezone	Se afsnittet <i>CombiZone-funktion</i> eller <i>Move-funktion</i> .

Anvend kun gryder og pander, der er egnet til induktionskogesektioner: Se afsnittet „Gryder og pander“.

### Restvarme-indikator

Kogesektionen er udstyret med en restvarmeindikator for hvert kogefelt, som viser, hvilke felter der fortsat er varme. Rør ikke ved kogefeltet, hvis restvarme-indikatoren lyser.

Selv om kogefeltet afbrydes, vil indikatoren **h** eller **H** lyse, mens kogefeltet er varmt.

Hvis kogegrejet fjernes, før kogefeltet er afbrudt, vil indikatoren **h** eller **H** og det valgte styrke-trin vises skiftevis.

## Betjeningsfelt

Der kan forekomme små afvigelser afhængig af apparattype.

### Betjeningsknapper

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

### Taster

Symbol	Tastens funktion
	Tænde og slukke for ovnen
	Vælg ovnfunktion
	Aktivere programautomatik
	Langt tryk = Vælg memory Kort tryk = Start memory
clean	Vælg rengøringsystem
	Åbne og lukke tidsfunktioner

Symbol	Tastens funktion
°C/kg	Vælg temperatur eller vægt
	Kort tryk = Lynopvarmning Langt tryk = Børnesikring
i	Kort tryk = Hent temperatur Langt tryk = Åbn eller luk menuen Grundindstillinger
	Kort tryk = Start/stop drift Langt tryk = Afbryd drift

### Drejeknap

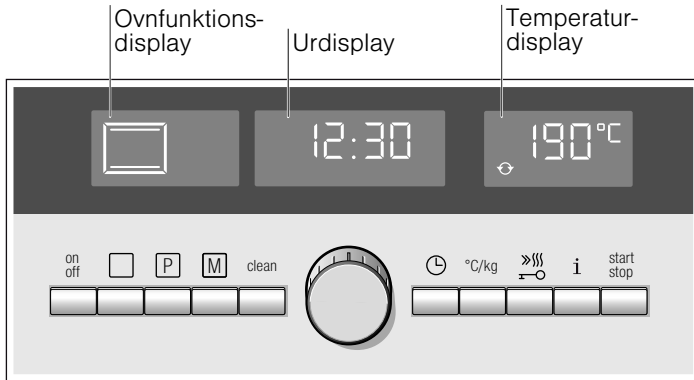
De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen. Drejesymbolet i displayet viser, hvilken værdi De kan ændre.

Drejeknappen kan forsænkes. Tryk på drejeknappen for at få den til at gå i eller ud af hak.

## Display


I displayet vises de foreslåede værdier, som De efter behov kan ændre med drejeknappen.

Displayet er opdelt i tre forskellige områder.



- **Ovnfunktionsdisplay**  
Den valgte ovnfunktion eller funktionsmåde vises.
- **Urdisplay**  
Klokkeslæt, minuter, varighed (tilberedningstid) og slut-tid vises samt vægten for programautomatikken.
- **Temperaturdisplay**  
Temperatur og grill- eller rengøringstrin vises sammen med programnummer.

## Drejesymbol

Symbolet  viser, hvilken værdi De kan ændre med drejeknappen.

## Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne eller restvarmen i ovnrummet.

## Opvarmningskontrol

Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet. Når alle bjælkerne er fyldt ud, har man nået det optimale tidspunkt til at sætte retten i ovnen.



Ved grill- og rengøringstrin vises bjælkerne ikke.

Under opvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur med tasten **i**. På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

## Restvarme

Efter slukning viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnrummet. Hvis alle bjælker er udfyldt, er der en temperatur på ca. 300 °C i ovnrummet. Når temperaturen er faldet til ca. 60 °C, slukkes indikatoren.

## Ovnrum

Ovnlampen er placeret inde i ovnrummet. Ovnen bliver beskyttet mod overophedning af en køleventilator.

## Ovnlampe

Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug. Ovnlampen slukkes, når der er indstillet temperaturer under 60 °C og ved selvrens. Derved er det muligt at foretage en optimal finindstilling.

## Køleventilator

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

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

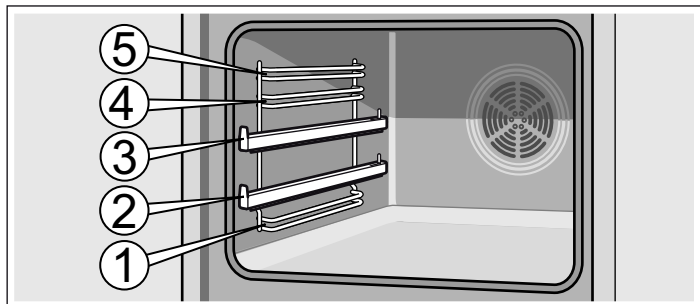
# Tilbehør

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

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

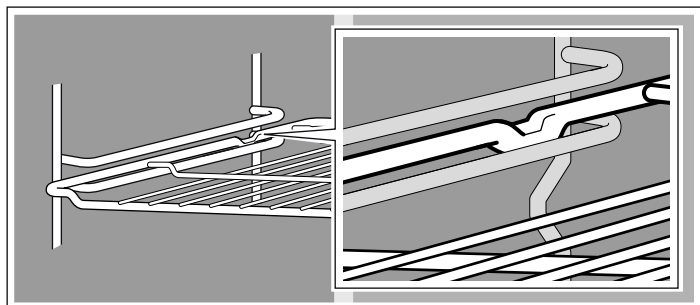
## Sætte tilbehør ind

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



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

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



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

Afhængigt af apparatets udstyr går udtræksskinnerne i indgreb, når de er trukket helt ud. På den måde er det let at placere

tilbehøret på dem. Udtræksskinnerne frigøres med et let tryk, så de kan skydes ind i ovnen igen.


**Bemærk:** Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når det er afkølet igen, forsvinder deformationen. Dette har ingen indflydelse på funktionen.

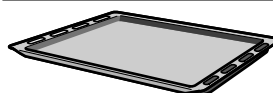
De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Angiv HZ-nummeret.



### Rist

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

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



### Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

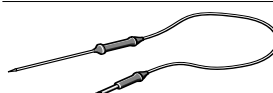
Sæt bagepladen ind med den skrå side mod ovndøren.



### Universalbradepande

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

Sæt universalbradepanden ind med den skrå side mod ovndøren.



### Stegetermometer

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

## Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Der findes et stort udvalg af tilbehør til Deres ovn i vores brochurer eller på internettet. Tilgængeligheden og muligheden for at bestille ekstra tilbehør online varierer, alt efter hvor i verden De befinder Dem. Nærmere oplysninger finder De i salgsmaterialet.

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

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Anvendelse
Rist	HZ334000	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.
Emaljeret bageplade	HZ331003	Til kager og småkager. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Universalbradepande	HZ332003	Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten. Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Rist	HZ324000	Til stegning. Sæt altid risten på universalbradepanden. Afdrypende fedt og kødsaften opsamles derved.
Grillplade	HZ325000	Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden. Grillning på grillpladen: Må kun anvendes i rillerne 1, 2 og 3. Grillplade som beskyttelse mod stænk: Skub universalbradepanden med grillplade ind under risten.
Pizzaplade	HZ317000	Ideel til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan anvende pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Sæt pladen på risten, og brug angivelserne i tabellerne til vejledning.

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Anvendelse
Bagesten	HZ327000	Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.
Emaljeret bageplade med slip-let-belægning	HZ331011	Kager og småkager er lettere at løsne fra bagepladen. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Universalbradepande med slip-let-belægning	HZ332011	Fugtige kager, bagværk, dybfrostrætter og store stege er lette at løsne fra universalbradepanden. Skub universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side hen imod ovndøren.
Professionel bradepande med rist	HZ333003	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.
Låg til professionel bradepande	HZ333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegryde.
Glasstegefad	HZ915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.
Teleskopudtræk		
Dobbelt	HZ338250	Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.
Tredobbelt	HZ338352	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
3-dobbelt fuldt udtræk	HZ338356	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte fulde udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
3-dobbelt fuldt udtræk med stopfunktion	HZ338357	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Udtræksskinnerne går i indgreb, så tilbehøret er let at lægge på. Det 3-dobbelte fulde udtræk med stopfunktion er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
Selvrensende sidevægge		
Apparater med ovnlampe	HZ339020	De kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.
Fedtfiler	HZ329000	Der kan eftermonteres et fedtfilter i ovnen. Fedtfilteret filtrerer fedtpartiklerne bort i aftræksluften og reducerer lugtgener. Kun til apparater med 6, 7 eller 8 som andet ciffer i apparatets E-nr. (f.eks. HB38AB570)
System-dampkoger	HZ24D300	Til skånsom tilberedelse af grønsager og fisk.
<b>Varer fra kundeservice</b>		specialforretninger eller i e-shoppen for de enkelte lande på Internettet. Hertil skal de respektive varenumre angives.
De kan købe de rigtige pleje- og rengøringsmidler og andet tilbehør til Deres husholdningsapparater hos kundeservice, i		
Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål	Varenr. 311134	Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimprægnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.
Rense-gel til ovn/grill	Varenr. 463582	Til rengøring af ovnrummet. Gelen er lugtfri.
Mikrofiberklud med rudestruktur	Varenr. 460770	Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme arbejds-gang.
Dørsikring	Varenr. 612594	Forhindrer børn i at åbne ovndøren. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen.

# Inden den første ibrugtagning

I dette kapitel findes alt, hvad De skal gøre, inden De bruger apparatet første gang.

- Indstille klokkeslæt
- Opvarme ovnrummet
- Rengøre tilbehøret
- Læs sikkerhedsanvisningerne i starten af brugsanvisningen. De er meget vigtige.

## Indstille klokkeslæt

Når apparatet er blevet tilsluttet, vises 0:00 i displayet. Indstil det aktuelle klokkeslæt.

1. Tryk på tasten .  
Der er placeret en pil i urdisplayet til venstre for symbolet for Klokkeslæt.
2. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
3. Tryk på tasten .

Det aktuelle klokkeslæt vises i displayet.

**Bemærk:** I kapitlet *Tidsfunktioner* kan De læse, hvordan De indstiller klokkeslættet.

## Opvarme ovnrummet

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme det tomme, lukkede ovnrum. Indstil ovnfunktionen over-/undervarme og en temperatur på 240 °C.

Pas på, at der ikke befinder sig rester af emballage i ovnrummet, som f.eks. små styroporkugler.

1. Tryk på tasten .  
Symbol for ovnfunktionen 3D-varmluft og 160 °C vises som forslag i displayet. Drejesymbolet er placeret til højre for ovnfunktionen.
2. Vælg ovnfunktion over-/undervarme med drejeknappen.
3. Tryk på tasten .  
Drejesymbolet skifter til temperaturdisplayet.
4. Indstil temperaturen til 240 °C med drejeknappen.
5. Tryk på tasten .  
Ovnens starter. Tasten lyser.
6. Sluk for ovnen med tasten efter 60 minutter.

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver restvarmen i ovnrummet.

## Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

# Indstille kogesektionen

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

## Programmering af kogesektion

### Sådan tændes og slukkes kogesektionen

Kogefeltet tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænd: Tryk på symbolet . Der høres et lydsignal. Indikatoren ved siden af hovedafbryderen og indikatorerne for kogefelterne lyser. Kogefeltet er klar til brug.

Sluk: Tryk på symbolet , og hold det inde, indtil displayerne slukkes. Alle kogefelterne er slukket. Restvarmeindikatoren forbliver tændt, indtil kogefelterne er kølet tilstrækkeligt ned.

### Anvisninger

- Kogesektionen afbrydes automatisk, når alle kogefelter har været deaktiveret i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger forbliver i hukommelsen i 4 sekunder, efter at kogefeltet afbrydes. Hvis du tænder for kogesektionen igen i denne periode, anvendes de tidligere indstillinger.

### Indstilling af kogefelt

I programmeringsområdet kan du indstille det ønskede styrketrin.

Styrketrin 1 = mindste styrke.

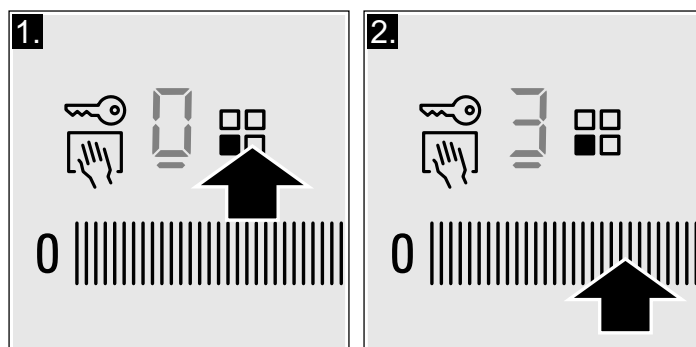
Styrketrin 9 = højeste styrke.

Hvert styrkeniveau har en mellemtrinsindstilling. Den angives af et punktum.

## Vælg kogezone og kogetrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogezonen med symbolet .  
I displayet lyser symbolet .
2. Lad indenfor den næste 10 sekunder fingeren glide over indstillingsområdet, indtil det ønskede kogetrin vises.



Kogetrinnet er indstillet.

### Ændring af kogetrin

vælg kogefelt, og indstil det ønskede styrketrin i programmeringsområdet.

## Afbryd kogefeltet

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

## Anvisninger

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

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

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

## Tablet over tilberedning

I den følgende tabel vises nogle eksempler.

Tilberedningstiderne afhænger af styrketrin samt madvarernes type, vægt og kvalitet. Derfor findes der afvigelser.

Du skal røre en gang imellem, hvis du opvarmer retter med mos, tykke supper og saucer.

Anvend styrketrin 9 ved tilberedningens start.

	Styrketrin	Tilberedningstid
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtrækschokolade	1-1.	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-
<b>Opvarmning og varmebevaring</b>		
Suppe (f.eks. linsesuppe)	1.-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Pølser opvarmet i vand**	3-4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Dybfrossen spinat	3-4	15-25 min.
Dybfrossen gullasch	3-4	30-40 min.
<b>Retter, der tilberedes/koges ved svag varme</b>		
Kartoffelkroetter*	4.-5.	20-30 min.
Fiskeretter*	4-5	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamel	1-2	3-6 min.
Opbagte saucer, f.eks. bearnaise, hollandaise	3-4	8-12 min.
<b>Kogning, dampning, svitsning</b>		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Risbudding	2-3	30-40 min.
Uskrællede kartofler	4-5	25-30 min.
Skrællede kartofler med salt	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Gryderetter, supper	3.-4.	15-60 min.
Grøntsager	2.-3.	10-20 min.
Dybfrosne grøntsager	3.-4.	7-20 min.
Gryderet i trykkoger	4.-5.	-
<b>Stuvning</b>		
Kødrulle	4-5	50-60 min.
Stuvning	4-5	60-100 min.
Gullasch	3-4	50-60 min.

\* Tilberedning uden låg

\*\* Uden låg

\*\*\* Vend ofte

	Styrketrin	Tilberedningstid
<b>Stegning / Fritering med lidt olie**</b>		
Filetter, ferske eller panerede	6-7	6-10 min.
Dybfrosne filetter	6-7	8-12 min.
Koteletter, ferske eller panerede***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Bryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min.
Dybfrosset bryst***	5-6	10-30 min.
Hamburgere, kartoffelfrikadeller, (3 cm tyk)***	4.-5.	30-40 min.
Fisk og fiskefilet, fersk	5-6	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Dybfrosset, paneret fisk, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Små og store rejer	7-8	4-10 min.
Dybfrosne retter, f.eks. panderetter	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	tilbered én ad gangen
Omelet	3.-4.	tilbered én ad gangen
Spejlæg	5-6	3-6 min.
<b>Friturestegning**</b> (150-200 g per portion i 1-2 l olie)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommefrites, kyllingenuggets	8-9	tilbered én portion ad gangen
Dybfrosne kroketter	7-8	
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	
Paneret eller indbagt fisk	6-7	
Grøntsager, svampe, paneret eller indbagte, f.eks. champignon	6-7	
Dessertyer, f.eks. friterede søde sager eller indbagt frugt	4-5	

\* Tilberedning uden låg

\*\* Uden låg

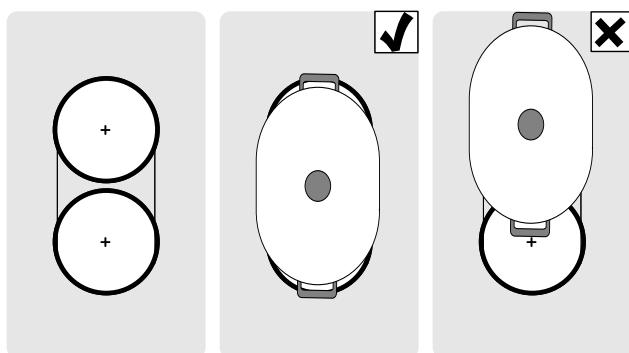
\*\*\* Vend ofte

## Funktionen CombiZone

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

### Oplysninger om gryder og pander



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



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

### Aktivere

Kogesektionen skal være tændt.


1. Vælg den ene af de to kogezone, som hører til CombiZonen, og indstil kogetrinet.
2. Berør symbolet . Indikatoren  lyser. Kogetrinet vises i displayet for den nederste kogezone.

Funktionen er aktiveret.

### Ændring af kogetrin

Foretag ændring af styrketrinet i programmeringsområdet.

### Deaktivere

Vælg den ene af de to kogezone, som hører til denne funktion, og sæt kogetrinet i indstillingsområdet på .

Funktionen bliver deaktiveret efter ca. 3 sekunder.

## Move-funktion

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

Forreste kogezone = kogetrin 

Bageste kogezone = kogetrin 

Kogetrinnene for hver kogezone kan ændres uafhængigt af hinanden.

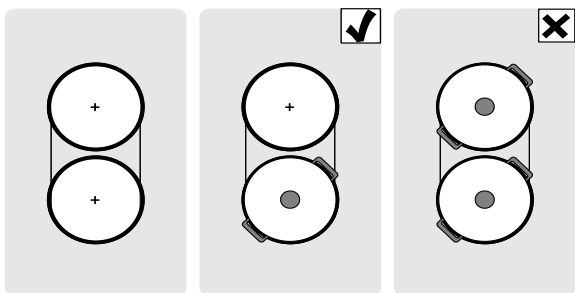
### Anvisninger

- Placer kun gryden eller panden på den ene af kogezoneerne. Funktionen bliver ikke aktiveret, hvis der er placeret gryder eller pander på begge kogezone.
- I displayet for den kogezone, hvor der ikke er placeret en gryde eller pande, lyser kogetrinet mindre kraftigt, men kogezone bliver ikke aktiveret, før der er blevet placeret og registreret en gryde eller pande på den.
- Hvis funktionen er aktiveret, og der også bliver placeret en gryde eller pande på den ledige kogezone, fortsætter indikatoren med at lyse svagt, og kogezone bliver ikke aktiveret.

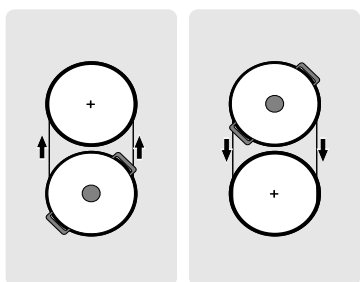
## Anbefalinger for brug af kogegrej

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

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





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



## Aktivere

Kombinere de to kogezone med hvert sit kogetrin.


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

2. Berør symbolet . Indikatorerne  lyser.

Kogetrinnene vises i displayet for hver af de to kogezone.

Funktionen er aktiveret.

## Anvisninger

- Indikatoren for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret, lyser kraftigst.
- I displayet for den kogezone, der forbliver valgt, lyser indikatoren .

## Ændre kogetrin


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

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

## Deaktivere

Berør symbolet .

Funktionen er deaktiveret.

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

## Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

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

## En kogezone skal slukke automatisk

Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

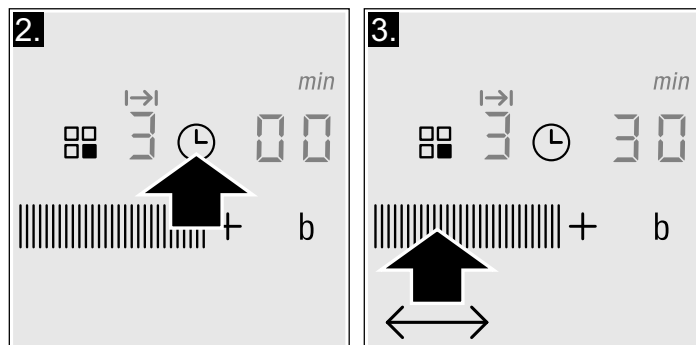
## Indstille tilberedningstid

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogezone og det ønskede kogetrin.

2. Berør symbolet . I indikatoren for kogezone lyser . I Timer-indikatoren lyser .

3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet. De mulige forindstillinger er, set fra venstre mod højre, 1, 2, 3.... til 10 minutter.



Efter nogle sekunder begynder tilberedningstiden at tælle ned.

## Anvisninger

- Det er muligt automatisk at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezone. Den indstillede tid tælles ned for hver kogezone uafhængigt af de andre. Der findes oplysninger om programmering af automatisk tilberedningstid i kapitlet *Grundindstillinger*.
- Hvis funktionerne CombiZone eller Move er valgt ved de kombinerede kogezone, er den indstillede tid ens for begge kogezone.


## Automatisk programmering

Hvis du i programmeringsområdet trykker på forhåndsindstillingen 1 til 5, reduceres kogetiden 1 minut.


Hvis du i programmeringsområdet trykker på forhåndsindstillingen 6 til 10, øges kogetiden 1 minut.


## Ændring eller afbrydelse af tiden

Vælg kogefelt, og tryk derefter på symbolet .

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

## Når tiden er forløbet

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

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

## Anvisninger




- Hvis flere tilberedningstider i forskellige felter er programmeret, vil den korteste tilberedningstid vises i den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 99 minutter.

## Minuturet

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

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

## Sådan programmerer du:

1. Tryk på symbolet  flere gange, indtil indikatoren  tændes. I den visuelle indikator til tidsprogrammeringsfunktionen tændes .

2. Vælg den ønskede tid i programmeringsområdet.

Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe.

## Ændring eller afbrydelse af tiden

Tryk flere gange på symbolet , indtil displayet  tændes. Skift tid med programmeringszonen, eller indstil til .



## Når tiden er forløbet

Der høres et lydssignal til information herom. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises **00**, og indikatoren **⏰** lyser. Indikatorerne afbrydes efter 10 sekunder.

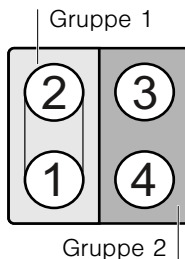
Ved tryk på symbolet **⏸** slukker indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

## Powerboost-funktion

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

### Begrænsning af brugen

Denne funktion kan kun aktiveres for en kogezone, når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug. (Se afbildning). I modsat fald blinker **b** og **9** i kogetrins-indikatoren, og derefter indstilles kogetrin **9** automatisk, uden at funktionen aktiveres.



**Bemærk:** I gruppe 1 kan powerboost-funktionen kun aktiveres, når de to kogezone anvendes uafhængigt af hinanden.

### Aktivering

1. Vælg en kogezone.
2. Tryk på symbolet **b**.  
Indikatoren **b** tændes.

Funktionen er aktiveret.

### Deaktivering

1. Vælg et kogefelt.
2. Tryk på symbolet **b**.  
Indikatoren **b** forsvinder, og kogefelterne vender tilbage til styrketrinnet **9**.

Funktionen er nu deaktiveret.

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

## Børnesikring

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

### Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivering: Tryk på symbolet **⏸** i cirka 4 sekunder. Indikatoren ved siden af symbolet **⏸** lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er nu blokeret.

Deaktivering: tryk på symbolet **⏸** i ca. 4 sekunder. Børnesikringen er nu deaktiveret.

## Permanent børnesikring

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

### Aktivering og deaktivering

I kapitlet *Grundindstillinger* får du oplysninger om tilkobling af automatisk børnesikring.

## Beskyttelsesfunktion ved rengøring

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

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

**Bemærk:** Blokeringen påvirker ikke hovedafbryderen. Du kan afbryde kogesektionen, når du har lyst.

## Automatisk tidsbegrænsning

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

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

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

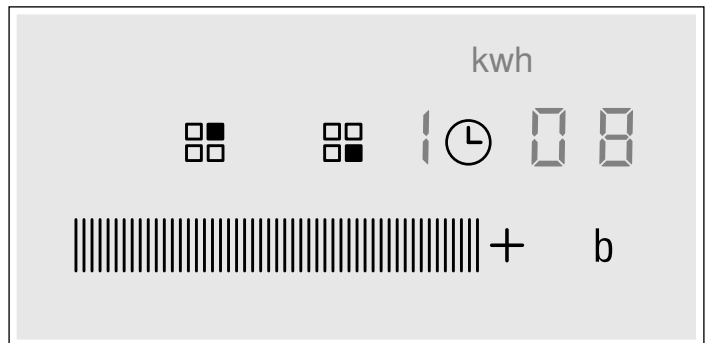
Når den automatiske tidsbegrænsning aktiveres, virker den i henhold til det valgte kogetrin (fra 1 til 10 timer).

## Vis energiforbrug

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

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

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



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

## Grundindstillinger


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

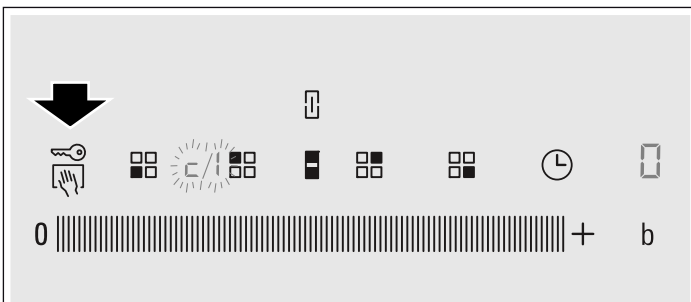
Indikator	Funktion
<b>c /</b>	<b>Permanent børnesikring</b> □ Deaktiveret.* / Aktiveret.
<b>c 2</b>	<b>Lydsignaler</b> □ Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler. / Kun fejlsignal tilkoblet. 2 Kun bekræftelsessignal aktiveret. 3 Alle signaler er deaktiveret.*
<b>c 3</b>	<b>Se energiforbruget</b> □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


\*Fabriksindstilling


### Åbne grundindstillinger

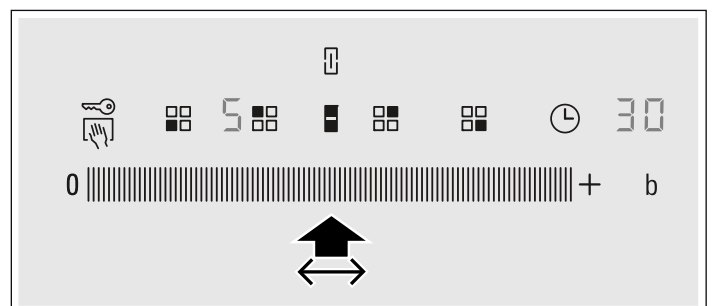
Kogesektionen skal være slukket.


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



I kogetrins-displayet blinker **c** og **/** skiftevis, og i Timer-displayet vises  som forindstilling.

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




5. Berør igen symbolet  i mere end 4 sekunder. Indstillingerne er gemt.


### Afslut


Hvis du vil forlade grundindstillingerne, skal du afbryde kogesektionen med hovedafbryderen.

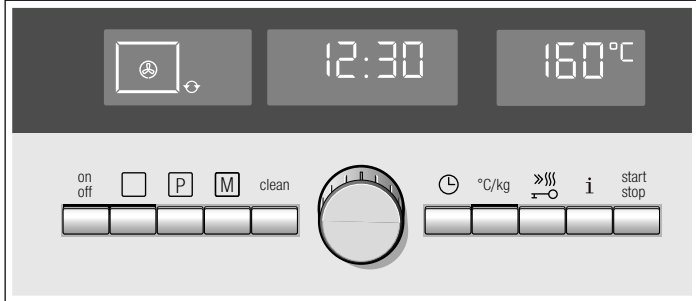
# Tænde og slukke for ovnen

Ovnen tændes og slukkes med tasten .



## Tænde

Tryk på tasten .

Symbol for ovnfunktionen  3D-varmluft og 160 °C vises som forslag i displayet.




De kan starte ovnen med denne indstilling straks eller

- indstille en anden ovnfunktion eller temperatur
- vælge et program med tasten 
- vælge en gemt Memory-indstilling med tasten 
- vælge rengøringsystem med tasten **clean**.

De kan se i de enkelte kapitler, hvordan indstillingerne foretages.

## Slukke

Tryk på tasten . Ovnen slukkes.







# Indstille ovnen

I dette kapitel findes oplysninger om:





- hvilke ovnfunktioner der er til rådighed i ovnen
- hvordan De indstiller ovnfunktion og temperatur
- og hvordan De indstiller lynopvarmning.

## Ovnfunktioner

Der er et stort antal ovnfunktioner til rådighed i ovnen. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde til alle retter.


Ovnfunktion og temperaturområde	Anvendelse
 3D-varmluft 30-275 °C	Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 Varmluft eco* 30-275 °C	Til kager og bagværk, gratiner, dybfrost- og færdigprodukter, kød og fisk, i et lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler den energi-optimerede varme fra ringvarmelegemet jævnt i ovnrummet
 Over-/undervarme 30-300 °C	Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. oksekød eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
 Pizzatrin 30-275 °C	Til hurtig tilberedning af dybfrostprodukter uden forvarmning, f.eks. pizza, pømmes frites eller strudel (æbleruller). Varmen kommer nedefra og fra ringvarmelegemet i bagvæggen.
 Undervarme 30-300 °C	Til henkogning og efterbagning eller -bruning. Varmen kommer nedefra.
 Varmluft/impulsgrill 30-300 °C	Til stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.

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


Ovnfunktion og temperaturområde	Anvendelse
 Grill, stor flade Grilltrin 1, 2 eller 3	Til grilning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grillvarmelegemet bliver varm.
 Grill, lille flade Grilltrin 1, 2 eller 3	Til grilning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grillvarmelegemet bliver varmt.
 Optøning 30-60 °C	Til optøning af f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 Varmholdning 60-100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.


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

## Indstille ovnfunktion og temperatur


Eksempel på billedet: Indstilling af  over-/undervarme, 180 °C.

Tænd for ovnen med tasten  eller tryk på tasten .

I displayet vises symbolet  for 3D-varmluft og en temperatur på 160 °C som forslag.

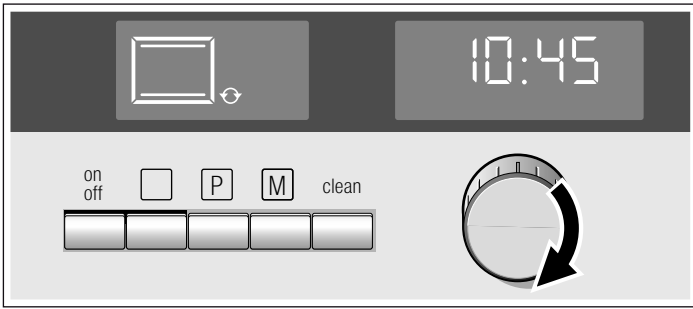
I urdisplayet vises klokkeslættet. Drejesymbolet  ved siden af ovnfunktionen viser, at ovnfunktionen kan ændres med drejeknappen.




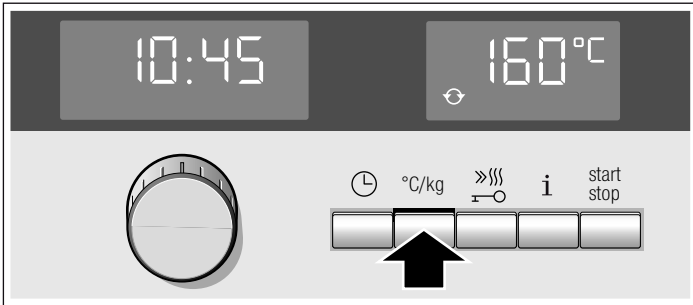
Med tasten  kan De starte ovnen med denne indstilling straks.

Hvis De vil indstille en anden ovnfunktion og temperatur, gøres dette på følgende måde.

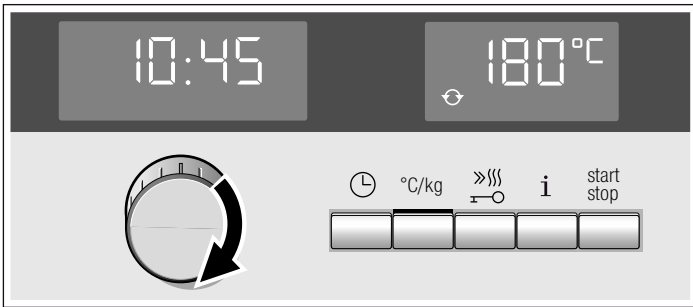
1. Indstil den ønskede ovnfunktion med drejeknappen.




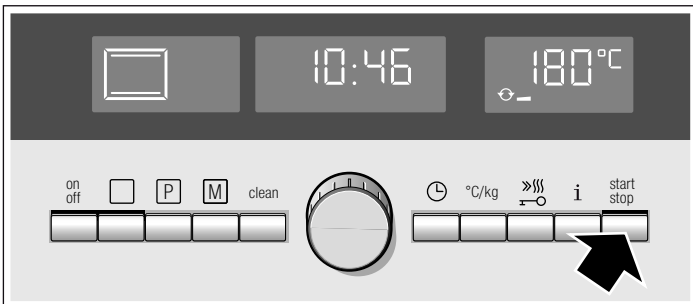
2. Tryk på tasten °C/kg.  
Symbolet  skifter til temperatur.



3. Den foreslåede temperatur ændres med drejeknappen.



4. Tryk på tasten .  
Oven starter.




5. Sluk for ovnen med tasten , når retten er færdig.





### Ændre temperatur eller grilltrin

Dette er altid muligt. Indstil den ønskede temperatur eller grilltrin med drejeknappen.



### Vise opvarmningstemperatur

Tryk på tasten . Den aktuelle opvarmningstemperatur i ovnrummet bliver vist i nogle sekunder.

### Standse drift

Tryk på tasten . Ovenn er i pause-tilstand. Tasten  blinker. Tryk igen på  for at afslutte pausen. Tasten  lyser. Driften fortsætter.

### Afbryde drift

Tryk på tasten , indtil symbolet  for 3D-varmluft og 160 °C vises. De kan nu indstille igen.

### Indstille tilberedningstid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Indstille tilberedningstid.




### Ændre slut-tid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ændre slut-tid.

### Indstille lynopvarmning

Lynopvarmningen egner sig ikke til alle ovnfunktioner.

### Egnede ovnfunktioner



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


Der lyder et kort signal, hvis den valgte ovnfunktion er uegnet til lynopvarmning.

### Egnede temperaturer


Lynopvarmning fungerer ikke, hvis den indstillede temperatur ligger under 100 °C. Hvis temperaturen i ovnrummet kun er en smule lavere end den indstillede temperatur, er der ikke brug for lynopvarmning. I så fald aktiveres den ikke.

### Indstille lynopvarmning


Tryk på tasten  for lynopvarmning. Symbolet  vises ved siden af den indstillede temperatur. Lynopvarmningen begynder. Temperaturkontrollens bjælker bliver fyldt ud.

Lynopvarmningen er slut, når alle bjælker er udfyldt. Der lyder et kort signal. Symbolet  slukker. Sæt retten ind i ovnrummet.

### Anvisninger

- Hvis De ændrer ovnfunktionen, bliver lynopvarmningen afbrudt.
- Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned med det samme efter start, uafhængigt af lynopvarmningen.
- Under lynopvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur i ovnrummet med tasten .
- Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

### Afbryde lynopvarmning

Tryk på tasten . Symbolet slukker.

# Tidsfunktioner

Menuen Tidsfunktioner åbnes med tasten . Følgende funktioner er mulige:

Når ovnen er slukket:

- = indstille minutur
- = indstille klokkeslæt

Når ovnen er tændt:

- = indstille minutur
- = indstille varighed (tilberedningstid)
- = ændre slut-tid

## Indstille tidsfunktioner - kort forklaring

1. Tryk på tasten , indtil pilen står foran det ønskede symbol, f.eks. funktionen Indstille varighed (tilberedningstid) = .
2. Indstil den ønskede værdi med drejeknappen.
3. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet.

Nedenfor finder De en udførlig beskrivelse af, hvordan De kan indstille de enkelte funktioner.

### Kort signal

Der lyder et kort signal, hvis en bestemt værdi ikke kan ændres eller indstilles.

## Indstille minutur

Minuturet fungerer uafhængigt af ovnen. De kan bruge det på samme måde som et køkken-minutur, og det kan altid indstilles.

1. Tryk på tasten .

Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet. Pilen er placeret til venstre for symbolet for minuturet. Drejesymbolet over kolon viser, at tiden kan indstilles med drejeknappen.

2. Indstil det ønskede tidsinterval for minuturet.

3. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet.

Tiden tælles ned i urdisplayet.

### Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tidsintervallet for minuturet står på **0:00**. Tryk på tasten . Displayet slukkes.

### Afbryde minuturets tidsinterval

Tryk på tasten for at åbne menuen. Drej tidsintervallet for minuturet tilbage på **0:00**. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet.

### Ændre minuturets tidsinterval

Tryk på tasten for at åbne menuen, og vælg tidsintervallet for minuturet med drejeknappen. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet. Menuen bliver lukket. Den ændrede tid tæller ned.

## Indstille tilberedningstid

Når De indstiller en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver ovnen automatisk slukket efter dette tidsforløb. Ovnen varmer ikke mere.

Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

Eksempel på billedet: Indstilling af over-/undervarme, 180 °C, varighed 45 minutter.

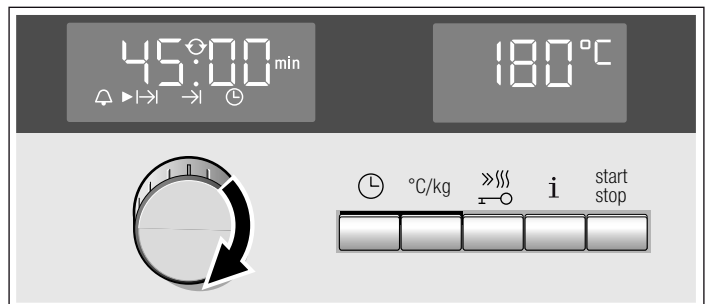
1. Tryk to gange på tasten .

Pilen er placeret foran symbolet for varighed .

Drejesymbolet over kolon angiver, at tilberedningstiden kan indstilles med drejeknappen.



2. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen



3. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet.

Indstillingen er gemt.

4. Hvis ovnens drift endnu ikke er startet. Tryk på tasten . Tilberedningstiden tælles ned i urdisplayet.

### Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I urdisplayet vises **0:00**. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .

### Afbryde varighed

Vælg varighed med tasten . Sæt varigheden tilbage på **0:00** med drejeknappen. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet.

### Ændre tilberedningstid

Vælg varighed med tasten . Indstil en anden tilberedningstid med drejeknappen. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet. Tilberedningstiden tæller ned i indikatoren.

### Vise klokkeslæt, tilberedningstid, sluttidspunkt

Med tasten Ur kan alle funktioner hentes.

## Ændre slut-tid

Det er muligt at udskyde sluttidspunktet ved

- alle ovnfunktioner
- mange programmer
- og ved rengøringsystemet

Eksempel: Retten sættes ind i ovnen kl. 9.30. Det tager 45 minutter at tilberede retten, og den er færdig kl. 10.15. Men retten skal først være færdig klokken 12.45.

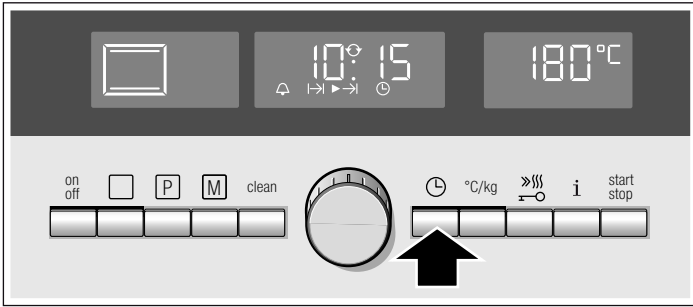
Forskyd slut-tiden fra klokken 10.15 til klokken 12.45. Driften starter klokken 12.00 og slutter klokken 12.45.

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

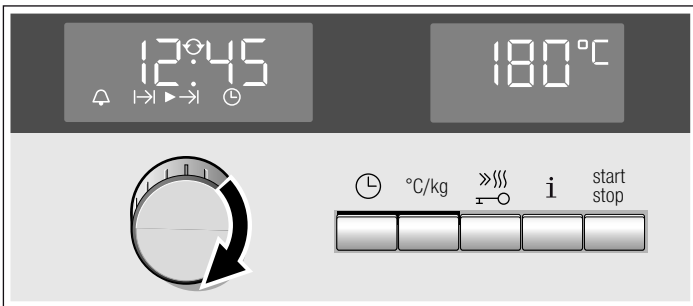
## Forskyde slut-tid

Forudsætning: Varigheden skal være indstillet. Driften må endnu ikke være startet.

1. Vælg slut-tid ►→ med tasten ⌚. Sluttidspunktet vises. Det er det tidspunkt, hvor retten vil være færdig.



2. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.



3. Tryk på tasten ⌚, indtil drejesymbolet ↻ slukkes i urdisplayet.
4. Tryk på tasten <sup>start</sup>stop.

Ovnen går i venteposition. Tasten <sup>start</sup>stop lyser. I urdisplayet vises den indstillede slut-tid. Når driften starter, tælles tilberedningstiden ned i displayet.

## Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I urdisplayet vises 0:00. De kan afbryde signalet før tiden med tasten ⌚.

## Korrigerer slut-tid

Dette er kun muligt, så længe ovnen er i venteposition. Vælg slut-tid ►→ med tasten ⌚. Korriger slut-tiden med drejeknappen. Tryk på tasten ⌚, indtil drejesymbolet ↻ slukkes i urdisplayet. Den ændrede slut-tid bliver gemt.

## Indstille klokkeslæt

Ovnen skal være slukket, før De kan indstille eller ændre klokkeslættet.

### Efter en strømafbrydelse

Efter en strømafbrydelse lyser 0:00 og symbolet ⌚ i displayet. Indstil det aktuelle klokkeslæt.

1. Tryk på tasten ⌚. Pilen er placeret foran symbolet for klokkeslæt ►⌚. 12:00 Uret vises i urdisplayet.
2. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
3. Tryk på tasten ⌚.

Menuen bliver lukket. Det aktuelle klokkeslæt vises i urdisplayet.

### Ændre klokkeslæt

Hvis De vil ændre klokkeslættet, f.eks. fra sommer- til vintertid, skal De trykke på tasten ⌚. Pilen er placeret foran symbolet for klokkeslæt ►⌚. Klokkeslættet ændres, som beskrevet under punkt 2 og 3.

### Skjule klokkeslæt

De kan skjule klokkeslættet. I så fald vises klokkeslættet kun, når ovnen er tændt. Se mere om dette i kapitlet *Grundindstillinger*.

# Memory

Med Memory kan De gemme indstillingen til en ret, som altid kan hentes frem igen.

Det er praktisk at anvende Memory til retter, som De tilbereder ofte.

## Gemme indstillinger i Memory

Rengøringsystemet kan ikke gemmes.

1. Indstil ovnfunktion, temperatur og evt. tilberedningstid for den ønskede ret, eller vælg et program. Start ikke driften endnu.
2. Tryk på tasten **M**, indtil der lyder et signal, og tasten begynder at lyse.

Indstillingen er nu gemt og kan startes når som helst.

### Gemme en anden indstilling

Indstil igen, og gem. De gamle indstillinger bliver overskrevet.

## Starte Memory

De kan altid starte apparatet med de gemte indstillinger for Deres ret.

1. Tryk kort på tasten **M**. De gemte indstillinger bliver vist.
2. Tryk på tasten <sup>start</sup>stop. Indstillingerne i Memory starter.

### Ændre indstillinger

Dette er altid muligt. Når Memory startes næste gang, vises de oprindeligt gemte indstillinger igen.



# Sabbatindstilling





Med denne indstilling holder ovnen med over-/undervarme en temperatur på mellem 85 °C og 140 °C. De kan indstille en varighed på mellem 24 og 73 timer.

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

## Starte Sabbatindstilling

Forudsætning: I grundindstillingerne skal "Sabbatindstilling ja" være aktiveret. Se kapitlet *Grundindstillinger*.

1. Tryk på tasten .  
I displayet foreslås  3D-varmluft, 160 °C.
2. Drej drejeknappen mod venstre, og vælg ovnfunktionen  Sabbatindstilling.
3. Skift over til temperatur med tasten °C/kg, og indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.

4. Tryk to gange på tasten . Pilen er placeret foran symbolet for varighed .  
Der foreslås 27:00 timer.
5. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.
6. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet  slukkes i urdisplayet.
7. Tryk på tasten <sup>start</sup><sub>stop</sub>.  
Sabbatindstillingen starter.


## Tilberedningstid er udløbet

Ovnen varmer ikke mere.

## Ændre slut-tid

Det er ikke muligt at ændre sluttiden til et senere tidspunkt.

## Afbryde sabbatindstilling

Tryk på tasten <sup>start</sup><sub>stop</sub>, indtil 3D-varmluft , 160 °C vises. De kan nu indstille igen.






# Stegetermometer

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

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

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

## Egnede ovnfunktioner

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

## Ovntemperatur

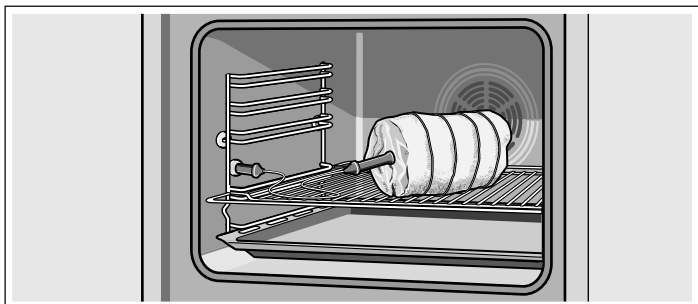
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

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

## Stikke stegetermometeret i kødet

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

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





Placer kødstykket på midten af risten.

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

Pas på, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme.

## Indstille kernetemperatur

1. Stik stegetermometeret ind i stikket til venstre i ovnen. Symbolet  vises i displayet. Der vises en foreslået kernetemperatur.
2. Vælg ovnfunktion med drejeknappen.
3. Tryk på tasten °C/kg, og indstil den ønskede ovntemperatur med drejeknappen.
4. Tryk på tasten °C/kg.  
Symbolet  skifter til den foreslående kernetemperatur i urdisplayet.
5. Indstil den ønskede kernetemperatur med drejeknappen.
6. Tryk på tasten <sup>start</sup><sub>stop</sub>.  
Ovnen starter. Den aktuelle kernetemperatur bliver vist fra 30 °C.

## Indstillet kernetemperatur i kødet er nået

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. De kan trække stegetermometeret ud af stikket.

## Fare for forbrænding!

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

## Ændre temperatur

Ovntemperaturen kan når som helst ændres. Tryk på tasten °C/kg for at ændre kernetemperaturen, og indstil en ændret kernetemperatur med drejeknappen.

## Vise aktuel temperatur

De kan få vist temperaturen i ovnrummet med tasten **i**. Den aktuelle temperatur i kødet vises fra en temperatur på 30 °C.

## Afbryde

Træk stegetermometeret ud af stikket.

## Fare for forbrænding!

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

**Bemærk:** Når stegetermometret er sat i stikket, kan programautomatik og rengøringsystem ikke vælges. Der lyder et signal. Træk stegetermometret ud af stikket.

## Vejledende værdier for kernetemperatur

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



Ret	Vejledende værdier for kernetemperatur i °C
<b>Oksekød</b>	
Roastbeef eller oksefilet, engelsk	45-55

Ret	Vejledende værdier for kernetemperatur i °C
Roastbeef eller oksefilet, medium	55-65
Roastbeef eller oksefilet, gennemstegt	65-75
<b>Svinekød</b>	
Svinefilet	65-70
Flæskesteg (f.eks. nakkekam)	85-90
<b>Kalvekød</b>	
Kalvesteg	75-85
Kalveskank	85-90
<b>Lammekød</b>	
Lammekølle medium	60-70
Lammesteg	80-90

## Børnesikring



Ovnen er forsynet med en børnesikring, så børn ikke utilsigtet kan tænde ovnen eller ændre en indstilling.



### Aktivere børnesikring

Hold tasten  nede, indtil symbolet  vises. Det varer ca. 4 sekunder.

Indstillingerne kan ikke længere ændres. Betjeningsfeltet er låst.

### Deaktivere låsning






























Tryk på tasten , indtil symbolet  slukkes. Nu kan De kan indstille igen.

**Bemærk:** Selv om børnesikringen er aktiveret, kan De slukke for ovnen med tasten  eller med et langt tryk på tasten , og De kan indstille minuturet eller slukke for signalet.

## Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger, som når som helst kan indstilles alt efter behov.

**Bemærk:** I tabellen findes alle grundindstillinger samt de mulige ændringer. Afhængigt af det aktuelle udstyr på apparatet, vises kun de grundindstillinger i displayet, som passer til apparatet.

Funktion	Grundindstilling	Valgmuligheder
 Signal efter udløb af tilberedningstid	 = 2 minutter	 = 10 sekunder  = 2 minutter  = 5 minutter
 Bekræftelseslyd ved tryk på en tast	 = fra	 = fra*  = til *undtagelse: Ved tænd og sluk af apparatet lyder der altid et signal.
 Lysstyrke for display-belysning	 = dag	 = nat  = mellem  = dag
 Ovn-belysning under drift	 = til	 = fra  = til
 Fortsætte drift efter lukning af ovndør*	 = driften fortsætter automatisk	 = fortsæt drift med   = driften fortsætter automatisk
 Varighed af køleventilatorens efterløb	 = mellem	 = kort  = mellem  = lang  = meget lang

\*ikke tilgængelig på dette apparat



Funktion	Grundindstilling	Valgmuligheder
c 9 Selvrensende sidevægge er eftermonteret	0 = nej	0 = nej 1 = ja
c 10 Teleskopudtræk er eftermonteret	0 = nej	0 = nej 1 = ja
c 11 Nulstille alle ændringer til fabriksindstilling	0 = nej	0 = nej 1 = ja
c 12 Sabbatindstilling	0 = nej	0 = nej 1 = ja

\*ikke tilgængelig på dette apparat

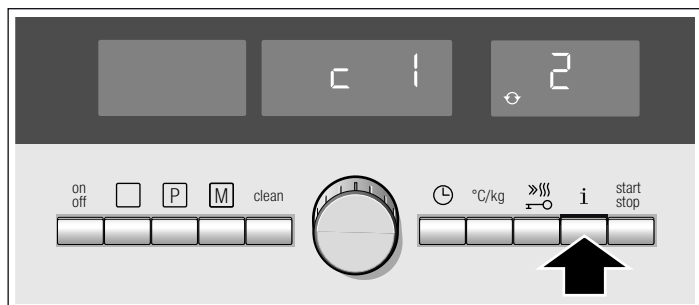
## Ændre grundindstillinger

Forudsætning: Der skal være slukket for ovnen.

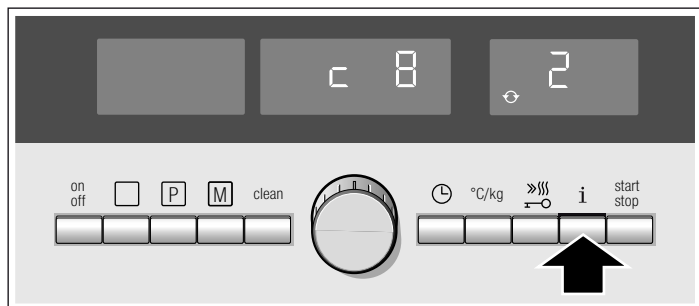
I tabellen Grundindstillinger vises forklaringer på alle tallene.

Eksempel på billedet: Ændring af grundindstillingen Køleventilator efterløb fra mellem til kort.

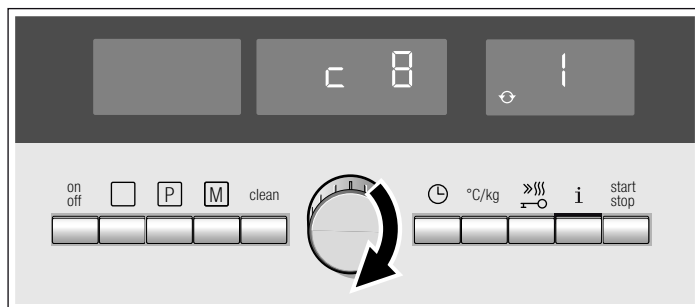
1. Hold tasten **i** nede i ca. 4 sekunder, indtil **c 1** for den første grundindstilling og **2** for den forudindstillede værdi vises.



2. Tryk på tasten **i**, indtil den ønskede grundindstilling vises.



3. Foretag ændring af værdien for grundindstillingen med drejeknappen.



4. De kan nu ændre de næste grundindstillinger, som beskrevet under punkt 2 og 3.

5. Hold tasten **i** nede, indtil displayet bliver slukket. Det varer ca. fire sekunder. Alle ændringer er nu gemt.

### Afbryde

Tryk på tasten **off**. Ændringerne er ikke blevet gemt.

## Automatisk slukning

Ovnen er forsynet med en automatisk slukningsfunktion. Funktionen aktiveres, hvis der ikke er indstillet en varighed (tilberedningstid), og indstillingerne ikke er blevet ændret i længere tid. Hvornår dette sker, afhænger af den indstillede temperatur eller grilltrin.

### Slukning er aktiveret

I displayet vises **F8**. Driften er afbrudt.

Hvis De berører en vilkårligt tast, slukkes indikatoren. De kan nu indstille igen.

**Bemærk:** Hvis der er indstillet en varighed (tilberedningstid), varmer ovnen ikke mere, når den er udløbet. Den automatiske slukningsfunktion er ikke en nødvendig funktion.

# Rengøringsystem

Rengøringsystemet regenererer de selvrensende flader i ovnrummet.

De selvrensende flader er beklædt med et højporøst keramisk lag. Stænk fra stegning og bagning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt under driften af apparatet. Hvis de selvrensende flader ikke mere renser sig selv tilstrækkeligt, og der opstår mørke pletter, kan de regenereres med rengøringsystemet.

## Eftermontere selvrensende sidevægge

Bagvæggen i ovnrummet har et keramisk lag. For at kunne anvende rengøringsystemet skal sidevæggene også have en sådan belægning. Selvrensende sidevægge kan fås hos kundeservice som specialtilbehør.

## Ændre grundindstillinger

Når ovnen er blevet eftermonteret med selvrensende sidevægge, skal rengøringsystemet aktiveres i Grundindstillingerne. Fremgangsmåden for dette er beskrevet i kapitlet *Grundindstillinger*.

## Rengøringstrin

Der kan vælges mellem tre rengøringstrin.

Trin	Rengøringsgrad	Varighed
1	svag	ca. 45 min.
2	mellem	ca. 1 time
3	intensiv	ca. 1 time og 15 minutter

## Inden rengøringen

Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.

## Rengøre ovnbund og -loft

Rengør de ikke-selvrensende flader i ovnrummet, inden rengøringsystemet indstilles. Ellers opstår der pletter, som ikke kan fjernes bagefter.

Brug en opvaskevamp med varmt opvaskevand eller eddikevand. Anvend en fin svamp af rustfrit stål eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. De selvrensende flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

## Indstille rengøringstrin

1. Tryk på tasten **clean**.

Rengøringstrin 3 foreslås.

Hvis De ønsker at ændre rengøringstrin:

2. Vælg det ønskede rengøringstrin med drejeknappen.

3. Start selvrens med tasten **start/stop**.

## Efter rengøring

I displayet står der **0:00**. Ovnen varmer ikke mere.

## Afbryde rengøring

Tryk på tasten **start/stop**, indtil **3D**-varmluft, 160 °C vises. De kan nu indstille igen.

## Ændre rengøringstrin

Efter starten kan rengøringstrinnet ikke længere ændres.

## Rengøring om natten

De kan forskyde sluttidspunktet for rengøringen til om natten, så ovnen kan benyttes i løbet af dagen. Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ændre slut-tid.

## Efter rengøringen

Tør saltresterne af de selvrensende fader med en fugtig klud, når ovnrummet er kølet af.

# Pleje og rengøring

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

## Anvisninger

- De små farveforskelle på ovns front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på ovnglasset, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere kanter på tynde bageplader helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

## Rengøringsmiddel

Overhold følgende anvisninger, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

Anvend

### Kogesektion

- ikke ufortyndet håndopvaskemiddel eller rengøringsmidler til opvaskemaskine
- ikke skurende rengøringsmidler eller ridsende svampe
- ikke aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovnrens og pletfjerner
- ikke højtryksrensere eller dampstråler.

Anvend

### Ovn

- ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol
- ikke hårde skure- eller rengøringsssvampe
- ikke højtryksrensere eller dampstråler.


Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.

Område	Rengøringsmiddel
Apparatets yderside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.  Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Kogesektion	Pleje: Midler til beskyttelse og pleje af glaskeramik. Rengøring: Rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne om anvendelsen på emballagen.  ⚠ Glasskraber til kraftig tilsmudsning: Frigør sikringen, og rengør udelukkende med knivbladet. Pas på, knivbladet er meget skarpt. Fare for tilskadekomst. Skyd knivbladet ind igen efter rengøringen. Beskadigede knivblade skal skiftes ud med det samme.
Kogesektionens ramme	Varmt opvaskevand: Rengør aldrig med glasskraber, citron eller eddike.
Ovnglassene i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.  Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn.  Det bedste er at anvende ovnens selvrensning. Overhold anvisningerne i kapitlet <i>Selvrens!</i>
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Stegetermometer (alt efter apparattype)	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Magasinskuffe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.

## Rengøre selvrensende flader i ovnrummet

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

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

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

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

En svag misfarvning af belægningen har ingen indflydelse på selvrensningen.

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

### Pas på!

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

## Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

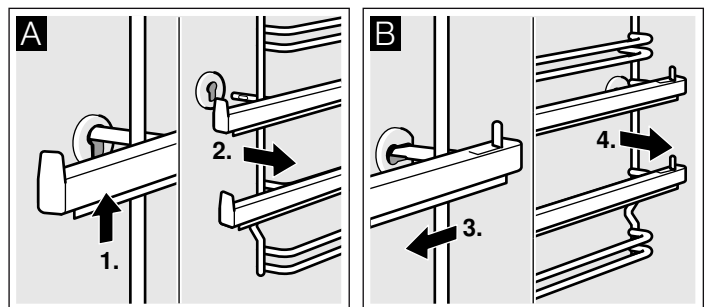
Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. De selvrensende flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

## Afmontere/montere ribberammer

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

### Tage ribberammen af

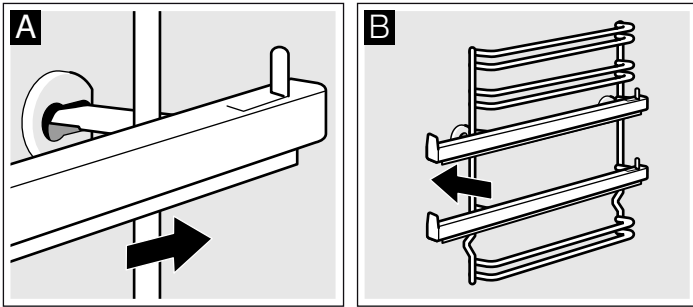
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hængt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



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

## Sætte ribberammer på plads

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

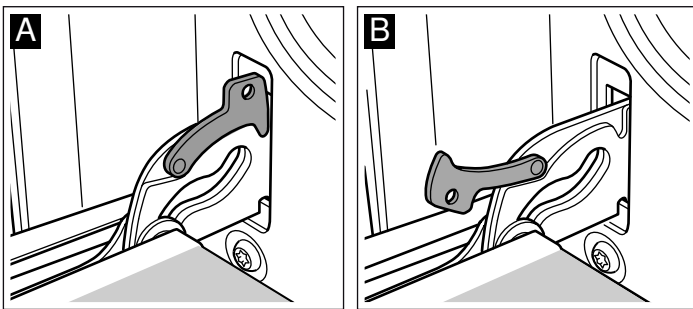


Ribberammerne er udformet, så de kun passer i hhv. højre eller venstre side. Vær opmærksom på, at rille 1 og 2 skal være nede og rille 3, 4 og 5 skal være oppe, som vist i figur B. Udræksskinnerne skal kunne trækkes ud fremad.

## Afmontere/montere ovndør

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

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

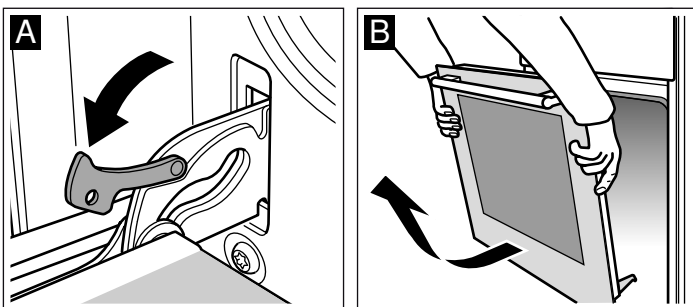


### ⚠ Fare for tilskadekomst!

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

## Tag døren af

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

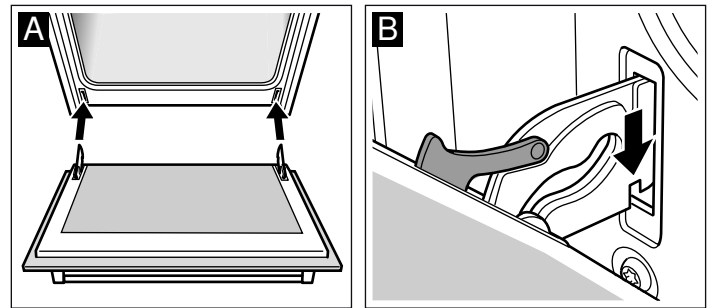


## Sætte døren på

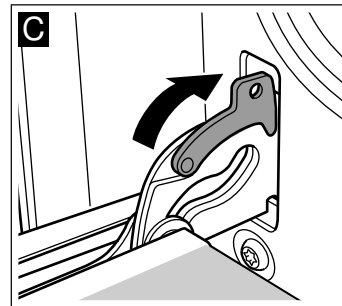
Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur A).

2. Kærven på hængslerne skal gå i indgreb på begge sider (figur B).



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



### ⚠ Fare for tilskadekomst!

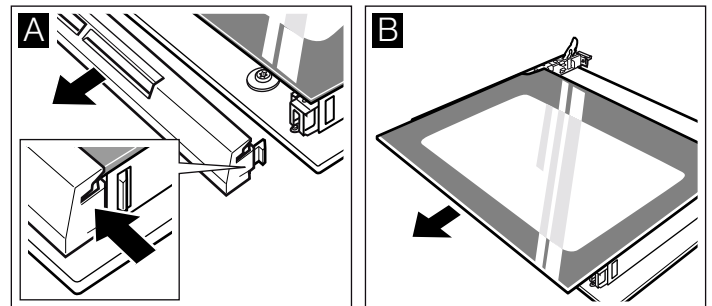
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

## Afmontage/montage af glaseruder i ovndør

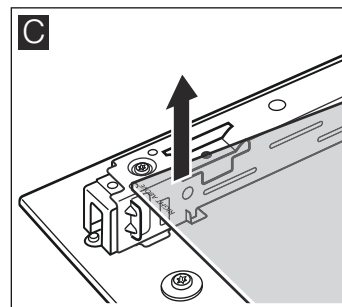
Glaseruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

### Afmontage

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



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



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

### **⚠ Fare for tilskadekomst!**

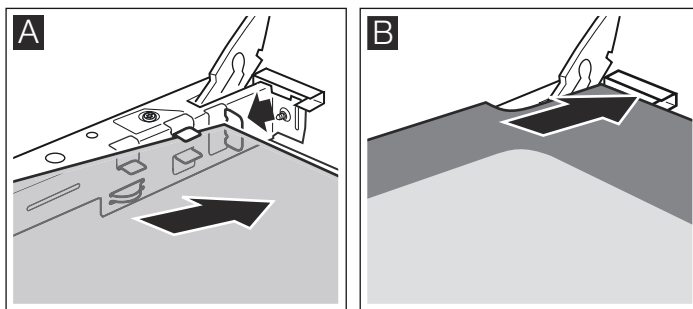
Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

### **Montage**

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

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

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



3. Sæt afdækningen på, og tryk den fast.

4. Sæt ovndøren på plads.

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

## **En fejl, hvad gør man?**

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


### **Ovn**

#### **Fejltabel**


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

### **⚠ Fare for elektrisk stød!**

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

<b>Fejl</b>	<b>Mulig årsag</b>	<b>Anvisning/Afhjælpning</b>
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt	Kontroller om sikringen i sikringskabet er i orden.
I displayet vises <b>0:00</b> .	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnen varmer ikke, eller den valgte ovnfunktion kan ikke indstilles.	Ovnfunktionen blev ikke registreret.	Indstil igen.
Ovnen varmer ikke. I temperaturdisplayet lyser en lille firkant.	Ovnen er i demomodus.	Slå sikringen fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter minimum 20 sekunder. Tryk i løbet af de næste 2 minutter på tasten  i 4 sekunder, indtil firkanten slukker i displayet.
I displayet vises <b>FB</b> .	Den automatiske slukning er blevet aktiveret. Ovnen varmer ikke mere.	Tryk på en vilkårlig tast.

#### **Fejlmeddelelser med $E$**

Hvis der vises en fejlmeddelelse med  $E$  i displayet, skal De trykke på tasten . Derved bliver fejlmeddelelsen slettet. Det

er muligt, at klokkeslættet bagefter skal indstilles igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen.

Ved følgende fejlmeddelelse kan De måske selv afhjælpe fejlen.

<b>Fejlmeddelelse</b>	<b>Mulig årsag</b>	<b>Anvisning/Afhjælpning</b>
<b><math>E011</math></b>	De har trykket for længe på en tast, eller der er en tast, der har sat sig fast.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Kontroller, at tasterne er rene. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder.

# Kogesektionen

## Reparation af fejl

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

\* Hvis indikationen fortsætter, kontakt da Serviceafdelingen.

**Anbring ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.**

## Normal lyd fra apparatet under brug

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

### Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd opstår ved madlavning ved høj effekt. Årsagen hertil er energimængden, som overføres fra kogefeltet til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når styrketrimmet sænkes.

### En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Denne lyd forsvinder, når man kommer vand eller mad i kogegrejet.

### Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som skabes i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og måden maden tilberedes på kan gøre, at lyden varierer.

### En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart de udsættes for maksimal opvarmningseffekt i to kogefelter på samme tid. Denne lyd forsvinder eller bliver mindre, når effekten reduceres.

### Lyd fra blæseren

For at opnå det bedste resultat skal kogefeltet anvendes ved en kontrolleret temperatur. Til dette har kogesektionen en blæser, som aktiveres, når apparatet registrerer en høj temperatur. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogefeltet er afbrudt, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

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

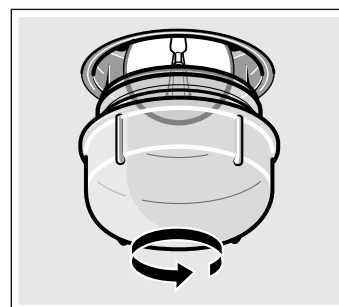
## Udskifte ovnlampepære i ovnloft

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

### Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringskabet fra.

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



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

## Glasafdækning

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

## Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

### E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes til højre på siden af ovndøren. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice 

Bemærk, at serviceteknikerens besøg i tilfælde af fejlbetjening ikke er gratis, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

### Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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

Dette apparat opfylder standarden EN 55011 og CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt højfrekvente bølger til opvarmning af gryder og pander. Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

## Energibesparelse og miljøhensyn

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

### Ovnfunktion Varmluft eco

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

#### Anvisninger


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


#### Tablet

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

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

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

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

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

## Spare på energien - i ovnen

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantforme ind ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

## Spare på energien - på kogesektion

- Brug gryder og pander med en tyk, plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Gryde- eller pandebundens diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezoneerne spild af energi. Vigtigt: Producenter af køkkengrej angiver ofte grydediameteren på oversiden. Den er for det meste større end bundens diameter.

- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Brug altid et låg, der passer til grydens størrelse. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil kogezone til et lavere kogetrin i god tid.

## Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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



# Programautomatik

Med programautomatikken er det let at tilberede raffinerede gryderetter, saftige stege og lækre sammenkogte retter. Det er ikke nødvendigt at vende retterne eller at hælde væde over dem, og ovnen bevares ren.

Resultatet af tilberedningen afhænger af kødets kvalitet og af fadets størrelse og art. Brug grydelapper, når De tager den færdige ret ud af ovnen. Fadet bliver meget varmt. Vær forsigtig, når De tager låget af fadet eller gryden, fordi dampen er meget varm.

## Forme og tilbehør

Programautomatikken er kun egnet til stegning i fade med låg, med undtagelse af den sprøbagte skinkesteg. Anvend kun fade og beholdere med tætsluttende låg. Følg producenternes anvisninger.

### Egnede gryder og pander

Vi anbefaler, at der anvendes varmebestandige gryder og pander (op til 300 °C) af glas eller glaskeramik. Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Den blanke overflade reflekterer varmestrålingen meget kraftigt. Retten bliver mindre brunet og kødet mindre mørt. Tag låget af efter programmets afslutning, hvis De anvender en stegegryde af rustfrit stål. Grill kødet på grilltrin 3 i endnu 8 til 10 minutter. I stegegryder af emaljeret stål, støbejern eller støbt aluminium bliver retterne brunet kraftigere. Tilsæt lidt mere væde.

### Uegnede gryder og pander

Fade og beholdere af lyst, blankt aluminium, uglaseret ler og fade af kunststof eller med kunststofhåndtag er ikke egnede.

### Fade eller beholderes størrelse

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

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

## Forberede retten

Anvend fersk eller frosset kød. Vi anbefaler, at der anvendes fersk kød med køleskabstemperatur.

Vælg egnet fad eller gryde.

Vej det ferske eller frosne kød, fjerkræet eller fisken. Der findes nøjagtige angivelser i de respektive tabeller. Vægten skal bruges ved indstillingen.

Drys salt og krydderier på kødet. Frosset kød skal krydres på samme måde som fersk kød.

Ved mange retter skal der tilsættes væde. Hæld så meget væde i fadet, at bunden er dækket med ca. ½ cm. Hvis der står "lidt" væde i tabellen, er det for det meste tilstrækkeligt med 2-3 spsk. Ved væde "ja" skal der hældes rigeligt væde ved. Følg både de anvisninger, som er angivet over tabellerne, og i dem.

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

Ved visse retter er det ikke muligt at udskyde sluttidspunktet. Disse retter er markeret med en stjerne \*.

Sæt altid fadet i en kold ovn.

## Programmer

### Fjerkræ

Læg fjerkræ med brystsidens opad i stegegryden. Fyldt fjerkræ er ikke velegnet.

Hvis der tilberedes flere fjerkrælår, skal vægten for det største låg indstilles. Lårene skal være omtrent lige store.

Eksempel: 3 kyllingelår på 300 g, 320 g og 400 g. Indstil til 400 g.

Hvis De vil tilberede to ens store kyllinger i den samme stegegryde, skal der indstilles iht. den største på samme måde som ved kyllingelårene.

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
<b>Fjerkræ</b>				
Kylling, fersk	P1*	0,7-2,0	nej	Kødvægt
Poulard, fersk	P2*	1,4-2,3	nej	Kødvægt
And, fersk	P3*	1,6-2,7	nej	Kødvægt
Gås, fersk	P4*	2,5-3,5	nej	Kødvægt
Lille kalkun fersk	P5*	2,5-3,5	nej	Kødvægt
Hele låg, ferske f.eks. kylling, and, gås, kal-kun	P6*	0,3-1,5	nej	Vægt af det tungeste låg

## Kød

Hæld den angivne mængde væde i fadet.

**Oksekød**

Ved grydestege skal der tilsættes tilstrækkeligt meget væde.

De kan også anvende væden fra marinaden. Tilbered roastbeef med fedtsiden opad.

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
<b>Oksekød</b>				
Grydesteg fersk f.eks. højreb, forskank, bov, sursteg	P7	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Grydesteg frossen f.eks. højreb, forskank, bov	P8*	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Roastbeef fersk, engelsk f.eks. mørbrad	P9	0,5-2,5	nej	Kødvægt

**Kalvekød**

Steg, fersk, mager f.eks. inderlår, bøf	P10	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Steg, fersk, fedtmarmoreret f.eks. nakke, hals	P11	0,5-3,0	lidt	Kødvægt
Skank med ben, fersk	P12	0,5-2,5	ja	Kødvægt

**Lammekød**

Lammekølle, fersk, uden ben gennemstegt	P13	0,5-2,5	lidt	Kødvægt
Lammekølle, fersk, uden ben, medium	P14	0,5-2,5	nej	Kødvægt
Lammekølle, fersk, med ben, gennemstegt	P15	0,5-2,5	lidt	Kødvægt
Lammekølle, frossen, uden ben gennemstegt	P16*	0,5-2,0	lidt	Kødvægt
Lammekølle, frossen, med ben, gennemstegt	P17*	0,5-2,0	lidt	Kødvægt

**Vildt**

De kan lægge bacon på kød af vildt. På den måde bevarer kødet saften og bliver ikke så kraftigt brunet. De kan også marinere stege af vildt i kærnemælk, vin eller eddike natten over i køleskabet inden tilberedningen. Det giver en ekstra fin smag.

Hvis der tilberedes flere harekøller, skal vægten for den største kølle indstilles.

Kaniner kan også tilberedes skåret ud i stykker. Indstil den samlede vægt.

Vildt	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Hjortesteg, fersk f.eks. bov, bryst	P18	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Rådyrkølle, uden ben, fersk	P19	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Harekølle med ben, fersk	P20	0,3-0,6	ja	Kødvægt
Kanin, fersk	P21	0,5-3,0	ja	Kødvægt

**Fisk**

Rens fisken, marinere og salt som normalt.

Til dampkogt fisk: Hæld ½ cm væske, f.eks. vin eller citronsaft, i fadet.

Til bagt fisk: Vend fisken i mel, og smør den med smeltet smør.

Hel fisk bliver bedst, hvis fisken lægges med bugen nedad i fadet. Dvs. rygfinnen skal vende opad. Læg en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller et lille ovnfast fad ind i bugåbningen på fisken, så den står stabilt.

Indstil den samlede vægt, hvis der tilberedes flere fisk. Fiskene skal veje omtrent det samme eller være lige store. Eksempel: To foreller på hhv. 0,6 kg og 0,5 kg. Indstil 1,1 kg.

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
<b>Fisk</b>				
Forel, fersk, dampkogt	P22*	0,3-1,5	ja	Samlet vægt
Forel, fersk, bagt	P23*	0,3-1,5	nej	Samlet vægt
Torsk, fersk, dampet	P24*	0,5-2,0	ja	Samlet vægt
Torsk, fersk, bagt	P25*	0,5-2,0	nej	Samlet vægt

### Sammenkogt ret

De kan kombinere forskellige slags kød og friske grøntsager.

Skær kødet i passende små stykker. Anvend kyllingestykker uden at skære dem yderligere ud.

Tilsæt den samme eller op til den dobbelte mængde grøntsager til kødet. Eksempel: Tilsæt 0,5 kg til 1 kg friske grøntsager til 0,5 kg kød.

Hvis kødet skal brunes, skal det lægges oven på grøntsagerne i stegegryden. Bland grøntsagerne sammen med kødet, hvis det skal brunes mindre.

Indstil til kødvægten ved sammenkogte retter med kød. Hvis grøntsagerne skal være mere møre, skal De indstille til den samlede vægt.

Til en grøntsagsgryde er faste grøntsager velegnede, som f.eks. gulerødder, grønne bønner, hvidkål, selleri og kartofler. Jo finere De snitter grøntsagerne, jo mere møre bliver de. Hæld væde ved grøntsagerne, til de er dækket, så de ikke bliver brunet så kraftigt.

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
<b>Sammenkogt ret</b>				
med kød f.eks. gryderet fra Pichelstein	P26	0,3-3,0	ja	Kødvægt
med grøntsager f.eks. sammenkogt vegetarret	P27	0,3-3,0	ja	Samlet vægt
Gullasch	P28	0,3-3,0	ja	Kødvægt
Benløse fugle	P29	0,3-3,0	ja	Kødvægt

### Forloren hare

Brug fersk hakket kød.

Indstil den samlede vægt for den forlorne hare.

Osteterninger eller grøntsager i farsen giver en ekstra fin smag.

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
<b>Forloren hare</b>				
Af fersk oksekød	P30	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
Af fersk lammekød	P31*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
fersk kød, blandet	P32*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
Af fersk svinekød	P33*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt

### Svinekød

Stege med svær skal lægges med sværen opad i fadet. Rids sværen i gittermønster inden tilberedningen uden at skære ned i kødet.

Læg skinkestege i fadet med fedtlaget opad. Steg sværen på skinkestege sprød i et fad uden låg.

Ved stege er det kødets vægt, der skal indstilles, og ved rullesteg skal den samlede vægt indstilles.


Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
<b>Svinekød</b>				
Nakkekam, fersk, uden ben	P34	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Nakkekam, frossen, uden ben	P35*	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Mørbrad, fersk	P36	0,5-2,5	ja	Kødvægt
Rullesteg, fersk	P37	0,5-3,0	ja	Samlet vægt
Steg med svær, fersk, stegeflæsk	P38	0,5-3,0	nej	Kødvægt
Skinkesteg, fersk, speget, stegt	P39	1,0-4,0	lidt	Kødvægt
Skinkesteg, fersk, speget, sprødbagt	P40*	1,0-4,0	nej	Kødvægt

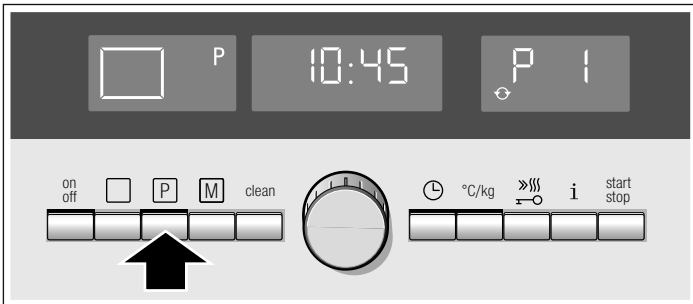
## Vælge og indstille program

Find først det rigtige program i programtabellen.

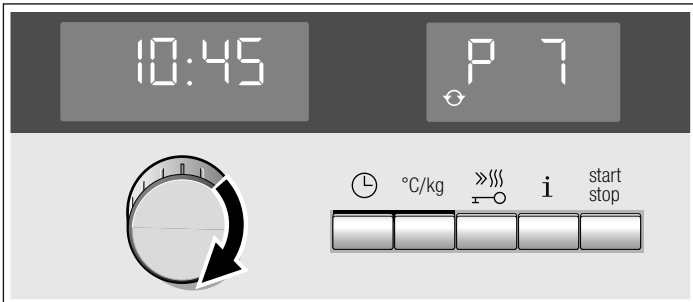
Eksempel på billedet: Indstilling for oksegrydesteg, program 7, kødvægt 1,3 kg.

1. Tryk på tasten **P**.

I displayet vises det første programnummer samt drejesymbolet 

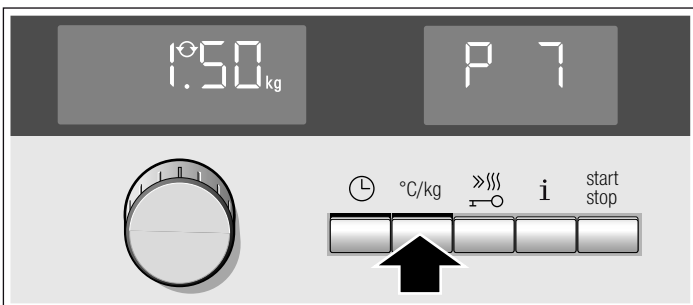


2. Indstil det ønskede programnummer med drejknappen.

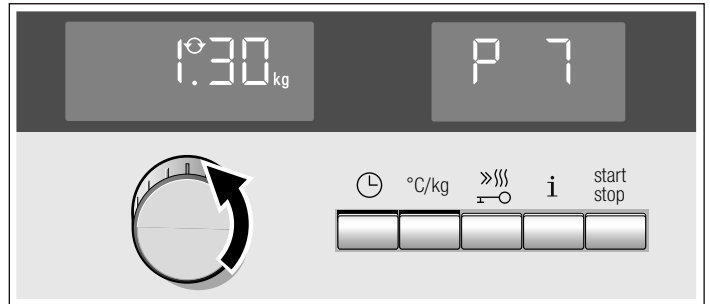


3. Tryk på tasten **°C/kg**.

I urdisplayet vises en foreslået vægt.



4. Indstil en ny vægt med drejknappen.



5. Tryk på tasten **start stop**.

Programmet starter. Tilberedningstiden tælles ned i urdisplayet.

### Programmet er afsluttet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. De kan afbryde signalet før tiden med tasten 

### Ændre programmets varighed

Varigheden (tilberedningstiden) kan ikke ændres.

### Ændre program

Efter start kan De ikke længere ændre programmet.


### Åbne ovndøren

Driften bliver standset. Tasten **start stop** blinker. Når døren lukkes, genoptages driften igen.

### Standse drift

Tryk kort på tasten **start stop**. Ovnen er i pause-tilstand. Tasten **start stop** blinker. Tryk igen på **start stop** for at afslutte pausen. Tasten **start stop** lyser. Driften fortsætter.



### Afbryde program

Tryk på tasten **start stop**, indtil symbolet  for 3D-varmluft og 160 °C vises. De kan nu indstille igen.

### Ændre slut-tid

Se kapitlet *Tidsfunktioner, Ændre slut-tid*.

## Tips om programautomatikken

Stegens eller fjerkræets vægt ligger over det angivne vægtområde.	Det er med vilje, at vægtområdet er begrænset. Ofte er det ikke muligt at få tilstrækkeligt store stegegryder til meget store stege. Tilbered store stykker kød med over-/undervarme  eller med varmluft/impulsgrill  .
Stegen er blevet god, men skyen er for mørk.	Vælg et mindre fad eller gryde, eller tilsæt mere væde.
Stegen er blevet god, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større fad eller gryde, eller tilsæt mindre væde.
Stegen er for tør på oversiden.	Brug et fad eller en gryde med tætsluttende låg. Meget magert kød bliver mere saftigt, hvis man lægger baconstrimler på.
Det lugter brændt under stegningen, men stegen ser godt ud.	Enten passer stegegrydens låg ikke rigtigt, eller også har kødet udvidet sig, så låget er blevet løftet op. Brug altid et låg, der slutter tæt. Der skal altid være mindst 3 cm afstand mellem kød og låg.
De vil tilberede dybfrosset kød.	Drys krydderier på det dybfrosne kød på samme måde som på fersk kød. Vigtigt! Ved tilberedning af frosset kød kan slut-tiden ikke udskydes til senere. Kødet ville i givet fald tø op i løbet af ventetiden og derfor ikke være egnet til brug.

# Testet i vores prøvekøkken


Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret. De får oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er også tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

## Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn.  
Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i tabellerne. Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmningen.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.  
Tag alt tilbehør og service, der ikke skal bruges, ud af ovnen, inden den benyttes.
- Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

## Kager og bagværk

### Bage i et lag

Kager bliver bedst ved bagning med over-/undervarme .

Hvis De bager med 3D-varmluft , skal De anvende følgende riller til tilbehøret:

- Kager i form: rille 2
- Kager på plade: rille 3

### Bage i flere lag

Anvend 3D-varmluft .

Riller ved bagning i 2 lag:

- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

Riller ved bagning i 3 lag:

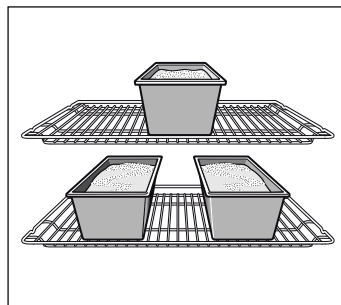
- Bageplade: højde 5

- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

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

I tabellerne findes forslag til mange forskellige retter.

Hvis De anvender 3 firkantede forme samtidig, skal de placeres på ristene som vist på figuren.



### Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

Ved lyse bageforme af tyndt metal eller glasforme bliver bagetiderne forlænget, og kagerne bliver ikke så jævnt bagt.














Hvis De ønsker at anvende forme af silikone, skal De bruge producentens angivelser og opskrifter som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne være anderledes.

### Tabeller

I tabellerne findes de bedst egnede ovnfunktioner til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

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

Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

Kager i form	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		160-180	50-60
	3 firkantede forme	3+1		140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2		150-170	60-70
Tærtbund, rørekage	Tærteform	3		160-180	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2		160-180	50-60
Lagkagebund, 2 æg (foropvarmning)	Tærteform	2		150-170	20-30
Spansk lagkage, 6 æg (foropvarmning)	Springform	2		150-170	40-50
Mørdejsbund med kant	Springform	1		180-200	25-35
Frugt- eller kvarktærte, mørdejsbund*	Springform	1		160-180	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplate	1		220-240	35-45
Formkage	Rund kageform	2		150-170	60-70
Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplate	1		280-300	10-15
Krydret bagværk*	Springform	1		170-190	45-55

\* Lad kagen køle af i ca. 20 minutter i den slukkede ovn med lukket dør.

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	2	☐	170-190	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-170	35-45
Rørekage med fugtigt fyld, frugt	Universalbradepande	2	☐	170-190	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	140-160	40-50
Gærdej med tørt fyld	Bageplade	3	☐	170-180	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-170	35-45
Gærdej, saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	3	☐	160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-160	50-60
Mørdej med tørt fyld	Bageplade	1	☐	180-200	20-30
Mørdej, saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	2	☐	160-180	60-70
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	1	☐	210-230	40-50
Roulade (forvarm ovnen)	Bageplade	2	☐	170-190	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2	☐	170-190	25-35
Julekage, "Stollen" af 500 g mel	Bageplade	3	☐	160-180	60-70
Julekage, "Stollen" af 1 kg mel	Bageplade	3	☐	150-170	90-100
Strudel (tysk æblerulle), sød	Universalbradepande	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Bageplade	2	☐	200-220	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	180-200	40-50
Flammkuchen (forvarmning)	Universalbradepande	2	☐	280-300	10-12
Burek	Universalbradepande	2	☐	180-200	40-50

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager	Bageplade	3	☉	140-160	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	130-150	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	130-150	30-40
Sprøjtede småkager (forvarmning)	Bageplade	3	☐	140-150	30-40
	Bageplade	3	☉	140-150	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	140-150	30-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	130-140	35-50
Makroner	Bageplade	2	☐	110-130	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	100-120	35-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	100-120	40-50
Marengs	Bageplade	3	☉	80-100	100-150
Muffins	Rist med muffinplade	3	☐	180-200	20-25
	2 riste med muffinplader	3+1	☉	160-180	25-30
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2	☐	210-230	30-40
Butterdej	Bageplade	3	☉	180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	180-200	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	170-190	35-45
Bagværk, gærdej	Bageplade	2	☐	190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	160-180	25-35

## Brød og rundstykker

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

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		300 200	5 30-40
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		300 200	8 35-45
Fladbrød	Universalbradepande	2		300	10-15
Rundstykker (uden forvarmning)	Bageplade	3		200	20-30
Boller af gærdej, søde	Bageplade	3		180-200	15-20
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	20-30

## Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.	en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter, før bagetiden i opskriften er gået. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme  i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.
Småt bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft  ved bagning i flere lag. Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

## Kød, fjerkræ, fisk

### Forme og tilbehør

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

Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Vær opmærksom på, at låget passer til stegegryden og slutter tæt.

Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde.

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

Oplysninger i tabellerne:

Fade uden låg = åben

Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

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

### Stegning

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

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

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

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

### Grilning

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

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

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

Vend grillstykkerne efter 2/3 af tilberedningstiden.

Steaks skal først saltes efter grilningen.

Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten.

Sæt også universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset.

Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rille 4 eller 5. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige ovnen, når det tages ud.

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

### Kød

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.

Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet.

Pak roastbeef ind i alufolie efter tilberedningen, og lad den hvile i ovnen i 10 minutter.

Skær ridser over kryds i sværen på flæskesteg, og læg den i fadet med sværen nedad først.

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
<b>Oksekød</b>						
Oksegrydesteg	1,0 kg	Med låg	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Oksefilet, medium	1,0 kg	Uden låg	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1		220-240	60
Steak, 3 cm tyk, medium		Rist + universalbradepande	5+1		3	15
<b>Kalvekød</b>						
Kalvesteg	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveskank	1,5 kg	Uden låg	2		210-230	140
<b>Svinekød</b>						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinefilet	500 g	Rist + universalbradepande	3+1		230-240	30
Flæskesteg, mager	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160



Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2		210-230	70
Steak, 2 cm tyk		Rist + universalbradepande	5+1		3	15
Svinemedaljoner, 3 cm tykke		Rist + universalbradepande	5+1		3	10
<b>Lammekød</b>						
Lammeryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		190-210	60
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		160-180	120
<b>Vildt</b>						
Dyreryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		200-220	50
Rådyrkølle uden ben	1,5 kg	Med låg	2		210-230	100
Vildsvinesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	140
Hjortesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	Med låg	2		220-240	60
<b>Hakket kød</b>						
Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		180-200	80
<b>Pølser</b>						
Pølser		Rist + universalbradepande	4+1		3	15

### Fjerkræ

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

Læg først helt fjerkræ med brystsiden nedad på risten. Vend efter  $\frac{2}{3}$  af den angivne tid.

Vend stege, som f.eks. kalkunrullesteg eller kalkunbryst, efter halvdelen af den angivne tid. Vend fjerkræstykker efter  $\frac{2}{3}$  af tiden.

Ved stegning af and eller gås skal De huske at prikke huller i huden under vingerne, så fedtet kan løbe fra.

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

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		220-240	60-70
Poulard, hel	1,6 kg	Rist	2		210-230	80-90
Kyllinger, halve	500 g pr. stk.	Rist	2		220-240	40-50
Kyllingestykker	150 g pr. stk.	Rist	3		210-230	30-40
Kyllingestykker	300 g pr. stk.	Rist	3		210-230	35-45
Kyllingebryst	200 g pr. stk.	Rist	3		3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst	300 g pr. stk.	Rist	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår	400 g pr. stk.	Rist	3		220-240	40-50
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Kalkunrullesteg	1,5 kg	Uden låg	1		200-220	110-130
Kalkunbryst	1,0 kg	Med låg	2		180-200	90
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

## Fisk

Vend fisk i stykker efter  $\frac{2}{3}$  af tiden.

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk i ovnen i svømmestilling med rygfinnen opad. Placer en kartoffel, hvor

den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så den står stabilt.

Tilsæt ved dampning nogle spiseskefulde væde til fiskefileter.

Fisk	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Fisk, hel	ca. 300 g pr. stk.	Rist	2		2	20-25
	1,0 kg	Rist	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rist	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Med låg	2		190-210	70-80
Fiskekotelet, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Med låg	2		210-230	25-30

## Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen.	Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden.
De ønsker at finde ud af, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.
Der dannes damp, når der hældes væske på stegen.	Det er fysisk betinget og normalt. Størstedelen af vanddampen ledes ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig forside af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

## Langtidsstegning

Langtidsstegning, også kaldet lavtemperatur-stegning, er den ideelle tilberedningsmetode til alle former for skært kød, som skal tilberedes meget præcist, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør.

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

### Anvisninger

- Brug kun frisk kød af bedste kvalitet. Fjern omhyggeligt sener og fedtkanter. Fedt udvikler en kraftig smag ved langtidsstegning.
- Selv større stykker kød skal ikke vendes.
- Kødet kan skæres ud umiddelbart efter langtidsstegningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile.
- På grund af denne særlige tilberedningsmetode bliver kødet rosa. Men det betyder ikke, at det er rått eller for lidt gennemstegt.

- Hvis De ønsker at lave en sauce til kødet, skal kødet tilberedes i et fad med låg. Men vær opmærksom på, at dette reducerer tilberedningstiderne.
- Anvend et stegetermometer til kontrol af, om kødet er gennemstegt. Der skal opretholdes en kerntemperatur i kødet på 60 °C i mindst 30 minutter.

### Egnede gryder og pander

Anvend lave fade, som f.eks. et serveringsfad af porcelæn eller et glasstegefad uden låg.

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 2.

### Indstilling

1. Vælg ovnfunktionen Over-/undervarme , og indstil en temperatur mellem 70 og 90 °C. Forvarm ovnen, og opvarm samtidig også fadet.
2. Varm lidt fedtstof kraftigt op i en pande. Brun kødet godt på alle sider, også på enderne, og læg det straks herefter i det forvarmede fad.
3. Sæt fadet med kødet ind i ovnen igen, og lad det langtidsstege. Ved næsten alle typer kød er 80 °C den optimale temperatur for langtidsstegning.

**Tabel**

Alle skære stykker fjerkræ, oksekød, kalvekød, svinekød og lammekød er velegnet til langtidsstegning. Tilberedningstiden

ved langtidsstegning afhænger af kødets tykkelse og kernetemperatur.

Ret	Vægt	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Bruning i minutter	Langtidsstegning i timer
<b>Fjerkræ</b>						
Kalkunbryst	1000 g	2		80	6-7	4-5
Andebryst*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
<b>Oksekød</b>						
Oksesteg (f.eks. culotte), 6-7 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Oksefilet, hel	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Mørbradbøffer, 3 cm tykke		2		80	5-7	80-110 Min.
<b>Kalvekød</b>						
Kalvesteg (f.eks. inderlår), 6-7 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalvefilet	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
<b>Svinekød</b>						
Flæskesteg, mager (f.eks. mørbrad), 5-6 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Svinefilet, hel	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
<b>Lammekød</b>						
Lammerygfilet, hel	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

\* Brun andebryst kort på panden efter langtidsstegningen for at få skindet sprødt.

**Tips til langtidsstegning**

Langtidsstegt kød er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød.	Varm derfor tallerkenerne, og server saucen meget varm, så det stegte kød ikke bliver koldt så hurtigt.
De ønsker at holde kødet varmt.	Sænk temperaturen til 70 °C, når langtidsstegningen er færdig. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter, større stykker i op til 2 timer..

**Gratiner, tærter, toast**

Stil altid fad og beholdere på risten.

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

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
































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

## Færdigretter


Følg producentens anvisninger på emballagen.

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

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

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



## Specielle retter

Ved lave temperaturer lykkes med 3D-varmluft  cremet yoghurt lige så godt som blød gærdej.


Tag først tilbehør, gitter og teleskopudtræk ud af ovnrummet.

### Tilberede yoghurt

1. Kog 1 liter mælk (3,5 % fedt) op, og lad den køle af til 40 °C.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas med skruelåg, og dæk til med plastfolie.

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

## Optøning

Ovnfunktionen Optøning  er velegnet til frostvarer.



Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et egnet fad.

Læg fjerkræ med brystsiden nedad på en tallerken.

**Bemærk:** Op til 60 °C lyser ovnlampen ikke. Derved er det muligt at foretage en optimal finindstilling.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur
<b>Sarte frostvarer</b> F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade eller sukkerglasur, frugt osv.	Rist	1		30 °C
<b>Andre dubfrostprodukter</b> Kylling, pølser og kød, brød og rundstykker, kager og andet bagværk	Rist	1		50 °C

## Tørring

Med 3D-varmluft  kan De tørre madvarer med fremragende resultater.


Brug kun fejlfri frugt og grøntsager, og vask alt grundigt.

Lad frugt/grøntsager dryppe godt af, og tør dem af.

Læg bagepapir på universalbradepanden og risten.

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange.

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

Frugt og krydderurter	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
600 g æbleringe	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 5 timer
800 g pærebåde	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8 timer
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8-10 timer
200 g køkkenurter, rensede	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 1½ timer

## Henkogning

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

### Pas på!

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

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

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

### Forberedelse

1. Fyld glassene, undgå at fylde dem for meget op.
2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.
3. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

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

### Grøntsager

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

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

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

### Tage glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

### Pas på!

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

## Akrylamid i levnedsmidler

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

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

### Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt	
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt.</li><li>■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.</li><li>■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.</li></ul>
Bagning	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så pommes fritene ikke bliver tørre

# Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og test af de forskellige apparater.

I henhold til EN 50304/EN 60350 (2009) og IEC 60350.

## Bagning

Bagning i 2 lag:

Sæt altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Bagning i 3 lag:

Sæt universalbradepanden ind i midten.

Sprøjtede småkager:

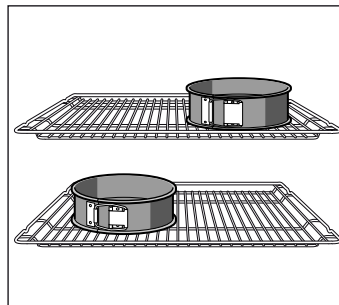
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Æblekage med låg, bagt i 1 lag:


Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Æblekage med låg, bagt i 2 lag:















Sæt mørke springforme forskudt over hinanden, se billedet.



Kager i springforme af hvidblik:

Bag med over-/undervarme  i 1 lag. Anvend universalbradepanden i stedet for risten, og sæt springformene på den.



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

Ret	Tilbehør og forme	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sprøjtede småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-140	35-50
Småkager, sprøjtede	Bageplade	3	 / 	140-150	30-45
Småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		150-170	20-30
	Bageplade	3		150-160	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	25-40
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-150	35-55
Vandbiskuit (forvarmning*)	Springform på rist	2		150-160	30-40
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform på rist	2	 / 	160-180	30-40
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

\* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

## Grilning

Hvis De lægger madvarer direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i minutter
Ristning af toast Forvarmning i 10 minutter	Rist	5		3	1/2-2
Hamburgerbøffer, 12 stk.* uden forvarmning	rist + universalbradepande	4+1		3	25-30

\* Vend efter 2/3 af tiden

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)



9001100459 950513