

De bør læse denne brugsvejledning igennem – så bliver det med

sikkerhed lige så dejligt at tilberede maden som at spise den. På den måde kan De udnytte alle komfurets tekniske fordele.

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

I tabellerne finder De indstillingsværdier og rillehøjder til mange almindelige madretter. Alt er testet af i vores prøvekøkken.

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

Den udførlige indholdsfortegnelse gør det let og hurtigt at finde rundt i brugsanvisningen.

Og nu ønsker vi: Velbekomme.

Brugsanvisning

HCE 7783.0 U

da

9000 456 109

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	5
Før installationen	5
Anvisninger om sikkerhed	5
Årsager til skader	8
Tips om energibesparelse og miljøhensyn	10
Miljøvenlig bortskaffelse	10
Spare på energien – i ovnen	10
Spare på energien – på kogesektion	11
Opstilling og tilslutning	11
Til installatøren	11
Dørsikring	12
Deres nye komfur	13
Kogesektionen	14
Funktionsvælger	15
Temperaturvælger	16
Taster og display	16
Ovnrum	17
Inden den første ibrugtagning	20
Indstille klokkeslæt	20
Opvarme ovnen	21
Rense tilbehør	21
Madlavning med induktion	21
Fordele ved madlavning med induktion	21
Gryder og pander	22
Normale lyde fra kogesektionen under drift	22

Indholdsfortegnelse

Indstille kogesektionen	23
Tænde og slukke for kogesektion	23
Vælge og indstille kogezone	23
Tilberedningstabel	25
Powerboost	27
Automatisk slukning	28
Indstille ovnen	28
Ovnfunktion og temperatur	28
Lynopvarmning	29
Indstille tidsfunktioner	30
Minutur	30
Varighed	31
Sluttid	33
Klokkeslæt	35
Stegetermometer	36
Stikke stegetermometret i kødet	36
Indstille kernetemperatur	37
Børnesikring	39
Kogesektion	39
Grundindstillinger	40
Kogesektionens grundindstillinger	40
Pleje og rengøring	42
Rengøringsmidler	42
Afmontere/montere ribberammer	45
Afmontere/montere ovndør	46
Afmontage/montage af ovndørens rudeglas	48

Indholdsfortegnelse

En fejl, hvad gør man?	50
Fejltabel	50
Kogesektion	51
Udskifte ovnlampepære i loft	52
Glasafdækning	53
Kundeservice	53
Alt er testet i vores prøvekøkken	54
Kager og bagværk	54
Bagetips	58
Kød, fjerkræ, fisk	60
Stege- og grilltips	64
Tærte, gratin, toast	65
Færdigretter	66
Specielle retter	67
Optøning	68
Tørring	68
Henkogning	69
Akrylamid i levnedsmidler	71
Prøveretter	72

Sikkerhedsanvisninger

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

Før installationen

Transportskader

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

Elektrisk tilslutning

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Hvis apparatet er blevet tilsluttet forkert, har De ikke krav på garantiydelser.

Anvisninger om sikkerhed

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Brug udelukkende komfuret til tilberedning af madvarer.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsigt, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de mangler den fornødne viden og erfaring.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Varme overflader

Fare for forbrænding!

Rør aldrig ved kogezoneerne, de indvendige flader i ovnrummet og varmelegemerne, når de er varme. Hold små børn på sikker afstand. Vær opmærksom på restvarme-indikatoren på kogesektionen. Den advarer mod varme kogezoneer.

Fare for kortslutning!
Tilslutningskabler for elektriske apparater må ikke blive klemte i den varme ovndør eller lægges hen over den varme kogesektion. Kablernes isolering kan smelte.

Fare for forbrænding!
Læg ikke genstande af metal eller levnedsmidler i alufolie på kogesektionen. Hvis der ved et uheld bliver tændt for kogesektionen, bliver sådanne genstande varmet op.

Brandfare!
Læg ikke brændbare genstande på kogesektionen, og opbevar dem ikke i ovnen.
Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Skoldhed damp

Fare for skoldning!
Vær forsigtig, når ovndøren åbnes. Der kan komme meget varm damp ud.
Hæld aldrig vand i den varme ovn. Der opstår meget varm vanddamp. Hold børn på sikker afstand.

Fare for forbrænding!
Tilbered aldrig retter, som indeholder større mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Alkoholampe kan antændes inde i ovnen. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

Varmt tilbehør og fade

Fare for forbrænding!
Tag aldrig tilbehør eller fade ud af ovnrummet uden at bruge grydelapper.

Overophedet olie og fedtstof

Brandfare!
Opvarm aldrig olie eller fedtstof uden opsyn.
Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Brændende olie eller fedtstof må aldrig slukkes med vand. Læg med det samme et låg eller en tallerken over gryden eller panden, så flammerne bliver kvalt. Sluk for kogezone, og lad gryden eller panden køle ned på kogezone.

Våde grydebunde og kogezone

Fare for personskade!

Hvis der kommer væske ind mellem grydebund og kogezone, kan der opstå et damptryk. Dette kan få gryden til pludseligt at hoppe på kogezone. Sørg altid for, at kogezone og grydebund er tørre.

Revner i glaskeramikken

Fare for elektrisk stød!

Kogesektionen må ikke benyttes, hvis der er ridser, revner eller brud i den glaskeramiske plade. Sluk for apparatet, og kontakt kundeservice.

Defekt display på kogesektionen

Fare for forbrænding!

Brug aldrig kogezone, hvis displayet ikke fungerer. Sluk for kogezone. Kontakt kundeservice.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer og udskifte beskadigede tilslutningsledninger.

Træk netstikket ud af kontakten hhv. slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Pacemaker

Pas på!

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

Årsager til skader

Skader på kogesektionen

Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.

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

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

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

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Forholdsregler
Pletter	Overkogt mad.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
Ridser	Salt, sukker og sand.	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru bunde på gryder og pander.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
	Slidmærker fra gryder og pander.	Løft gryder og pander op, når de skal flyttes.
Muslingeformede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

Skader på ovnen

Læg ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med nogen form for folie eller bagepapir.

Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når der er indstillet en temperatur på over 50 °C.

Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.

Hæld aldrig vand i ovnen, når den er varm. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.

Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.

Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Frugtsaft, som drypper ned fra bagepladen, laver pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug i stedet universalbradepanden, som er dybere.

Stil eller sæt Dem aldrig på den åbne ovndør.

Brug aldrig dørgrebet til transport af apparatet. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Skader på magasinskuffen

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

Skader på køkkenelementerne ved siden af

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

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

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

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

Miljøvenlig bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

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 ovnrummet stadig varmt. 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- og pandebundens diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezoneerne spild af energi.

Bemærk: Producenter af gryder og pander angiver ofte den øvre diameter. 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 kogezoneen til et lavere kogetrin i god tid.

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.

Apparater, der er forsynet med stik, må kun tilsluttes til forskriftsmæssigt installerede stikkontakter, som er sikret med maks. 25 A, 3 x 4 mm².

Vægbefæstigelse

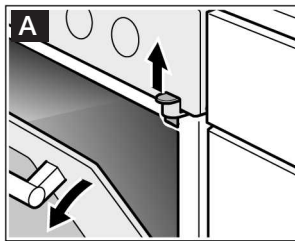
Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbefæstigelsen.

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 ovndør

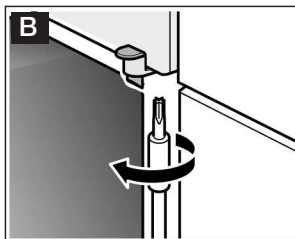
Tryk sikringen opad (figur A).



Fjerne dørsikring

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

1. Luk ovndøren op.
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.

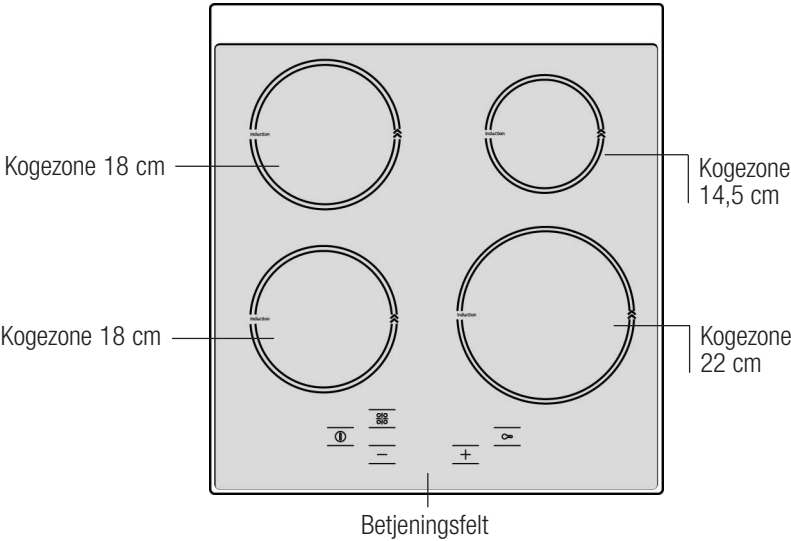
Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



Forsænkbare betjeningsknapper

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

Kogesektionen



Betjeningsfelt

Kogezonerne bliver indstillet via sensorer. De er placeret under symbolerne. Berør det pågældende symbol for at indstille.

Symbol	Funktion	
ⓘ	hovedafbryder	Kogesektionen tændes og slukkes med dette symbol.
🔒	børnesikring	Med dette symbol kan kogesektionen låses.
- +	ændring af kogetrin	Minus felt - = reducere kogetrin Plus felt + = forøge kogetrin Desuden kan Powerboost funktionen hhv. aktiveres og deaktiveres med disse symboler.
🔥	kogezoner	Her vælges kogezonerne.

Restvarme-indikator

Hvis en kogezone er blevet opvarmet af grydebunden, vises restvarme-indikatoren **H**, når der er blevet slukket for kogezone. Rør ikke ved kogezone, så længe restvarme-indikatoren vises. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, til kogezone er kølet tilstrækkeligt af, også selvom der er slukket for kogezone.

Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.

Position	Anvendelse
 nulposition	Ovn er slukket.
 3D-varmluft*	Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 over-/undervarme	Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. okse eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
 pizzatrin	Hurtig tilberedning af dybfrostprodukter uden forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel (æbleruller). Det underste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
 varmluft/impulsgrill	Stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 grill, stor flade	Grilning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm.
 grill, lille flade	Grilning af mindre mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grill-varmelegemet bliver varmt.
 undervarme	Til henkogning og efterbagning eller -bruning. Varmen kommer nedefra.
 optøning	Optøning af f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 ovnlampe	Tænde for ovnlampen.

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

Når De indstiller, bliver lampen i ovnrummet tændt. De kan se den indstillede ovnfunktion i indikatoren.

Temperaturvælger

De indstiller temperaturen eller grilltrinnet med temperaturvælgeren.

Position		Betydning
	nulposition	Ovnen varmer ikke.
50-300	temperaturområde	Temperaturen i ovnrummet i °C.
1, 2, 3	grilltrin	Grilltrin til grilning, lille  og stor  flade. Trin 1 = svag Trin 2 = mellem Trin 3 = kraftig

Når ovnen varmer, lyser symbolet  i indikatoren. I opvarmningspauserne slukkes det. Ved ovnfunktionen Optøning  lyser symbolet ikke.

Taster og display

De kan indstille diverse ekstrafunktioner med tasterne. I displayet kan De se de indstillede værdier.

Tast	Anvendelse
 Lynovarmning	Særlig hurtig opvarmning af ovnen.
 Tidsfunktioner	Valg af minutur  , tilberedningstid  , slut-tid  og klokkeslæt  .
 Børnesikring	Aktivere / deaktivere låsning af betjeningsfelt.
 Minus	Reducere indstillingsværdier.
 Plus	Forøge indstillingsværdier.

Parenteserne [] omkring det pågældende symbol angiver, hvilken tidsfunktion der vises i forgrunden i displayet.

Undtagelse: Ved klokkeslæt lyser symbolet ☞ kun, når det bliver ændret.

Ovnrum

Ovnlampen er placeret inde i ovnrummet.

Ovnen bliver beskyttet mod overophedning af en køleventilator.

Ovnlampe

Ovnlampen er tændt inde i ovnrummet, når ovnen er i brug.

Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud over døren.

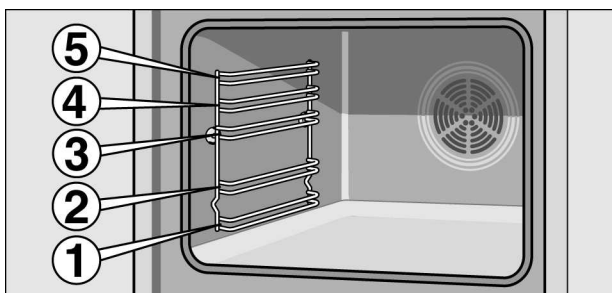
Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

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

Tilbehør

Tilbehøret kan placeres i 5 forskellige riller i ovnen.

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



Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når tilbehøret er afkølet, forsvinder deformeringen igen og har ingen indflydelse på funktionen.

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



Rist

til fade, kageforme, stege, grillmad og dybfrosne retter. Sæt risten ind med krumningen nedad .



Emaljeret bageplade

til kager og småkager. Sæt bagepladen ind i ovnen 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 der grilles direkte på risten.

Sæt universalbradepanden ind i ovnen 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.

Udvalget af ekstra tilbehør samt muligheden for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Rist HEZ 334000

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

Emaljeret bageplade HEZ 331000

til kager og småkager.

Universalbradepande HEZ 332000

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

Rist til bradepanden HEZ 324000

Til stegning. Placer altid risten i universalbradepanden. Dryp af fedt og kødsaft bliver dermed opsamlet.

Grillplade HEZ 325000	Til grilning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden. Grilning på grillpladen: Må kun anvendes i rille 1, 2 og 3. Grillpladen som beskyttelse mod stænk: Sæt universalbradepanden med grillpladen ind under risten.
Glasbradepande HEZ 336000	En dyb bageplade af glas. Glasbradepanden er også velegnet som serveringsfad.
Emaljeret bageplade med slip-let-belægning HEZ 331010	Kager og småkager er lettere at løsne fra bagepladen. Skyd bagepladen ind i ovnen med den skrå kant mod ovndøren.
Universalbradepande med slip-let-belægning HEZ 332010	Kager og småkager er lettere at løsne fra bagepladen. Skyd bagepladen ind i ovnen med den skrå kant mod ovndøren.
Pizzaplade HEZ 317000	Ideel til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan anvende pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Sæt pladen på risten, og brug angivelserne i tabellerne til vejledning.
Bagesten HEZ 327000	Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.
Professionel bradepande med rist HEZ 333000	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.
Låg til professionel bradepande HEZ 333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyrde.
Glasstegefad HEZ 915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til stegeautomatikken.
Metalstegegyrde HEZ 6000	Stegegyryden passer til stegezone på glaskeramik-kogesektionen. Den kan bruges både med kogesensorik og stegeautomatik. Stegegyryden er emaljeret udvendigt og er indvendigt beklædt med slip-let-belægning.
Universalstegegyrde HEZ 390800	velegnet til særligt mange eller store portioner. Stegegyryden er beklædt udvendigt med granitemalje og har et ovnfast glaslag. Glaslaget kan anvendes som gratinform.
Dobbelt teleskopudtræk HEZ 338250	Med udtræksskinne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.
Selvrensende sidevægge HEZ 339020	De kan eftermontere sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.

Varer fra kundeservice

De kan købe de rigtige pleje- og rengøringsmidler og andet tilbehør til Deres husholdningsapparater hos kundeservice, i specialforretninger eller i e-shoppen for de enkelte lande på Internettet. Hertil skal de respektive varenumre angives.

Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål
varenr. 311134

Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieprægning 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 arbejdsgang.

Dørsikring
varenr. 612594

Forhindrer børn i at åbne ovndøren. Sikringen bliver skruet fast på forskellige måder, afhængigt af ovndøren. Følg den vejledning, som følger med dørsikringen.

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter i ovnen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

Indstille klokkeslæt

Efter den første tilslutning lyser symbolet  og fire nuller i indikatoren. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten .
I indikatoren vises klokkeslættet 12:00.
2. Indstil klokkeslættet med tasten **+** eller **-**.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Opvarme ovnen

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn. Det er bedst at opvarme ovnen i en time med over-/undervarme  på 240 °C. Pas på, at der ikke befinder sig rester af emballage i ovnen.

1. Indstil over-/undervarme  med funktionsvælgeren.
2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.

Sluk ovnen efter en time. Dette gøres ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul.

Rense tilbehør

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

Madlavning med induktion

Kogesektionen er udstyret med induktionskogezone.

Fordele ved madlavning med induktion

Ved madlavning med induktion frembringes varmen direkte i bunden af gryderne. Kogezonen bliver ikke varm. Dette betyder mange fordele:

- Tidsbesparelser ved kogning og stegning. Gryder og pander bliver opvarmet direkte. Der opstår intet varmetab.
- Energibesparelse.
- Lettere pleje og rengøring. Overkogte madretter brænder ikke så hurtigt fast.

- Kontrolleret varmetilførsel og større sikkerhed. Induktionen skaber eller afbryder varmetilførslen med det samme, når der er foretaget en indstilling. Opvarmningen bliver afbrudt, når gryden eller panden tages af kogezone, også selv om der stadig er tændt for kogezone.

Gryder og pander

Egnede gryder og pander

Anvend kun ferromagnetiske (magnetiserbare) gryder og pander:

- af emaljeret stål, støbejern eller specielle induktionsgryder og -pander af rustfrit stål.

Uegnede gryder og pander

Anvend aldrig gryder og pander af:

- normalt rustfrit stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.

Kontrol af gryde og pander

En gryde eller pander er egnet til induktion, hvis bunden tiltrækker en magnet. Producenterne angiver i almindelighed, om gryden eller panden er velegnet til brug med induktion.

Anvisninger vedr. bunden på gryder og pander

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Materialet skal kunne fordele varmen jævnt. F.eks. er sandwichbunde af rustfrit stål velegnede.

Grydere registrering

Hver kogezone har en undergrænse for registrering af gryder og pander. Anvend altid gryder og pander på de kogezone, hvor de passer bedst i størrelsen.

Normale lyde fra kogesektionen under drift

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. Disse felter frembringer varmen direkte i bunden af gryderne eller panderne. Gryder og pander kan, afhængigt af deres fremstillingsmåde, frembringe meget forskellige lyde eller vibrationer. Dette er normalt.

Lydene kan blive svagere eller forsvinde helt, når der vælges et lavere kogetrin.

Indstille kogesektionen

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

Tænde og slukke for kogesektion

Tænde

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen .

Berør symbolet .
Indikatorlampen ved hovedafbryderen lyser.
I kogetrins-indikatoren lyser der et  for hver kogezone. Kogesektionen er klar til brug.

Slukke

Berør symbolet .
Alle displayene slukkes. Alle kogezone er slukket.
Hvis en kogezone er blevet opvarmet af grydebunden, vises restvarmen efter nogle sekunder med .

Bemærk

Kogesektionen slukker automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end ca. 20 sekunder.

Vælge og indstille kogezone

Forudsætning:
Kogesektionen skal være tændt.

Indstil det ønskede kogetrin med symbolerne + eller -.

Kogetrin 1 = laveste effekt
Kogetrin 9 = højeste effekt

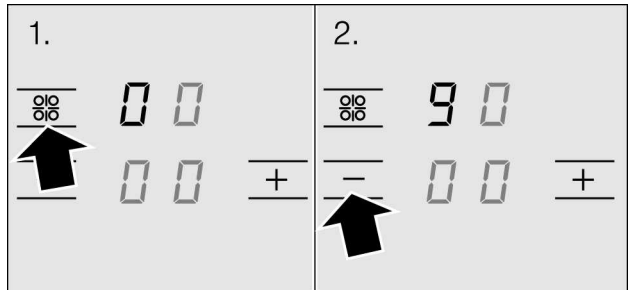
Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er markeret med et punkt.

Vælg kogezone

Sæt gryden eller panden på den kogezone, der passer i størrelsen.

Indstille kogetrin

1. Berør symbolet  så mange gange, at  for den ønskede kogezone lyser kraftigt.
2. Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet + eller -.
Der vises en foreslået værdi:
For + = kogetrin 
For - = kogetrin 



Ændre kogetrin:

3. Vælg kogezone , og korriger kogetrinnet med symbolet + eller -.
Hvis der kun er tændt for en kogezone, kan kogetrinnet når som helt ændres med symbolerne + eller -. Det er ikke nødvendigt at vælge den først.

Slukke kogezone

Vælg kogezone , og berør symbolet + eller -, indtil  vises. Kogezone slukkes. Hvis en kogezone er blevet opvarmet af grydebunden, vises restvarme-indikatoren  efter nogle sekunder.

Kogetrinnet blinker

Der er ikke placeret en gryde på kogezone, gryden passer ikke i størrelsen eller er lavet af et uegnet materiale.

Sæt en egnet gryde eller pande på kogezone, så kogetrinnet holder op med at blinke. Ellers vil kogezone automatisk blive slukket efter en vis tid.

Kogezone og restvarme-indikator vises skiftevis

Opvarmningen er afbrudt. De har taget gryden eller panden væk fra kogezone, men der er stadig tændt for kogezone. Sæt gryden eller panden på kogezone igen, eller sluk for kogezone.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

Tilberedningstiderne afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

	Viderekognings-trin	Varighed af viderekogning, minutter
Smeltning		
Chokolade, overtræschokolade, smør, honning, husblas	1-2	-
	1-2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1-2	-
Opvarme pølser i vand**	3-4	-
Opvarmning og varmholdning		
Spinat, dybfrossen	2-3	5-15 min.
Gullasch, dybfrossen	2-3	20-30 min.
Trække, simre		
Knödel, Klöße	4-5*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1-2	3-6 min.
Piskede saucer, f.eks. sauce bearnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Mælkeris	2-3	25-35 min.
Pillekartofler	4-5	25-30 min.
Hvide kartofler	4-5	15-25 min.
Dejretter, pasta	6-7*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3-4	15-60 min.
Grøntsager	2-3	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3-4	7-20 min.
Tilberedning i trykkoger	4-5	-

	Viderekognings- trin	Varighed af viderekogning, minutter
Grydestegning		
Benløse fugle	4-5	50-60 min.
Grydesteg	4-5	60-100 min.
Gullasch	3-4	50-60 min.
Stegning**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5-6	10-20 min.
Fjerkræbryst, dybfrost	5-6	10-30 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrossen, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Scampi og rejer	7-8	4-10 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3-4	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6 min.
Fritering (friter 150 g -200 g pr. portion fortløbende i 1-2 liter olie**)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	
Kroketter	7-8	Fritter portionerne fortløbende efter hinanden
Små frikadeller	7-8	
Kød, f.eks. Kyllingestykker	6-7	
Fisk, paneret eller i øldej	6-7	
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej	6-7	
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4-5	

* viderekogning uden låg

** uden låg

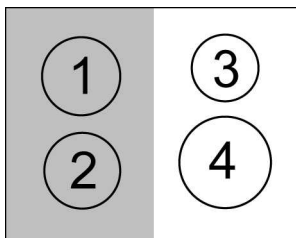
Powerboost

Powerboost-funktion forøger kortvarigt effekten ved det højeste kogetrin. Retterne bliver opvarmet særligt hurtigt. Alle kogezoneerne er forsynet med Powerboost.

Begrænsning

Kogesektionen er opdelt i 2 grupper:

- Gruppe 1 = kogezoneerne til venstre
- Gruppe 2 = kogezoneerne til højre



Der kan kun vælges Powerboost for en kogezone i hver gruppe. Den anden kogezone må ikke være tændt.

Hvis der er tændt for den anden kogezone, blinker der skiftevis **b** og **g** i displayet. Powerboost bliver ikke aktiveret. Kogezonen varmer på trin 9.

Aktivere Powerboost

1. Indstil kogetrin 9.
2. Berør symbolet **+**.
I displayet vises **b**. Powerboost er aktiveret.

Deaktivere Powerboost

Berør symbolet **-**.
Symbolet **b** slukker i indikatoren. Powerboost er deaktiveret.

Powerboost slukkes automatisk, hvis der er fare for, at kogesektionen bliver overophedet.

Automatisk slukning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstilling ændres, bliver den automatiske slukning aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme.
I kogezone displayet lyser **F B**.

Opvarmningen forbliver afbrudt, indtil De berører et symbol. Displayet slukkes. De kan nu indstille igen.

Tidspunktet for aktivering af slukningen afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Disse tidspunkter kan ændres i Grundindstillingerne for kogesektionen.

Indstille ovnen

Ovnen kan indstilles på flere forskellige måder. Her bliver beskrevet, hvordan De kan indstille den ønskede ovnfunktion og temperatur samt grilltrin. Ovnen kan indstilles til en tilberedningstid og en sluttid for retten. Se vedr. dette i kapitlet *Indstille tidsfunktioner*.

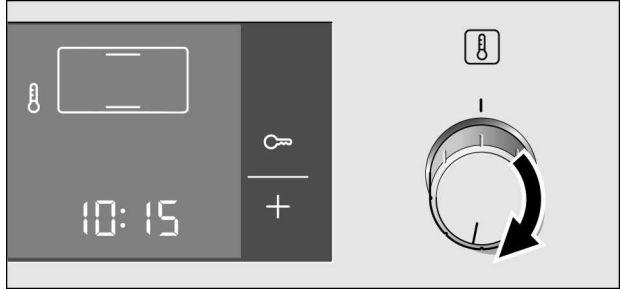
Ovnfunktion og temperatur

Det viste eksempel: Over-/undervarme ved 190 °C.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.



2. Indstil temperaturen eller grilltrinnet med temperaturvælgeren.



Ovnen begynder at varme.

Drej funktionsvælgeren til position nul.

De kan altid ændre temperatur eller grilltrin med den pågældende vælgerknap.

Slukke for ovnen

Ændre indstillinger

Lynopvarmning

Med lynopvarmning når ovnen den indstillede temperatur særlig hurtigt.

Anvend lynopvarmningen ved en indstillet temperatur på over 100 °C. Følgende ovnfunktioner er egnede:

- 3D-Varmluft 
- Over-/undervarme 
- Pizzatrin 

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

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk på tasten »|||».

I indikatoren lyser symbolet »|||». Ovnen begynder at varme.

Lynopvarmning er afsluttet

Der lyder et signal. Symbolet »|||» slukkes i indikatoren. Sæt retten i ovnen.

Indstille tidsfunktioner

Oven har forskellige tidsfunktioner. Menuen kan åbnes med tasten ☹, så der kan skiftes mellem de enkelte funktioner. Så længe det er muligt at indstille, lyser alle tidssymboler. Parenteserne [] viser, hvilken tidsfunktion De befinder Dem i.

En indstillet tidsfunktion kan ændres direkte med tasten + eller -, hvis tidssymbolet er omgivet af parenteser.

Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har sit eget signal. På den måde kan De høre, om det er minuturet eller en tilberedningstid, der er udløbet.

1. Tryk en gang på tasten ☹.
Tidssymbolet lyser i indikatoren, og parenteserne er placeret omkring ☹.
2. Indstil tiden på minuturet med tasten + eller -.
Foreslået værdi med tasten + = 10 minutter
Foreslået værdi med tasten - = 5 minutter

Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minuturet starter. I indikatoren lyser symbolet [☹], og den indstillede tid på minuturet tælles ned. De andre tidssymboler slukkes.

Indstillet tid på minuturet er gået

Der lyder et signal. I indikatoren vises 00:00. Sluk for minuturet med tasten ☹.

Ændre den indstillede tid på minuturet

Tiden for minuturet kan ændres med tasten + eller -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Slette tiden på minuturet

Indstil tiden på minuturet tilbage til 00:00 med tasten -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Minuturet er slukket.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsindstillinger, lyser de respektive symboler i indikatoren. Minuturet vises i forgrunden. Symbolet ⏰ er omgivet af parenteser, og tiden for minuturet tælles synligt ned.

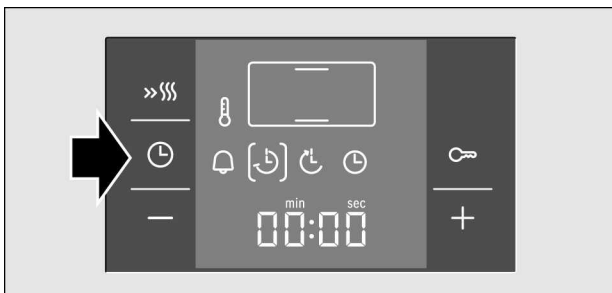
For at vise minutur ⏰, tilberedningstid ⏲, sluttid ⏳ eller klokkeslæt ⌚ skal der trykkes så mange gange på tasten ⏰, til parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i indikatoren i nogle sekunder.

Varighed

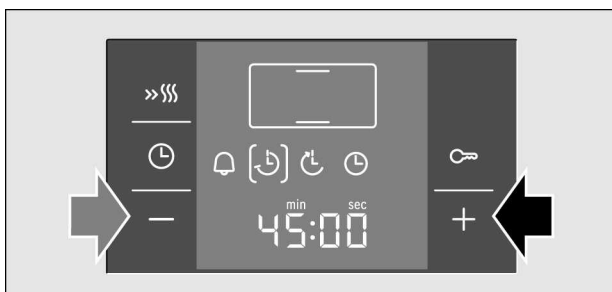
De kan indstille en tilberedningstid for retten på ovnen. Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen automatisk. De behøver ikke at afbryde andre aktiviteter for at slukke for ovnen. Tilberedningstiden bliver aldrig overskredet ved et uheld.

Det viste eksempel: Tilberedningstid 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
2. Indstil temperaturen eller grilltrinnet med temperaturvælgeren.
3. Tryk to gange på tasten ⏰.
I displayet vises 00:00. Tidssymbolerne lyser, parenteserne er placeret omkring ⏲.



4. Indstil tilberedningstiden med tasten **+** eller **-**.
Foreslået værdi med tasten **+** = 30 minutter
Foreslået værdi med tasten **-** = 10 minutter



Efter nogle få sekunder starter ovnen. I displayet ses, hvordan tilberedningstiden tæller ned, og symbolet [⌚] lyser. De andre tidssymboler slukkes.

Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet vises 00:00.

Tryk på tasten ⌚. De kan indstille en ny tilberedningstid med tasten **+** eller **-**.

Eller tryk på tasten ⌚ to gange, og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

Ændre tilberedningstid

Med tasten **+** eller **-** kan tilberedningstiden ændres. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Hvis minuturet er indstillet, skal De trykke på tasten ⌚ forinden.

Slette tilberedningstid

Indstil tilberedningstiden tilbage til 00:00 med tasten **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tilberedningstiden er slettet.

Hvis minuturet er indstillet, skal De trykke på tasten ⌚ forinden.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Symbolet for den aktive tidsfunktion er omgivet af parenteser.

For at vise minutur ⌚, tilberedningstid ⌚, sluttid ⌚ eller klokkeslæt ⌚ skal der trykkes så mange gange på tasten ⌚, til parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Sluttid

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

Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.

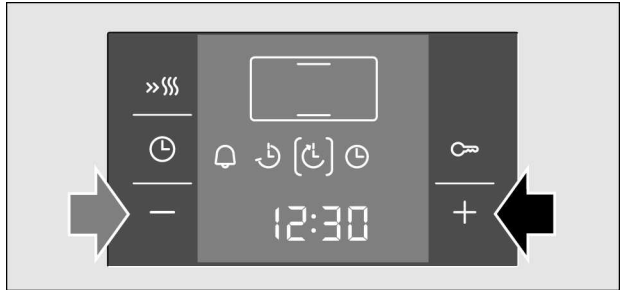
Det viste eksempel: Klokken er 10:30, tilberedningstiden er 45 minutter, og ovnen skal være færdig med tilberedningen klokken 12:30.

1. Indstil funktionsvælgeren.
2. Indstil temperaturvælgeren.
3. Tryk to gange på tasten ⌚.
4. Indstil tilberedningstiden med tasten + eller -.
5. Tryk på tasten ⌚.

Parenteserne er placeret omkring ⌚. Det tidspunkt, hvor retten vil være færdig, bliver vist.



6. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+** eller **-**.



Efter få sekunder gemmer ovnen indstillingerne og skifter om til venteposition. I displayet vises det klokkeslæt, hvor retten er færdig, og symbolet  er omgivet af parenteser. Symbolet  og  bliver slukket.

Når ovnen starter, tælles tilberedningstiden ned i displayet, og symbolet  er omgivet af parenteser. Symbolet  slukker.

Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet vises 00:00.

Tryk på tasten . De kan indstille en ny tilberedningstid med tasten **+** eller **-**.

Eller tryk på tasten  to gange, og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

Ændre sluttiden

Sluttiden kan ændres med tasten **+** eller **-**.

Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Hvis minuturet er indstillet, skal De trykke to gange på tasten  forinden.

Sluttiden må ikke ændres, når den indstillede tilberedningstid er begyndt. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

Slette sluttiden

Stil sluttiden tilbage til det aktuelle klokkeslæt med tasten **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Ovnen starter.

Hvis minuturet er indstillet, skal De trykke to gange på tasten  forinden.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Symbolet for den aktive tidsfunktion er omgivet af parenteser.

For at vise minutur , tilberedningstid , sluttid  eller klokkeslæt  skal der trykkes så mange gange på tasten , til parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter en strømafbrydelse lyser symbolet  og fire nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten .
I displayet vises klokkeslættet 12:00.
2. Indstil klokkeslættet med tasten **+** eller **-**.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Ændre klokkeslæt

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Tryk fire gange på tasten .
Tidssymbolerne lyser i displayet, og parenteserne er placeret omkring .
2. Klokkeslættet ændres med tasten **+** eller **-**.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Skjule klokkeslæt

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

Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at ramme 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 det hos kundeservice som en reservedel.

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

Egnede ovnfunktioner

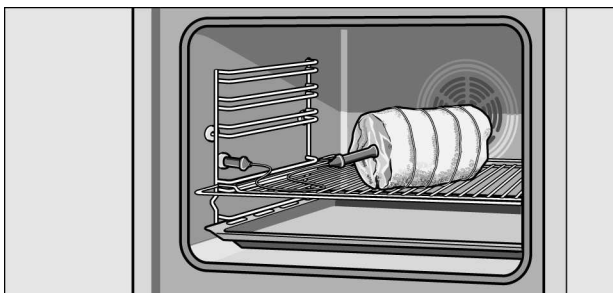
-  = 3D-varmluft
-  = over-/undervarme
-  = pizzatrin
-  = varmluft/impulsgrill

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

Stikke stegetermometeret i kødet

Stik stegetermometeret ind 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. Det 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 stegetermometret skal være tilstrækkelig stor til, at det ikke bliver ødelagt af den kraftige varme.

Indstille kernetemperatur

Indstil den ønskede kernetemperatur, når De har sat kødet med stegetermometret ind i ovnen.

1. Stik stegetermometret ind i stikket foran til venstre i ovnen, og luk ovndøren.
Pas på, at stegetermometrets kabel ikke kommer i klemme.
2. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
I displayet vises en foreslået værdi på 80 °C.
Symbolet  er omgivet af parenteser.
3. Indstil kernetemperaturen med tasten **+** eller **-**.
4. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometret blive beskadiget.

Efter nogle få sekunder starter ovnen. Indtil kernetemperaturen er nået 30 °C, vises den indstillede kernetemperatur. Fra 30 °C vises den aktuelle kernetemperatur i displayet. For at man skal kunne se forskel, lyser det øverste punkt i kolonet, når der er tale om den aktuelle temperatur.

Indstillet kernetemperatur er nået

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. Den indstillede kernetemperatur vises i displayet uden punktet.

Tryk på tasten , indtil symbolet  igen er omgivet af parenteser, hvis De ønsker at hæve kernetemperaturen yderligere. Indstil kernetemperaturen igen med tasten **+** eller **-**.

Tryk på tasten , og drej funktionsvælgeren hen på position nul, når De vil slukke for ovnen. Ovnen er slukket.

Træk stegetermometret ud af stikket.



Fare for forbrænding!

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

Ændre kernetemperatur

Så længe kernetemperaturen endnu ikke er nået 30 °C, kan den ændres med tasten **+** eller **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Hvis kernetemperaturen er nået op på 30 °C, og den aktuelle temperatur vises, eller hvis der er indstillet en tid på minuturet, skal De trykke på tasten **⏻** forinden.

Afbryde

Træk stegetermometret ud af stikket. Ovnen varmer videre på normal vis.

Drej funktionsvælgeren hen på position nul for at slukke ovnen.



Fare for forbrænding!

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

Tabel

Anvend kun fersk kød og ikke frosset kød.

Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. De afhænger af kødets kvalitet og beskaffenhed.

Ret	Kernetemperatur i °C
Oksekød	
Roastbeef eller oksefilet, engelsk	45-55
Roastbeef eller oksefilet, medium	55-65
Roastbeef eller oksefilet, gennemstegt	65-75
Svinekød	
Svinefilet	65-70
Steg af svinekød (f.eks. nakkekam)	85-90
Kalvekød	
Kalvesteg	75-85
Kalveskank	85-90
Lammekød	
Lammekølle, medium	60-70
Lammesteg	80-90

Ret	Kernetemperatur i °C
Forloren hare	85-90
Fjerkræ	
Kalkunbryst	85-90

Børnesikring

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

Ovnen reagerer ikke på indstillinger. Minutur og klokkeslæt kan også indstilles, når børnesikringen er aktiveret.

Hvis ovnfunktion, temperatur eller grilltrin bliver indstillet, afbryder børnesikringen automatisk opvarmningen.

Aktivere børnesikring

Der må ikke være indstillet tilberedningstid eller sluttid.

Tryk på tasten  i ca. fire sekunder.

I indikatoren vises symbolet .

Børnesikringen er aktiveret.

Deaktivere børnesikring

Tryk på tasten  i ca. fire sekunder.

I indikatoren slukkes symbolet .

Børnesikringen er deaktiveret.

Kogesektion

Børnesikringen gør det muligt at forhindre børn i at tænde for kogezonerne.

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder.

Indikatorlampen  lyser i nogle sekunder.

Kogesektionen er låst.

Aktivere/deaktivere børnesikring

Deaktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder.
Indikatorlampen slukkes. Låsningen er deaktiveret.

Automatisk børnesikring

Med denne funktion bliver børnesikringen automatisk aktiveret, når der slukkes for kogesektionen.

Berør symbolet  i ca. 4 sekunder for at tænde for kogesektionen. Indikatorlampen slukkes. Låsningen er deaktiveret.

Den automatiske børnesikring kan aktiveres i grundindstillingerne. Se herom i kapitlet Grundindstillinger for kogesektionen.

Grundindstillinger

Kogesektionens grundindstillinger

Følgende indstillinger kan tilpasses efter Deres egne ønsker og behov.

Visning og funktion

Valgmuligheder

Automatisk børnesikring

Når der slukkes for kogesektionen, bliver den altid låst.





nej*

ja

Signal

Et kort signal til bekræftelse af berøring af en tast eller et længere signal, der angiver, at kogesektionen er blevet betjent forkert.







Alle lydsignaler deaktiveret

Bekræftelsessignal deaktiveret,
fejlbetjeningssignal aktiveret

Alle lydsignaler aktiveret*

Visning og funktion

Valgmuligheder

c 5

Automatisk slukning

Automatisk slukning bliver aktiveret, når indstillingen af kogesektionen ikke er blevet ændret i lang tid. Afhængigt af kogetrin bliver slukningen aktiveret efter kortere eller længere tid.

0

Slukning efter 1-10 timer*

1

Slukning efter 0,5-5 timer

2

Slukning efter 0,25-2,5 timer

c 7

Power-Management-Funktion

Begrænser kogesektionens samlede effektforbrug. For hvert trin nedad reduceres kogesektionens effektforbrug med 500 W.

1

1000 W minimum-effekt

1.-9.

1500-9000 W

0

9500 W maksimum-effekt*

c 0

Nulstilling til grundindstillingerne

Alle ændrede indstillinger bliver sat tilbage til grundindstillingerne.

0

nej*

1

ja

* Grundindstilling

Ændre grundindstillinger

Kogesektionen skal være slukket.

I tabellen vises, ved hvilke funktioner det er muligt at ændre grundindstillingerne.

1. Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen ①.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet , indtil **c 1** lyser i kogetrins-displayet. I det bageste kogetrins-display lyser et . Det er grundindstillingen for **c 1**.
3. Berør symbolet  så mange gange, at den ønskede funktion vises i kogetrins-displayet, f.eks. **c 5**.
Grundindstillingen bliver vist ovenover.

4. Indstillingen ændres med symbolet **+**.

Nu kan de næste grundindstillinger ændres, som beskrevet under punkt 3 og 4.

5. Berør symbolet  i ca. 4 sekunder.

Alle ændringer er nu gemt.

Forlade grundindstillingerne:

Sluk for kogesektionen med hovedafbryderen.

Pleje og rengøring

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

Bemærk

De små farveforskelle på ovnens front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.

Skygger på ovnglasset, der virker som striber, er lysreflekser fra ovenlampen.

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.

Rengøringsmidler

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

Anvend

til kogesektionen

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

til ovnen

Anvend

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

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Område

Rengøringsmiddel

Apparatets yderside

Varmt opvaskevand:
Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.
Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.

Rustfrit stål

Varmt opvaskevand:
Rengør med en rengøringssvamp, 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.

Glasruder i ovndør

Glasrengøringsmiddel:
Rengør med en blød klud.
Brug aldrig en glasskraber.

Stegetermometer

Varmt vand med opvaskemiddel:
Rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Må ikke rengøres i opvaskemaskine.

Område	Rengøringsmiddel
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringssvamp til rengøringen.
Dørtætning Må ikke tages af!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengøringen.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Magasinskuffe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengøringen.

Rengøre selvrensende flader i ovnrummet

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

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

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

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

En svag misfarvning af belægningen har ingen indflydelse på selvrensen.

Vigtigt

Brug aldrig skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporøse belægning eller ødelægger den.

Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

De selvrensende flader må aldrig behandles med midler til ovnrens.

Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på bagvæggen, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.

Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn.

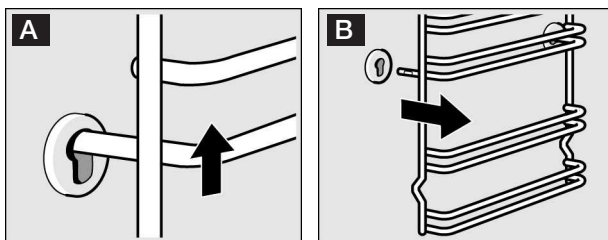
De selvrensende flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

Afmontere/montere ribberammer

Tage ribberammerne af

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

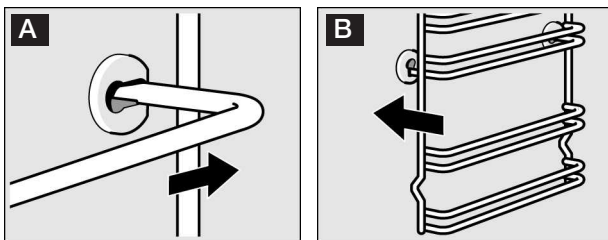
1. Løft ribberammen op foran,
2. og frigør den. (Figur A)
3. Træk derefter hele ribberammen fremad, og tag den ud. (Figur B)



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

Sætte ribberammen på plads

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



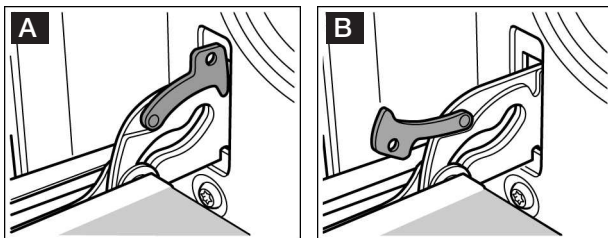
Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side. Udbugtningen skal altid vende nedad.

Afmontere/montere ovndør

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

Der er placeret en låsepal ovndørens hængsler. Når låsepalen er vippet ned, (Figur A), er ovndøren låst fast. Så kan den ikke tages af.

Når ovndøren skal tages af, og låsearmene er vippet op, (Figur B), er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.

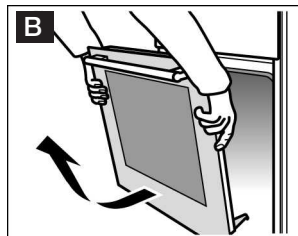
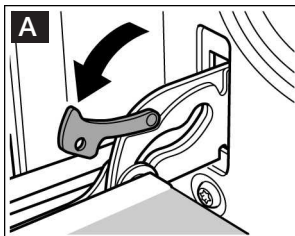


Fare for tilskadekomst! Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft.

Sørg for, at låsepalene altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.

Tage døren af

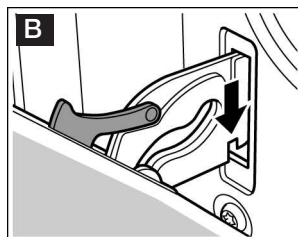
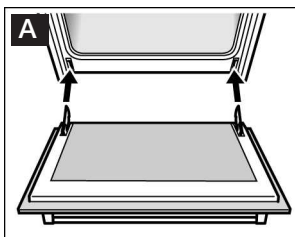
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepale i venstre og højre side op (Figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget (Figur B).
Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk døren lidt mere, og træk den ud.



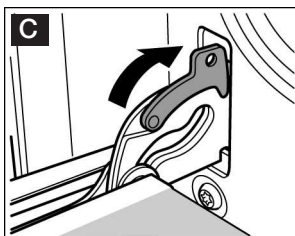
Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i den omvendte rækkefølge.

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



3. Vip de to låsepale op igen (Figur C).
Luk ovndøren.





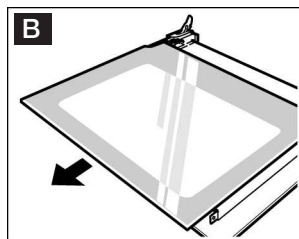
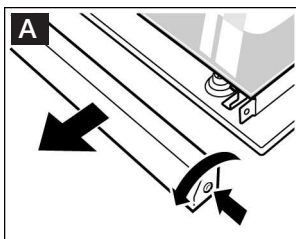
Fare for tilskadekomst! Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet.
Kontakt kundeservice.

Afmontage/ montage af ovndørens rudeglas

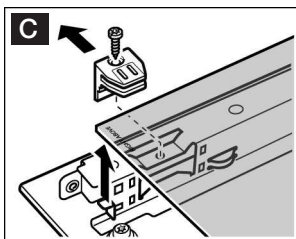
Afmontage

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

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



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



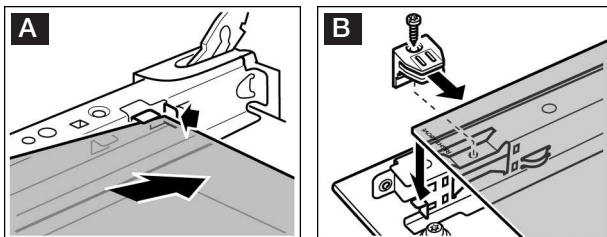
Rengør rudeglassene med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

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

Montage

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

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



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

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

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan dette ofte skyldes en bagatel. Forsøg selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, inden De kontakter kundeservice.

Fejltabel

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

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning/tips
Ovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se efter i sikringsboksen, om sikringen er i orden.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om lampen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
I displayet lyser  og nogle nuller.	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnen varmer ikke.	Støv på kontakterne.	Drej betjeningsknapperne frem og tilbage et par gange.

Fejlmeddelelser

Tryk på tasten , hvis der vises en fejlmeddelelse med  i displayet. Fejlmeddelelsen slukkes. Indstillede tidsfunktioner bliver slettet.

Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke slukkes.

Ved følgende fejlmeddelelse kan De måske selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning/tips
E011	Der er blevet trykket for længe på en tast, eller en tast er dækket til.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Se efter, om der er en tast, der har sat sig fast, er tildækket eller tilsmudset.



Fare for elektrisk stød!

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

Kogesektion

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning/anvisning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt. Strømafbrydelse.	Kontroller sikringen i sikringsskabet. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
<i>E</i> blinker	Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
<i>E</i> + tal <i>d</i> + tal <i>E</i> + tal eller <i>FO/FG</i>	Fejl i elektronikken.	Sluk for apparatet med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet, og tænd for det igen efter ca. 30 sekunder. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren vises igen.
<i>F2</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør et vilkårligt symbol for kogezone. Indikatoren slukker.*
<i>F4</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på betjeningsområdet.*
<i>F8</i>	Kogezonen har været i brug for længe og har slukket sig selv.	De kan tænde for kogezonen igen med det samme.
<i>U1</i>	Forkert tilslutning.	Tilslutningen af apparatet skal udføres af en autoriseret fagmand.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning/anvisning
U2/U3	Kogezonen er blevet overophedet og slukket for at beskytte kogesektionen.	Vent, til kogezonen er kølet af.

* Sæt ikke varme gryder på eller nær ved betjeningsområdet.

I kogezone-indikatorerne blinker –

Hvis der efter tilslutning til strømnettet eller efter en strømafbrydelse blinker – i kogezone-indikatorerne, er elektronikken blevet forstyrret pga. lyspåvirkninger. Tildæk betjeningsfeltet kort med hånden.



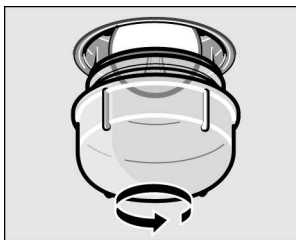
Fare for elektrisk stød!
Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Udskifte ovnlampepære i loft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Temperaturbestandige reservepærer, 40 Watt, fås hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun denne type pærer.



1. Fare for elektrisk stød!
Slå sikringen fra i sikringsskabet.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Drej glasafdækningen mod venstre, og tag den ud.



4. Udskift pæren med den samme type pære.
5. Skru glasafdækningen på igen.

6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Glasafdækning

Hvis glasafdækningen 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. De kan finde adressen og telefonnummer til det nærmeste serviceværksted i telefonbogen. De kan også få oplyst det nærmeste serviceværksted hos de angivne kundeservicecentre.

E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive apparatets E-nummer og FD-nummer. 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.

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

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

Kundeservice 
--

Dette apparat opfylder bestemmelserne iht. til standard EN 55011 hhv. CISPR 11.
Det er et produkt i gruppe 2, klasse B.

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

Alt er 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.

Yderligere oplysninger

Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn. Forvarm kun, hvis det er angivet i tabellerne.

Tag forinden alt det tilbehør ud af ovnrummet, som der ikke er brug for.

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.

Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

Kager og bagværk

Bage i et lag

Kager bliver bedst, når de bages i et lag med over-/undervarme .

Hvis De vælger at bage med varmluft .

Kager i form, rille 2

Kager på plade, rille 3.

Bagning i flere lag

Brug 3D-varmluft ☼.

Bagning i 2 lag:

Universalbradepande i rille 3

Bageplade i rille 1.

Bagning i 3 lag:

Bageplade i rille 5

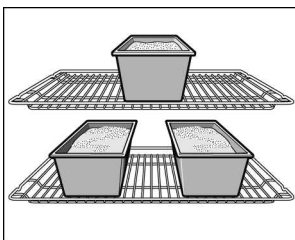
Universalbradepande i rille 3

Bageplade i rille 1.

Plader, der er sat i ovnen samtidig, bliver ikke altid færdige på samme tid.

I tabellerne findes mange forskellige forslag.

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



Bageforme

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

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 variere.

Tabeller

I de følgende tabeller finder De den bedst egnede ovnfunktion 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 bruning. 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	Bageform	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Rørekage, enkel	Randform/ firkantet form	2		160-180	40-50
	3 firkantede forme	3+1		140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/ firkantet form	2		150-170	60-70
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	2		150-170	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2		160-180	50-60
Lagkagebund	Mørk springform	2		160-180	30-40
Mørdejsbund med kant	Mørk springform	1		170-190	25-35
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej*	Mørk springform	1		170-190	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplate	1		220-240	35-45
Krydrede kager*	Mørk springform	1		180-200	50-60
Pizza, tynd bund, lidt fyld, forvarmning	Pizzaplate	1		250-270	10-15

* Lad kagen hvile i ca. 20 minutter i det slukkede apparat med lukket dør.

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid 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	3		160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	50-60
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	2		210-230	40-50
Roulade, forvarmning	Bageplade	2		190-210	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2		160-180	30-40

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	3		160-180	60-70
Stolle (tysk julekage) af 1 kg mel	Bageplade	3		150-170	90-100
Strudel (tysk æblerulle), sød	Universalbradepande	2		180-200	55-65
Pizza	Bageplade	2		220-240	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	35-45

Småkager	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Småkager, sprøjtede forvarmning	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	Universalbradepande + 2 bageplader	1+3+5		130-140	40-55
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1		130-150	25-35
	Universalbradepande + 2 bageplader	1+3+5		130-150	30-40
Makroner	Bageplade	2		110-130	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		100-120	35-45
	Universalbradepande + 2 bageplader	1+3+5		100-120	40-50
Marengs	Bageplade	3		80-100	100-150
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2		200-220	30-40
Butterdej	Bageplade	3		180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	25-35
	Universalbradepande + 2 bageplader	1+3+5		160-180	35-45

Småkager	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Gærdej	Bageplade	3		180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		170-190	25-35

Brød og rundstykker

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

Hæld aldrig vand ovnen, når den er varm.

Ved bagning i 2 lag skal universalbradepanden altid sættes ind oven over bagepladen.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		300 200	8 35-45
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		300 200	8 40-50
Rundstykker uden forvarmning	Bageplade	3		210-230	20-30
Boller af gærdej, søde	Bageplade	3		170-190	15-20
	Universalbradepande + bageplade	3+1		160-180	20-30

Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.

Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.

Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.

Stik en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter før udløbet af den bagetid, der er angivet i opskriften. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.

Kagen falder sammen.

Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.

Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.

Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.

Kagen bliver for mørk foroven.	Sæt den længere ind, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter 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 væske 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 i et lag med Over-/undervarme  . 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 ned næste gang.
Frugtsaften løber over.	Hvis De har en dybere universalbradepande, kan den benyttes næste gang.
Småt bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.	Lad der være en fri afstand på ca. 2 cm 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.	Anvend altid Varmluft  ved bagning i flere lag. Plader, der er sat i ovnen samtidig, behøver ikke at blive 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 skabelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

Kød, fjerkræ, fisk

Tips vedrørende fade og beholdere

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

Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Låget skal passe til stegegryden og lukke tæt til.

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.

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

Fad uden låg = uden låg

Fad med låg = med låg

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

Tips vedrørende 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 cm 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.

Tips vedrørende grilning

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

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

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 i rille 4 eller 5. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige ovnen, når det tages ud.

Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. På den måde bliver de ensartet stegt og forbliver saftige. Steaks skal først saltes efter grillningen.

Vend grillstykkerne efter $\frac{2}{3}$ af den angivne tid.

Grill-elementet tænder og slukker med jævn 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 fordelt bedre 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	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Oksekød						
Oksegydesteg	1,0 kg	med låg	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Oksefilet, medium	1,0 kg	uden låg	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	uden låg	1		210-230	50
Steaks, 3 cm tykke, medium		rist + universalbradepande	5+1		3	15

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Kalvekød						
Kalvesteg	1,0 kg	uden låg	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Svinekød						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	uden låg	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Steg med svær (f.eks. kam)	1,0 kg	uden låg	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	med låg	2		210-230	70
Lammekød						
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	uden låg	1		150-170	120
Forloren hare	af 500 g kød	uden låg	1		170-190	70
Pølser		rist + universalbradepande	4+1		3	15

Fjerkræ

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

Sæt universalbradepanden ind i rille 1, hvis De griller direkte på risten. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset.

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

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.

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

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fæde	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	rist	2		200-220	60-70
Poulard, hel	1,6 kg	rist	2		190-210	80-90
Kyllinger, halve	hver på 500 g	rist	2		200-220	40-50
Kyllingestykker	hver på 300 g	rist	3		200-220	30-40
And, hel	2,0 kg	rist	2		170-190	90-100
Gås, hel	3,5-4 kg	rist	2		150-170	110-130
Lille kalkun, hel	3,0 kg	rist	2		170-190	80-100
Kalkunlår	1,0 kg	rist	2		180-200	90-100

Fisk

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

Vend fisk i stykker efter 2/3 af grilltiden.

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 et lille ovnfast fad i bugåbningen i fisken, så den står stabilt.

Fisk	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Fisk, hel	hver på ca. 300 g	rist	2		3	20-25
	1,0 kg	rist	2		180-200	45-50
	1,5 kg	rist	2		170-190	50-60
Fiskekotelet, 3 cm tyk		rist	3		2	20-25

Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen.	Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden.
Hvordan konstateres, 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 blanket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er blanket.	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 forsiden af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

Tærte, gratin, toast

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

Stil altid fade og beholdere på risten.

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

Gratiner / tærter	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Tærte, sød	tærteform	2		180-200	40-50
Pastatærte	tærteform	2		210-230	30-40
Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 gratinform	2		160-180	60-80
	2 gratinforme	1+3		150-170	65-85
Toast, gratineret, 4 stk.	rist	1+3		160-170	10-15
Toast, gratineret, 12 stk.	rist	1+3		160-170	15-20

Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Vær opmærksom på, om bagepapiret kan tåle de angivne temperaturer, når De bruger bagepapir på tilbehøret. Tilpas papirets størrelse efter retten.

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

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Tempera-tur i °C, grilltrin	Bagetid i minutter
Pizza, dybfrossen					
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	2		190-210	15-20
	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		180-200	10-20
Pizza, kold, forvarmning	Universalbradepande	1		180-200	10-15
Kartoffelprodukter, dybfrost					
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		190-210	15-25
Bagværk, dybfrost					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3		190-210	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3		210-230	10-20

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grilltrin	Bagetid i minutter
Bagværk, forbagt					
Opvarmede boller eller baguettes	Universalbradepande	3		190-210	10-20
	Universalbradepande + Rist	3+1		160-180	20-25
Stegeretter, dybfrossen					
Fiskepinde	Universalbradepande	2		200-220	10-15
Kyllingesticks, -nuggets	Universalbradepande	3		190-210	10-20
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost	Universalbradepande	3		190-210	30-40

Specielle retter

På dette apparat kan der indstilles temperaturer fra 50 til 300 °C. Således bliver en cremet yoghurt ved 50 °C lige så vellykket som en luftig gærdej.

Tilberedning af yoghurt

Kog 1 liter mælk op (3,5% fedt), og lad den køle af til 40 °C. Rør 150 g yoghurt i (køleskabstemperatur). Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas med skruelåg, og dæk til med plastfolie. Forvarm ovnen, som angivet. Stil kopperne/glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

Hævning af gærdej

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

Tilberedning

Ret	Fade og beholdere	Ovnfunktion	Temperatur	Tilberedningstid
Yoghurt	Kopper eller glas med skruelåg	Stilles på ovnbunden 	50 °C forvarmning 50 °C	5 min. 8 timer

Ret	Fade og beholdere	Ovnfunktion	Temperatur	Tilberedningstid
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	stilles på ovnbunden 	Forvarm til 50 °C, sluk for apparatet, og sæt gærdejen ind i ovnrummet	5 min. 20-30 min.

Optøning

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

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

Læg fjerkræ med brystsidens nedad på en tallerken.

Frostvarer	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C
F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugt, kylling, pølser og kød, brød, rundstykker, kager og andet bagværk	Rist	2		Temperaturvælgeren forbliver slået fra

Tørring

Brug kun gode frugter og grøntsager, og vask alt grundigt.

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

Sæt universalbradepanden i rille 3, risten i rille 1.

Læg bage- eller pergamentpapir på universalbradepanden og risten.

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange. De tørrede frugter eller grøntsager skal løsnes fra papiret straks efter tørringen.

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

Henkogning

Forberedelse

Glas og gummiringe skal være rene og hele. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellerne er udregnet i forhold til runde enlittersglas. OBS! 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.

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

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

De angivne tider i 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.

Sådan indstiller De

1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene, så de ikke rører ved hinanden.
2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
3. Luk ovndøren.
4. Stil funktionsvælgeren på undervarme .
5. Stil temperaturvælgeren på 170 til 180 °C.

Henkogning af frugt

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

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

Frugt i enlitersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Æbler, Ribs, Jordbær	sluk ovnen	ca. 25 minutter
Kirsebær, Abrikoser, Ferskener, Stikkelsbær	sluk ovnen	ca. 30 minutter
Æblemos, Pærer, Blommer	sluk ovnen	ca. 35 minutter

Henkogning af grøntsager

Så snart der stiger små luftbobler op i glassene, skal De indstille temperaturvælgeren tilbage til ca. 120 til 140 °C efter ca. 35 til 70 minutter, afhængig af grøntsagernes art. Sluk derefter for ovnen, og brug eftervarmen.

Grøntsager med kold lage i enlitersglas	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

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

Akrylamid i levnedsmidler

Hvilke retter drejer det sig om?

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt

Hold tilberedningstiden så kort som muligt.
Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.
Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.

Bagning

Med over-/undervarme ved maks. 200 °C, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 180 °C.

Småkager

Med over-/undervarme ved maks. 190 °C, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 170 °C.
Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.

Pommes frites i ovn

Fordel dem jævnt og i et lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke tørrer ud.

Prøveretter

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

Iht. EN/IEC 60350.

Bagning

Ved bagning i 2 lag skal universalbradepanden altid sættes ind oven over bagepladen.

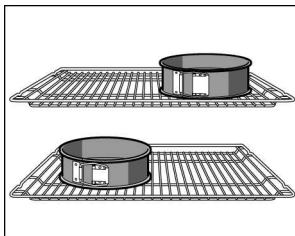
Ved bagning i 3 lag skal universalbradepanden altid sættes ind i midten.

Sprøjtede småkager: Plader, der er sat i ovnen samtidig, bliver ikke altid færdige på samme tid.

Æblekage med låg i 1 lag:

Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Æblekage med låg i 2 lag:



Springforme af hvidblik:

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

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Småkager, sprøjtede forvarmning*	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	Universalbradepande + 2 bageplader	1+3+5		130-140	40-55
Småkager forvarmning*	Bageplade	3		150-170	20-35
	Bageplade	3		150-170	20-35
	Universalbradepande + bageplade	1+3		140-160	30-45
	Universalbradepande + 2 bageplader	1+3+5		130-150	35-55
Vandbiskuit forvarmning*	Springform på rist	2		160-170	30-40
Vandbiskuit	Springform på rist	2		160-170	25-40
Kage af gærdej	Universalbradepande	3		160-180	40-50
	Universalbradepande	3		150-170	40-50
	Universalbradepande + bageplade	1+3		150-170	50-60
Æbletærte med låg	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

Grilning

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

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Ristning af toast forvarmning i 10 minutter	Rist	5		3	½-2
Hamburgerbøffer 12 stk.* uden forvarmning	Rist + Universalbradepande	4+1		3	25-30
* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tiden.					

[illegible]

[illegible]