



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Fritstående komfur
HCE7783.3U**



BOSCH

[da] Brugsanvisning

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	5	Indstille ovnen	17
Årsager til skader	7	Ovnfunktioner	17
Oversigt.....	7	Indstille ovnfunktion og temperatur	18
Skader på ovnen.....	7	Indstille lynopvarmning	18
Skader på den nederste skuffe.....	7	Tidsfunktioner	18
Opstilling og tilslutning	8	Indstille tidsfunktioner - kort forklaring.....	18
Til installatøren.....	8	Indstille minutur	19
Vægbesættelse	8	Indstille tilberedningstid	19
Dørsikring	8	Ændre slut-tid	19
Deres nye komfur	9	Indstille klokkeslæt	20
Oversigt.....	9	Memory	20
Kogesektionen.....	9	Gemme indstillinger i Memory	20
Taster	10	Starte Memory	20
Drejeknap	10	Sabbatindstilling	20
Display	10	Starte Sabbatindstilling	20
Temperaturkontrol.....	10	Stegetermometer	21
Ovnrum	10	Stikke stegetermometeret i kødet.....	21
Tilbehør	11	Indstille kernetemperatur	21
Sætte tilbehør ind.....	11	Vejledende værdier for kernetemperatur	21
Ekstra tilbehør.....	11	Børnesikring	22
Varer fra kundeservice.....	12	Grundindstillinger	22
Inden den første ibrugtagning	13	Ændre grundindstillinger	22
Indstille klokkeslæt	13	Automatisk slukning	23
Opvarme ovnrummet	13	Rengøringsystem	23
Rense tilbehør	13	Inden rengøringen	23
Madlavning med induktion	13	Indstille rengøringstrin.....	23
Gryder og pander	13	Efter rengøringen	24
Normale lyde fra kogesektionen under drift.....	13	Pleje og rengøring	24
Indstille kogesektionen	14	Rengøringsmiddel.....	24
Tænde og slukke for kogesektion	14	Afmontere/montere ribberammer.....	25
Vælge og indstille kogezone	14	Afmontere/montere ovndør.....	25
Tilberedningstabel	14	Afmontage/montage af glasruder i ovndør	26
Powerboost	15	En fejl, hvad gør man?	26
Timer	15	Fejltabel	26
Automatisk slukning	16	Kogesektion	27
Kogesektionens grundindstillinger	16	Udskifte ovnlampepære i ovnloft	27
Tænde og slukke for ovnen	17	Normal lyd fra apparatet under brug	27
Tænde	17	Glasafdækning	28
Slukke	17	Kundeservice	28
		E-nummer og FD-nummer.....	28
		Energibesparelse og miljøhensyn	28
		Ovnfunktion Varmluft eco	28
		Spare på energien - i ovnen	29
		Spare på energien - på kogesektion	29
		Miljøvenlig bortskaffelse	29

Programautomatik	29
Forme og tilbehør	30
Forberede retten	30
Programmer	30
Vælge og indstille program	32
Tips om programautomatikken	33
Testet i vores prøvekøkken	33
Kager og bagværk.....	33
Bagetips.....	35
Kød, fjerkræ, fisk.....	36
Stege- og grilltips.....	38
Langtidsstegning.....	38
Tips til langtidsstegning	39
Gratiner, tærter, toast.....	39
Færdigretter	40
Specielle retter.....	40
Optøning	41
Tørring.....	41
Henkogning.....	41
Akrylamid i levnedsmidler	42
Prøveretter	42
Bagning.....	42
Grilning.....	43

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.bosch-home.com** og Online-Shop: **www.bosch-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 opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

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 opsig 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 opsig.

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 opsig. 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.
- Alkohol dampe 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.

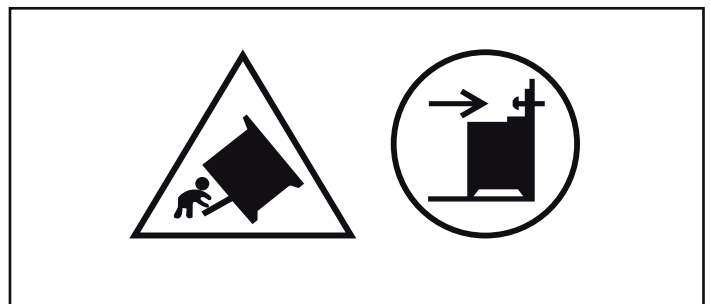
Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Uegnede wok-pander kan medføre tilskadekomst. 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 sikringskabet.
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 sikringskabet 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 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. at 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 fugtigt 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

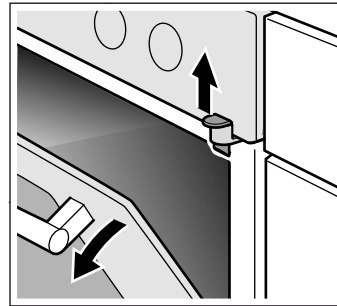
Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbefæstigelsen.

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

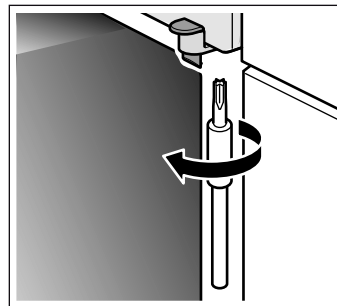
Tryk sikringen opad (figur A).



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).



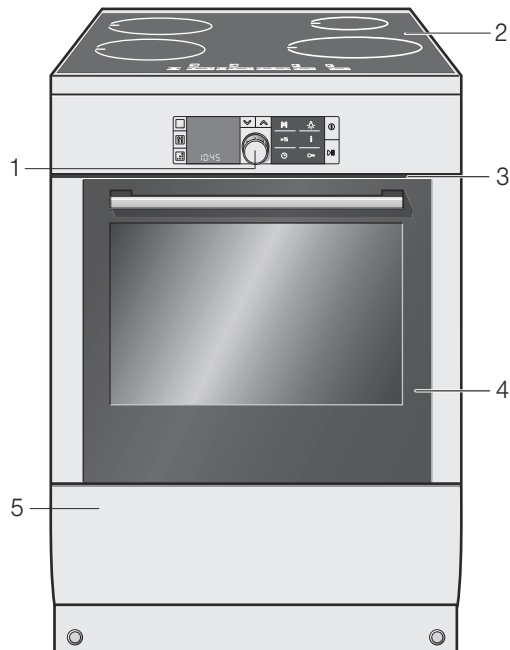
3. Luk ovndøren.

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.

Oversigt

Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



Forklaring

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Drejeknap og taster |
| 2 | Glaskeramisk kogesektion |
| 3 | Køleventilator |
| 4 | Ovndør |

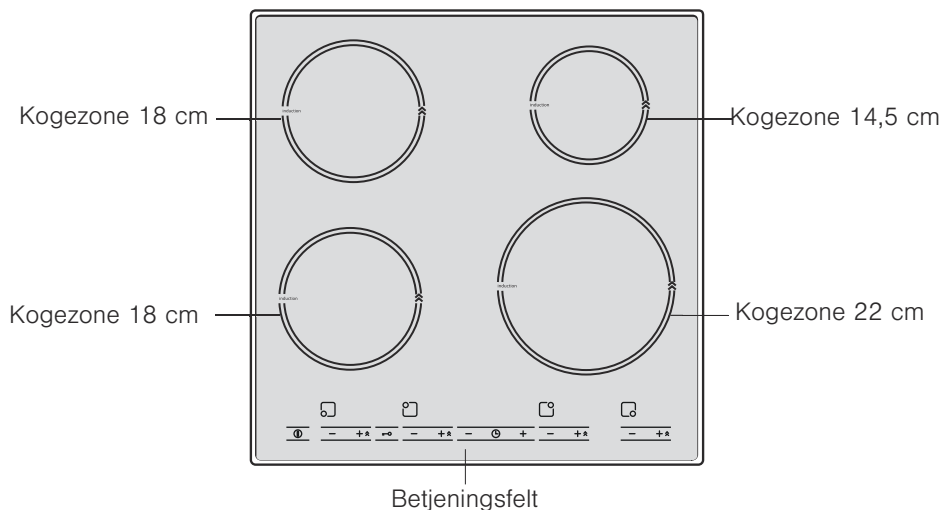
Forklaring

- | | |
|---|---------------|
| 5 | Magasinskuffe |
|---|---------------|

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
①	Hovedafbryder Kogesektionen tændes og slukkes med dette symbol.
↔	Børnesikring Med dette symbol kan kogesektionen låses
- +	Til ændring af kogetrin Feltet Minus - = lavere kogetrin Feltet Plus + = højere kogetrin
+⬆	Powerboost Med dette symbol kan De kortvarigt forøge effekten for kogetrin 9.
⌚ - +	Timer Med dette symbol aktiveres Timeren. Med det indstiller De tiden for timeren

Yderligere symboler

	Kogezoner Disse symboler har ingen funktion. De viser kogezonens placering, f.eks. = forreste kogezone til højre
--	--

Restvarme-indikator

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

Taster

Der ligger sensorer under hver enkelt tast. De behøver ikke at trykke hårdt på dem. Det er nok bare at berøre det pågældende symbol.

Symbol	Tastens funktion
	Vælge ovnfunktion og temperatur
	Aktivere programautomatik
	Vælge rengøringsystem
	En linje ned
	En linje op
	Langt tryk = Vælg memory Kort tryk = Start memory
	Indstille lynopvarmning
	Åbne og lukke tidsfunktioner
	Tænde og slukke for ovnlampe
	Kort tryk = Hent temperatur Langt tryk = Åbn og luk menuen Grundindstillinger
	Aktivere/deaktivere børnesikring
	Tænde og slukke for ovnen
	Kort tryk = Start/stop drift Langt tryk = Afbryd drift

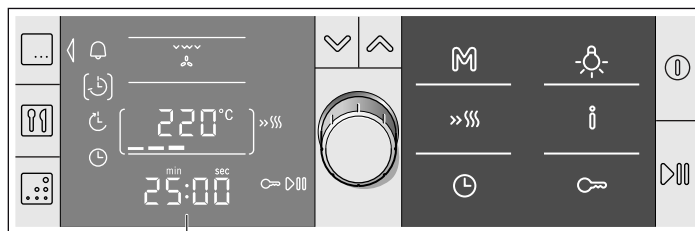
Drejeknap

De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen. Parentesen i indstillingsområdet 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

Displayet er opdelt i forskellige områder.



Display

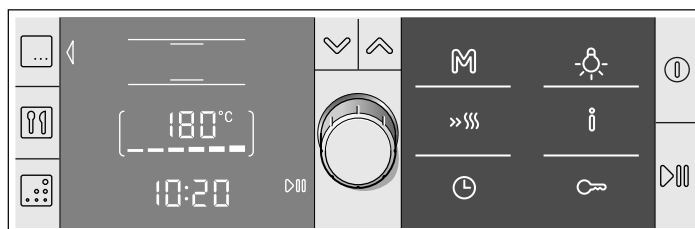
- Venstre område = Tidsfunktioner
Hvis du åbner menuen Tidsfunktioner, vises her symbolerne for tidsfunktionerne. Længst til venstre peger en pil på den valgte ovnfunktion.
- Mellemste område = Indstillingsområde
 1. linje = Ovnfunktionsdisplay
 2. linje = Temperaturdisplay
 3. linje = UrdisplayMed navigationstasterne og kan De skifte fra én linje til en anden. Linjerne, som De befinder Dem i, er mærket med parenteser til højre og venstre. Værdien i parenteserne kan ændres med drejeknappen.
- Højre område = Display
Her vises symboler for forskellige funktioner. f.eks. for valgt børnesikring, lynopvarmning osv.

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 . 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 er tændt inde i ovnrummet, når ovnen er i brug. Når der er indstillet en temperatur på under 60 °C, slukkes ovnlampen. Derved er det muligt at foretage en optimal finindstilling.

Ovnlampen kan tændes og slukkes med tasten .

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.

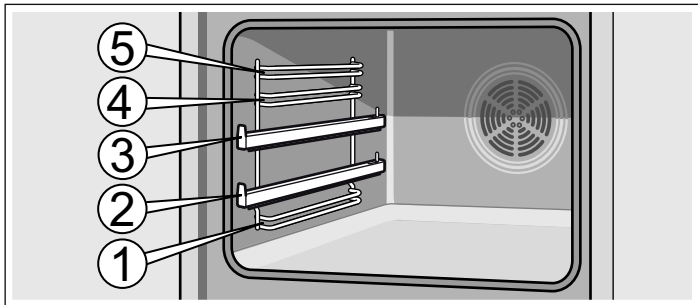
Tilbehør

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.

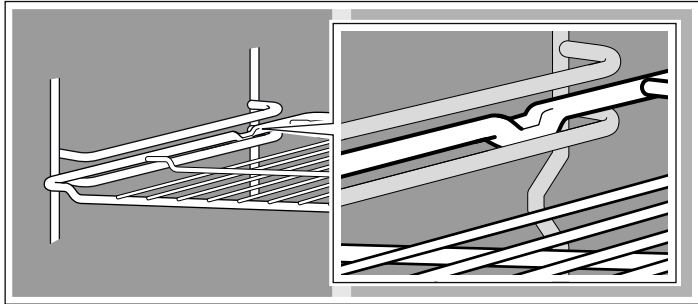
Sætte tilbehør ind

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

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

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 HEZ-nummeret.



Rist

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

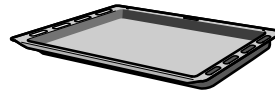
Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad .



Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

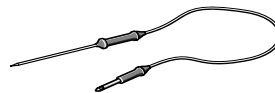
Sæt bagepladen ind med den skrå side mod ovndøren.



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	HEZ-nummer	Anvendelse
Rist	HEZ334000	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.
Emaljeret bageplade	HEZ331003	Til kager og småkager. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Universalbradepande	HEZ332003	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	HEZ324000	Til stegning. Sæt altid risten på universalbradepanden. Afdrøpende fedt og kødsaften opsamles derved.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Anvendelse
Grillplade	HEZ325000	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	HEZ317000	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	HEZ327000	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	HEZ331011	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	HEZ332011	Fugtige kager, bagværk, dybfrostretter 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	HEZ333003	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.
Låg til professionel bradepande	HEZ333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.
Glasstegefad	HEZ915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.
Teleskopudtræk		
Dobbelt	HEZ338250	Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.
Tredobbelt	HEZ338352	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	HEZ338356	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	HEZ338357	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	HEZ339020	De kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.
Apparater med ovnlampe og stegeautomatik	HEZ339020	De kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.
Fedtfiler	HEZ329000	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. HBA38B750)
System-dampkoger	HEZ24D300	Til skånsom tilberedelse af grønsager og fisk.

Varer fra kundeservice

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 olieimpregnering 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.

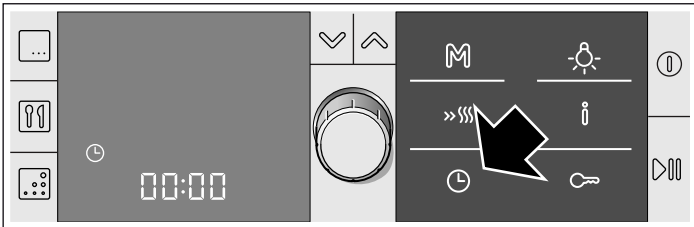
Inden den første ibrugtagning




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 symbolet  og **00:00** i displayet. Indtil først klokkeslættet. Derefter er ovnen klar til brug.










1. Tryk på tasten .
Symbolet for Klokkeslæt [] står i parentes, og [**12:00**] vises.
2. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
3. Tryk på tasten .
Det indstillede klokkeslæt er gemt.

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 .
Ovnfunktionen  3D-varmluft og 160 °C bliver foreslået. Parenteserne er placeret til venstre og til højre for ovnfunktionen.
2. Vælg ovnfunktion  over-/undervarme med drejeknappen.
3. Skift til temperatur med tasten .
Parenteserne er placeret til venstre og til højre for temperaturen.
4. Indstil temperaturen til 240 °C med drejeknappen.
5. Tryk på tasten .
Ovnen starter. Symbolet  lyser i displayet.
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.

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 pande 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

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen ①.

Tænde

Berør symbolet ①.

Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Slukke

Berør symbolet ①, til indikatoren over hovedafbryderen slukkes.

Alle kogezone bliver slukket. Hvis kogezoneerne stadig er varme pga. varmen fra grydernes bund, bliver restvarmen vist med *H* eller *h*.

Bemærk:

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

Vælge og indstille kogezone

Forudsætning: Kogesektionen skal være tændt.

Indstil det ønskede kogetrin med symbolerne + og -.

Kogetrin 1 = laveste ydelse

Kogetrin 9 = højeste ydelse

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

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

Kogezone med stegezone:

Anvend gryder og pander, som passer i størrelsen til den yderste varmekreds hhv. den ovale flade.

1. Berør symbolet + eller - for kogezone.

På displayet vises et 0. Kogezone er aktiveret.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

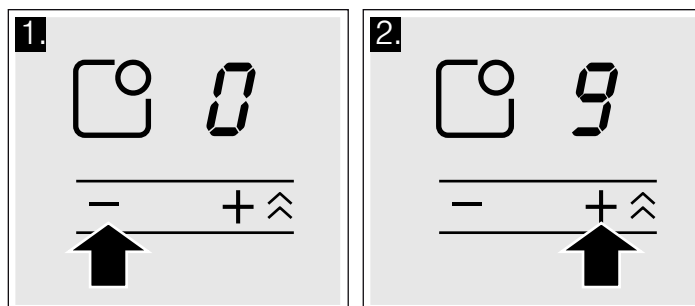
Tilberedningstiderne afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

2. Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet + eller - igen.

Der vises en foreslået værdi:

For + kogetrin 9

For - kogetrin 4



3. Korriger kogetrinnet med + eller -.

Slukke kogezone

Berør symbolet + eller -, indtil 0 vises. Kogezone slukkes. Hvis en kogezone er blevet opvarmet af grydebunden, vises restvarme-indikatoren *H* eller *h* 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.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade, smør, honning	1-2	-
Husblas	1-2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Opvarme pølser i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrossen	2.-3.	5-15
Gullasch, dybfrossen	2.-3.	20-30
Trække, simre		
Melboller, kødboller	4.-5.*	20-30
Fisk	4-5*	10-15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1-2	3-6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3-4	8-12

* viderekogning uden låg

** Uden låg

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30
Mælkeris	2-3	25-35
Pillekartofler	4-5	25-30
Hvide kartofler	4-5	15-25
Dejretter, pasta	6-7*	6-10
Sammenkogte retter, supper	3.-4.	15-60
Grøntsager	2.-3.	10-20
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	7-20
Tilberedning i trykkoger	4.-5.	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4-5	50-60
Grydesteg	4-5	60-100
Gullasch	3.-4.	50-60
Stegning**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12
Kotelet, naturel eller paneret	6-7	8-12
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5-6	10-20
Fjerkræbryst, dybfrosset	5-6	10-30
Fisk eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12
Scampi og rejer	7-8	4-10
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6
Fritering (150 g-200 g pr. portion friteres løbende i 1-2 liter olie**)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommefrites, kyllinge-nuggets	8-9	
Kroketter	7-8	Fritter portionerne
Frikadeller	7-8	fortløbende efter hin-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	anden
Fisk, paneret eller i øldej	6-7	
Grøntsager, svampe paneret eller i øldej	6-7	
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	

* viderekogning uden låg

** Uden låg

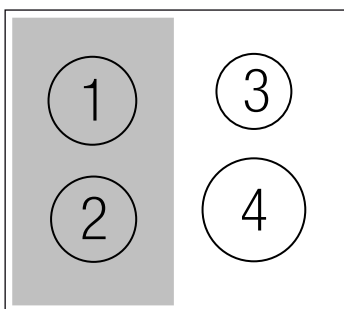
Powerboost

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 = kogesektionen til venstre
- Gruppe 2 = kogesektionen 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 **b** og **9** skiftevis i displayet. Powerboost bliver ikke aktiveret. Kogezonen varmer på trin 9.

Aktivere Powerboost

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

Deaktivere Powerboost

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

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

Timer

Timeren kan benyttes på to forskellige måder:

- Til automatisk slukning af en kogezone.
- Som minutur.

En kogezone skal slukke automatisk

Angiv en tilberedningstid for den ønskede kogezone. Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet. De kan indstille en tilberedningstid på op til 99 minutter.

1. Vælg kogezonen, og indstil kogetrinnet.

2. Berør symbolet ☹.

I Timer-displayet vises 00 min. Over kogetrins-indikatoren lyser I→I, som angiver tilberedningstiden.

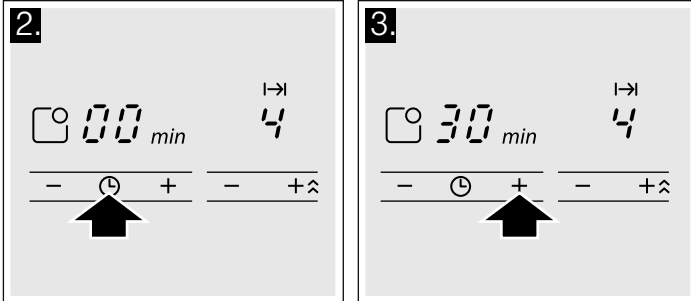
For at vælge en anden kogezone skal symbolet ☹ berøres så mange gange, at I→I lyser over den ønskede kogetrins-indikator.

3. Berør symbolet + eller - ved Timeren.

Den foreslåede værdi vises.

Symbolet + = 30 minutter

Symbolet - = 10 minutter



4. Berør symbolet + eller - igen, indtil den ønskede tilberedningstid vises i Timer-displayet.

Efter nogle sekunder begynder tilberedningstiden at tælle ned.

Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet. Der lyder et signal. I Timer-displayet lyser 00 min. i ti sekunder. I→I lyser kraftigt. Berør symbolet ☹. Indikatorerne slukker, og signalet holder op.

Korriger eller slette tilberedningstid: Berør symbolet ☹ så mange gange, at I→I over den ønskede kogezone-indikator lyser kraftigt. Korriger tilberedningstiden med symbolet + eller -, eller indstil til 00 min.

Indstille tilberedningstid for en anden kogezone:

Berør symbolet ☹ så mange gange, at I→I over den ønskede kogetrins-indikator lyser kraftigt. Indstil tilberedningstiden.

Vise tilberedningstiden for flere kogezone:

Berør symbolet ☹ så mange gange, at I→I over den ønskede kogetrins-indikator lyser kraftigt. Den resterende tilberedningstid for kogezonen vises.

Automatisk Timer

Med denne funktion kan De forindstille en tilberedningstid for alle kogezone. Hver gang der tændes for en kogezone, anvendes den forindstillede tilberedningstid. Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.

I kapitlet *Grundindstillinger* kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske Timer.

De kan deaktivere den automatiske Timer for en kogezone eller ændre den valgte tilberedningstid. Berør symbolet ☹ så mange gange, at I→I over den ønskede kogezone-indikator lyser kraftigt. Korriger tilberedningstiden med symbolet + eller -, eller indstil til 00 min.

Minutur

Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger på kogesektionen. Det fungerer som et normalt minutur. Når den indstillede tid er gået, lyder der et signal. Der kan indstilles op til 99 minutter.

1. Berør symbolet ☹ så mange gange, at ⚠ for minuturet lyser. I Timer-displayet vises 00 min.

2. Berør symbol + eller -.
Den foreslåede værdi vises.
Symbolet +: 10 minutter
Symbolet -: 05 minutter

3. Indstil tiden med symbolet + eller -.

Når tiden er udløbet, lyder der et signal. I Timer-displayet vises 00 min. ⚠ lyser kraftigt. Efter 10 sekunder slukkes displayet.

Ændre eller slette tiden:

Berør symbolet ☹ så mange gange, at ⚠ lyser.
Korriger tiden med symbolet + eller -, eller indstil til 00.

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 kogetrin-indikatoren blinker skiftevis F og B.

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

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

Kogesektionens grundindstillinger

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






Indikator	Funktion	Valgmuligheder
c 1	Automatisk børnesikring Når der slukkes for kogesektionen, bliver den altid låst.	0 = nej* 1 = ja
c 2	Akustisk signal Et kort signal til bekræftelse af berøring af en tast eller et længere signal, der angiver, at kogesektionen er blevet betjent forkert.	0 = Alle akustiske signaler er deaktiveret 1 = Kvitteringssignal deaktiveret, fejlbetjeningssignal aktiveret 2 = Alle akustiske signaler aktiveret*
c 5	Automatisk Timer Alle kogezone slukkes efter et forindstillet tidsrum.	00 = Slukket* 0 1-99 = Tidsrum, hvorefter kogezone skal slukkes
c 6	Varighed af slutsignal for Timer Signalet angiver, at tiden er udløbet, eller at en kogezone er blevet slukket automatisk.	1 = 10 sekunder* 2 = 30 sekunder 3 = 1 minut
c 7	Strømstyringsfunktion Begrænser kogesektionens samlede effekt. Der er 18 trin. For hvert trin nedad reduceres kogesektionens effektforbrug med 500 W.	1 = 1000 W minimeffekt 1-9 = 1500-9000 W 0 = 9500 W maksimumeffekt*
c 0	Nulstilling til grundindstillingerne Nulstiller alle gennemførte ændringer 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 kogesektionen med hovedafbryderen .
2. Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet  i ca. 4 sekunder. I kogetrins-indikatoren til højre for symbolet  blinker  og  skiftevis. I Timer-displayet lyser . Det er grundindstillingen.


3. Berør symbolet  så mange gange, at den ønskede funktion vises, f.eks.  og .
I Timer-displayet vises den pågældende grundindstilling.
4. Korrigér grundindstillingen med symbolet  eller  til højre for symbolet .
Indstillingen vises i Timer-displayet.
5. Berør symbolet  i 4 sekunder, indtil displayet slukkes.
Ændringen er gemt.

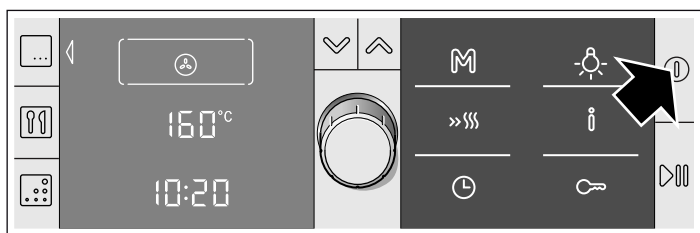
Tænde og slukke for ovnen

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 rengøringsystem med tasten 
- vælge en gemt Memory-indstilling med tasten 

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. Derfor er det muligt at vælge den optimale tilberedningsmåde for hver ret.

Ovnfunktion og tempera- Anvendelse turområde

 3D-varmluft 30-275 	Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 Varmluft eco* 30-275 	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 	Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. oksekød eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.

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




Ovnfunktion og tempera- Anvendelse turområde


 Pizzatrin 30-275 	Til hurtig tilberedning af dybfrostprodukter uden forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Varmen kommer nedefra og fra ringvarmelegemet i bagvæggen.
 Undervarme 30-300 	Til henkogning og efterbagning eller -bruning. Varmen kommer nedefra.
 Varmluft/impulsgrill 30-300 	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.
 Grill, stor flade Grilltrin 1, 2 eller 3	Til grilning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet 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 grill-varmelegemet bliver varmt.
 Optøning 30-60 	Til optøning af f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 Varmholdning 60-100 	Til varmholdning af tilberedte retter.

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

Indstille ovnfunktion og temperatur

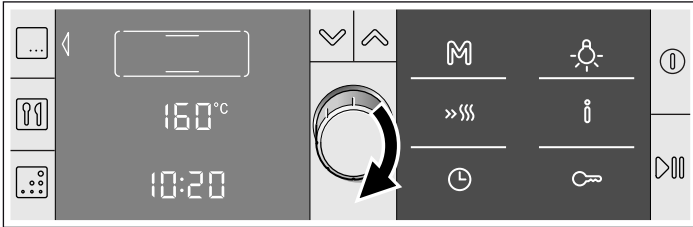
Eksempel på billedet: Indstilling  over-/undervarme, 180 °C.

Tænd for ovnen med tasten  eller tryk på tasten . I displayet vises symbolet  for 3D-varmluft og en temperatur på 160 °C som forslag.

Med tasten  kan De starte ovnen med denne indstilling straks.

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

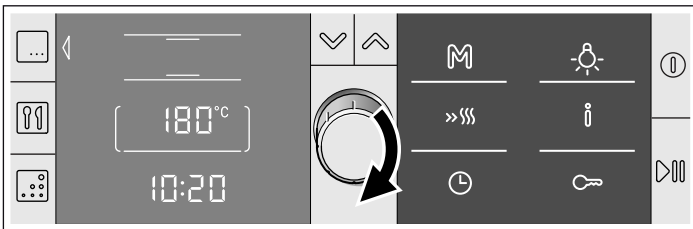
1. Indstil den ønskede ovnfunktion med drejeknappen.



2. Skift til temperatur med tasten .

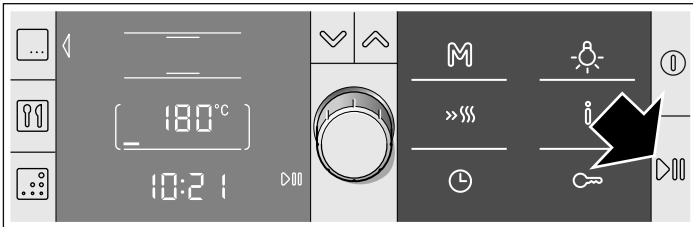
Parenteserne er placeret til venstre og til højre for temperaturen eller grilltrinnet.


3. Den foreslåede temperatur ændres med drejehjulet.



4. Tryk på tasten .

Ovnen starter. Symbolet  lyser i displayet.




5. Sluk for ovnen med tasten , når retten er færdig, eller vælg en ovnfunktion, og foretag indstilling igen.

Ændre temperatur eller grilltrin

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




Vise opvarmningstemperatur

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


Åbne ovndør under drift

Driften bliver standset. Symbolet  blinker. Når døren lukkes, genoptages driften igen.

Standse drift

Tryk på tasten . Ovnen er i pause-tilstand. Symbolet  blinker. Tryk igen på tasten , og driften fortsætter.

Afbryde drift

Tryk på tasten , indtil 3D-varmluft og 160 °C vises. Nu kan De 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. Temperaturkontrollens bjælker bliver fyldt ud.

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


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

Parentesen omkring symbolet viser, at den pågældende funktion er valgt. Efter start viser parentesen, hvilken tidsfunktion der i øjeblikket tæller ned i displayet.

Indstille tidsfunktioner - kort forklaring

1. Åbn menuen med tasten .
2. Vælg den ønskede funktion med tasten .

3. Indstil den ønskede værdi med drejeknappen.

4. Luk menuen med tasten .


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. Det har ingen betydning, om ovnen er tændt eller slukket.

1. Tryk på tasten .


Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet. Symbolet [] i parentes angiver, at funktionen Minutur er valgt.

2. Indstil det ønskede tidsinterval for minuturet.



3. Luk menuen med tasten .

Tiden tælles ned i urdisplayet.



Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tiden er udløbet. I displayet vises **00:00**. Tryk på tasten . Displayet slukkes.

Afbryde minuturets tidsinterval

Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner. Drej tiden tilbage til **00:00** med drejeknappen. Luk menuen igen med tasten .


Ændre minuturets tidsinterval


Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner. Vælg et nyt interval med drejeknappen indenfor de næste sekunder. Luk menuen igen med tasten .


Indstille tilberedningstid

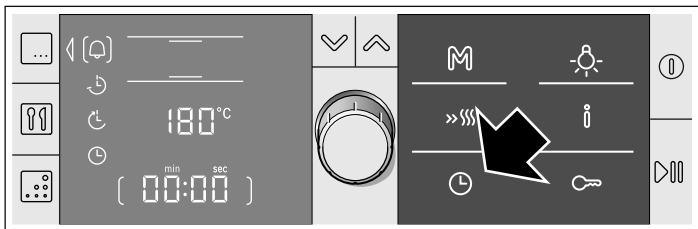
Når De indstiller en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver ovnen automatisk slukket efter dette tidsforløb. Ovnen varmer ikke mere.

Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

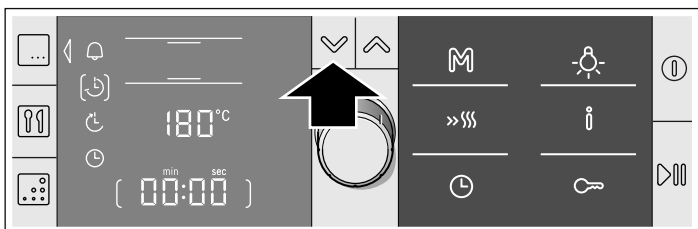
Eksempel på billedet: Indstilling af  over-/undervarme, 180 °C, varighed 45 minutter.

1. Tryk på tasten .

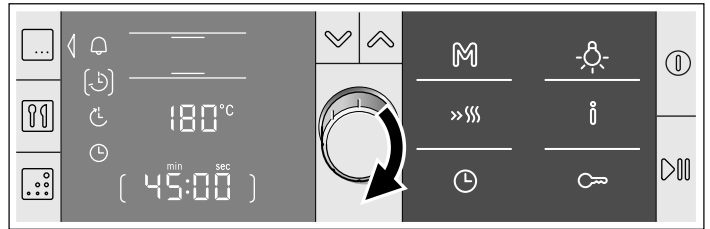
Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet. Til venstre i displayet vises tidsfunktionerne. Funktionen Minutur [] er valgt.




2. Skift varighed med tasten  til [].




3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.




4. Tryk på tasten .

Menuen Tidsfunktioner bliver lukket.





5. Hvis ovnens drift endnu ikke er startet. Tryk på tasten .

Varigheden tæller ned i displayet.





Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. Varigheden (tilberedningstiden står på **00:00**. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .

Afbryde varighed

Åbn menuen med tasten . Skift med tasten  til Varighed [>], og indstil varigheden til **00:00** med drejeknappen. Luk menuen med tasten .

Ændre tilberedningstid

Åbn menuen med tasten . Skift med tasten  til Varighed [>], og indstil varigheden med drejeknappen. Luk menuen med tasten .

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.

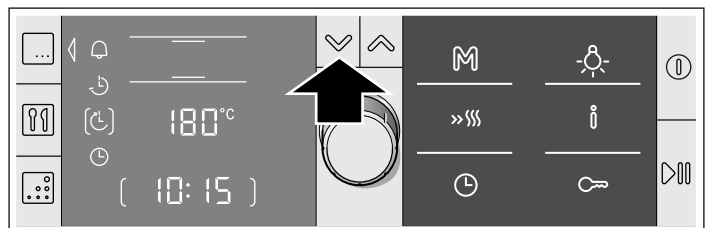
Forskyd slut-tiden fra klokken 10.15 til klokken 12.45. Driften starter klokken 12.00 og slutter klokken 12.45.

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

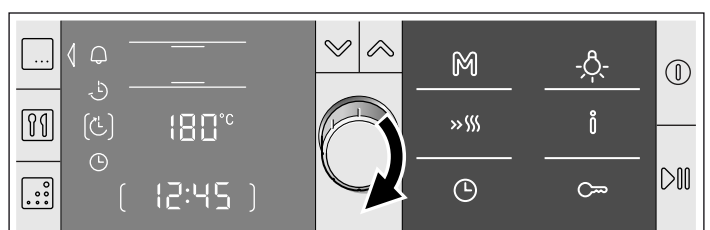
Forskyde slut-tid

Forudsætning: Varigheden er indstillet. Driften er endnu ikke startet. Menuen Tidsfunktioner  er åbnet.

1. Skift slut-tid med tasten  til [].




2. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.



3. Luk menuen Tidsfunktioner med tasten .





4. Bekræft med tasten .

Ovnen er i venteposition []. Slut-tiden står i urdisplayet. Når driften starter, tælles tilberedningstiden ned i displayet.



Tilberedningstiden er udløbet

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

Korrigerer slut-tid

Dette er kun muligt, så længe ovnen er i venteposition []. De gør det ved at åbne menuen med tasten . Skift til Slut-tid med tasten . Korriger slut-tiden med drejknappen. Luk menuen igen med tasten .


Afbryde slut-tid


Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition. Åbn til det formål menuen med tasten , skift til slut-tid med tasten . Drej drejknappen til venstre, indtil den aktuelle slut-tid. Varigheden (tilberedningstiden) starter med det samme.

Indstille klokkeslæt

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

Efter en strømafbrydelse

Efter en strømafbrydelse lyser [] og **00:00** i displayet. Indstil det aktuelle klokkeslæt.

1. Tryk på tasten .

I displayet vises den valgte funktion [] og [**12:00**].


2. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejknappen.

3. Bekræft med tasten .

Klokkeslættet vises i displayet.

Ændre klokkeslæt


Hvis De vil ændre klokkeslættet, f.eks. fra sommer- til vintertid:

1. Tryk på tasten .

Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.

2. Skift klokkeslæt med tasten  til [].

3. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejknappen.

4. Tryk på tasten .

Klokkeslættet vises i displayet.

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. Start ikke driften endnu. Når De vil gemme et program: Vælg program, og indstil vægten. Start ikke driften endnu.

2. Tryk på tasten , indstil symbolet  lyser i displayet. Det varer et par sekunder.

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 .

De gemte indstillinger bliver vist.

2. Tryk på tasten .

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 drejknappen mod venstre til  Sabbatindstilling.

3. Skift over til temperatur med tasten , og indstil den ønskede temperatur med drejknappen.

4. Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner, og skift med tasten  til [] Varighed.

Der foreslås 27:00 timer.

5. Indstil den ønskede varighed med drejknappen.

6. Tryk på tasten .

Menuen Tidsfunktioner bliver lukket.

7. Tryk på tasten .

Sabbatindstillingen starter. Varigheden tælles ned i statuslinjen.


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  indtil 3D-varmluft, 160 °C vises. De kan nu indstille igen.





Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at stege ved den helt korrekte temperatur. Termometeret måler temperaturen inde i kødet i området mellem 30 °C og 99 °C.

Anvend kun det leverede stegetermometer. Det kan også bestilles hos kundeservice som reservedel.

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

Egnede ovnfunktioner

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

Ovntemperatur

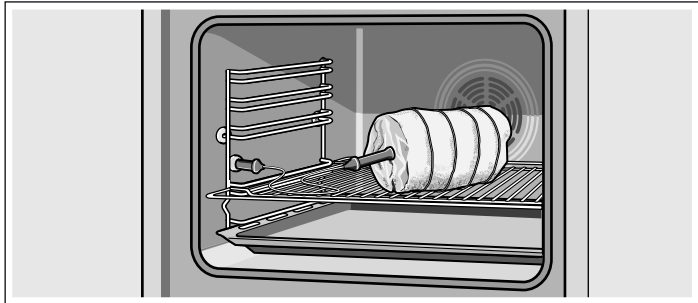
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

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. Skift over til temperatur med tasten  og indstil den ønskede ovntemperatur med drejeknappen.
4. Skift til næste linje med tasten .
5. Indstil en anden kernetemperatur med drejeknappen i stedet for den foreslåede.
6. Tryk på tasten . Ovnens 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  for at ændre kernetemperaturen, og indstil en anden temperatur med drejeknappen.

Vise aktuel temperatur

De kan få vist temperaturen i ovnrummet med tasten . De kan få vist den aktuelle temperatur i kødet fra en temperatur på 30 °C i urdisplayet.

Afbryde

Træk stegetermometeret ud af stikket.

Fare for forbrænding!

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

Bemærk: Når stegetermometeret er sat i stikket, kan programautomatik og rengøringssystem ikke vælges. Der lyder et signal. Træk stegetermometeret 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
Oksekød	
Roastbeef eller oksefilet, engelsk	45-55
Roastbeef eller oksefilet, medium	55-65
Roastbeef eller oksefilet, gennemstegt	65-75
Svinekød	
Svinefilet	65-70
Flæsksteg (f.eks. nakkekam)	85-90
Kalvekød	
Kalvesteg	75-85
Kalveskank	85-90
Lammekød	
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 nøgletasten  nede, indtil symbolet  vises. Det varer ca. 4 sekunder.

Betjeningsfeltet er låst.

Deaktivere låsning














































Hold nøgletasten  nede, 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, vises kun de grundindstillinger i displayet, som er relevante for apparatet.

Funktion	Grundindstilling	Valgmuligheder
 Lydsignal efter udløb af en varighed	 = 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 for køleventilatorens efterløb	 = mellem	 = kort  = mellem  = lang  = meget lang
 Selvrensende sidevægge er eftermonteret	 = nej	 = nej  = ja
 Teleskopudtræk er eftermonteret	 = nej	 = nej  = ja
 Nulstille alle ændringer til fabriksindstilling	 = nej	 = nej  = ja
 Sabbatindstilling	 = nej	 = nej  = ja


*ikke tilgængelig på dette apparat

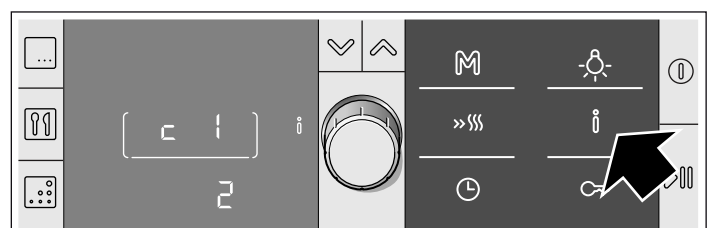
Ændre grundindstillinger

Forudsætning: Der skal være slukket for ovnen.

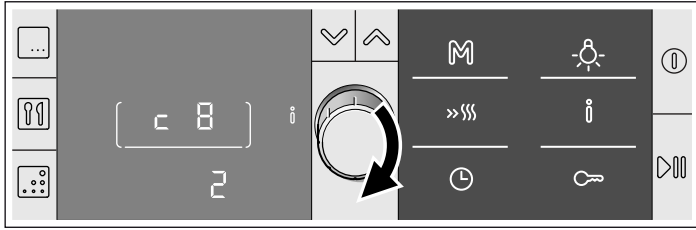
I tabellen Grundindstillinger vises forklaringer på alle tallene.


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

1. Hold tasten  nede i ca. 4 sekunder, indtil den første grundindstilling vises på displayet.

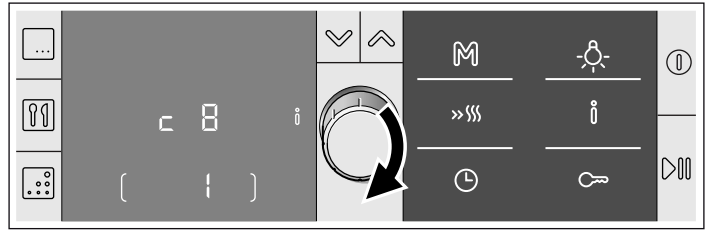


2. Vælg den ønskede grundindstilling med drejeknappen.




3. Tryk på tasten .

4. Korrigér grundindstillingen med drejeknappen.



5. De kan nu ændre de næste grundindstillinger, som beskrevet under punkt 2 til 4.

6. Hold tasten  nede, indtil klokkeslættet vises. Det varer ca. fire sekunder. Alle ændringer er nu gemt.

Afbryde

Tryk på tasten . 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 **FS**. 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.

Eftermonter 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 opvaskesvamp 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 .

Rengøringstrin 3 foreslås. De kan starte rengøringen straks med tasten .

Hvis De ønsker at ændre rengøringstrin:

2. Vælg det ønskede rengøringstrin med drejeknappen.



3. Start rengøringsystemet med tasten .

Varigheden tæller ned.

Efter rengøring

Ovnen varmer ikke mere. I displayet vises **00:00**.

Afbryde indstillingen

Tryk på tasten  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 ovnens 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 højtryksrenser eller dampstråler.

Anvend

Ovn

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

Område	Rengøringsmiddel
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 tilskadecomst. 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.
Ovnrums	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringssvamp til rengøringen. Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. Det bedste er at anvende ovnens selvrenseseffekt. 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 rengøringssvamp til rengøringen.
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Magasinskufler	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengøringen.

Rengør selvrensede flader i ovnrums

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 selvrensingen.

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 opvaskkevand eller eddikevand.

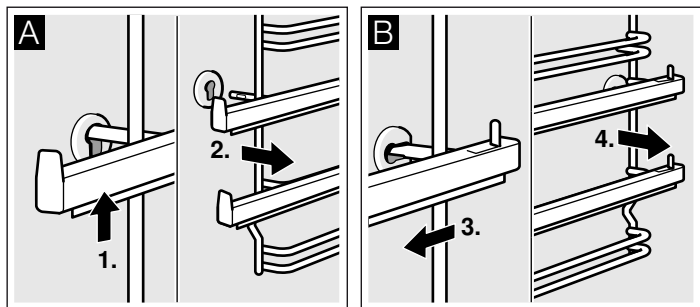
Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. De selvrensende flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

Afmontere/montere ribberammer

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

Tage ribberammen af

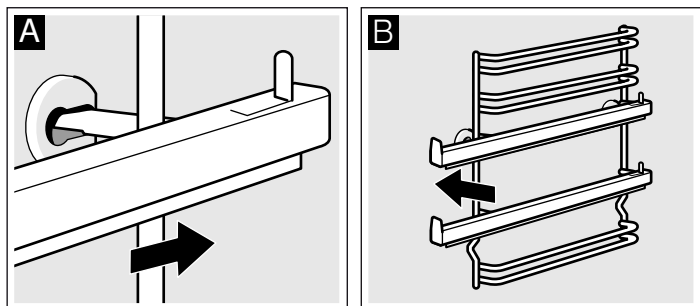
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hængt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



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).



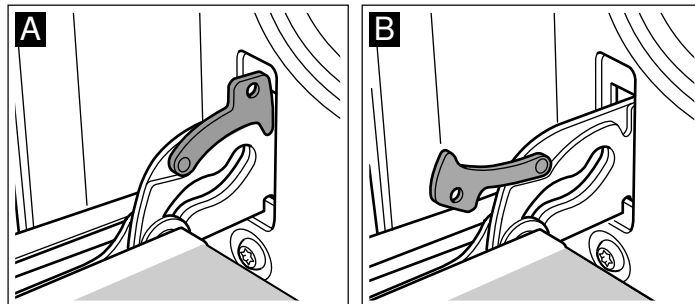
Ribberammerne er udformet, så de kun passer i hhv. højre eller venstre side. Vær opmærksom på, at rille 1 og 2 skal være

nede og rille 3, 4 og 5 skal være oppe, som vist i figur B. Udtræksskinnerne skal kunne trækkes ud fremad.

Afmontere/montere ovndør

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

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

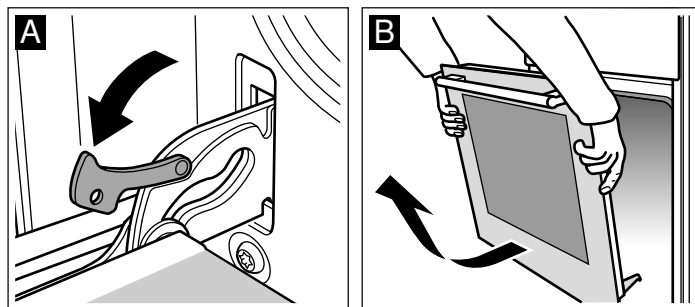


⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Tage døren af

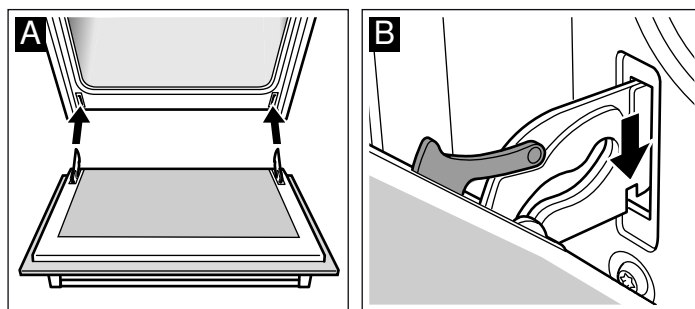
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepæler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



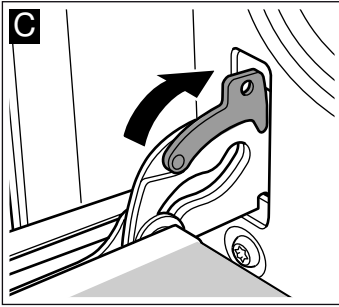
Sætte døren på

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!

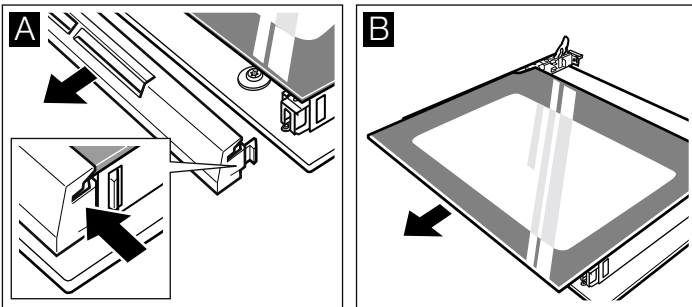
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

Afmontage/montage af glasruder i ovndør

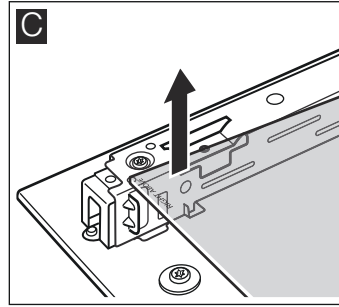
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

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 glasrude, og træk den ud (figur B).



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



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

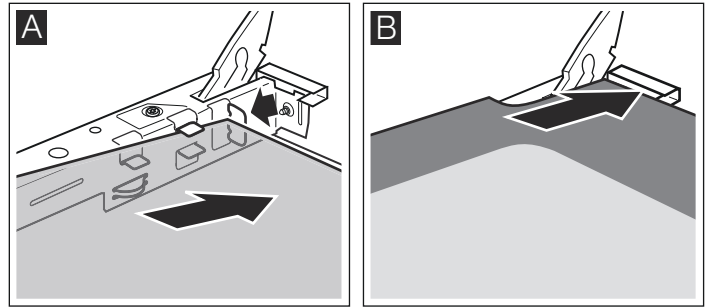
⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Montage

Sørg 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.

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.


⚠ Fare for elektrisk stød!

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

Fejl	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt	Kontroller om sikringen i sikringskabet er i orden.
I displayet vises 00:00 .	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.

Fejl	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
I displayet vises FB .	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.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
E011	Der blev trykket for længe på en tast.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Kontroller, at tasterne er rene. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder.

Kogesektion

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt. Strømafbrudelse.	Kontroller om sikringen i sikringskabet er i orden. Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
E blinker	Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
E_r + tal d + tal P + tal eller F0/F9	Fejl i elektronikken.	Sluk for apparatet med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringskabet, og tænd for det igen efter ca. 30 sekunder. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren vises igen.
F2	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.*
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på betjeningsområdet.*
FB	Kogezonen har været i brug for længe og har slukket sig selv.	De kan tænde for kogezonen igen med det samme.
U1	Forkert tilslutning	Tilslutningen af apparatet skal udføres af en autoriseret fagmand.
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.

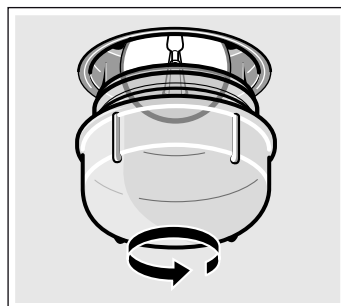
Udskifte ovnlampepære i ovenloft

Hvis ovenbelysningen 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.

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 lyd og vibrationer som beskrevet nedenfor afhængigt af kogegrejets konstruktion:

Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd høres ved tilberedning med højt styrketrin. Årsagen til det er energimængden, som overføres fra kogesektionen til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når du reducerer styrketrinnet.

En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Lyden forsvinder, når du tilsætter vand eller mad i kogegrejet.

Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som høres i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og tilberedningsmåden for mad kan variere.

En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart du aktiverer maksimal opvarmningseffekt samtidig i begge kogefelter. Lyden forsvinder eller aftager, så snart du reducerer effekten.

Lyd fra blæseren

For at opnå den bedste effekt skal kogesektionen anvendes med en kontrolleret temperatur. Derfor er kogesektionen udstyret med en blæser, som starter, når den registrerer temperaturen ved hjælp af forskellige kogetrin. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogesektionen er afbrudt, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

Tikkende lyd eller lyd som fra viserne på et ur

Denne lyd høres kun, når 3 kogefelter eller derover er i gang, og den forsvinder eller reduceres, når du slukker kogefeltet.

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

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 ovnrømmet. 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.


Tabel

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 brunning. 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
Kager og bagværk				
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

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Varighed i minutter
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
Tærter / gratiner				
Kartoffelgratin	Tærteform	2	160-180	60-80
Lasagne	Tærteform	2	180-200	40-50
Dybfrostprodukter				
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
Kød				
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
Fisk				
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 kogezonens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezonerne 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 kogezonen 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. Stegegyder 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 stegegyde af rustfrit stål. Grill kødet på grilltrin 3 i endnu 8 til 10 minutter. I stegegyder 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 brystsiden opad i stegegyden. Fyldt fjerkræ er ikke velegnet.

Hvis der tilberedes flere fjerkrælår, skal vægten for det største lår 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 stegegyde, skal der indstilles iht. den største på samme måde som ved kyllingelårene.

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Fjerkræ				
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 lår, ferske f.eks. kylling, and, gås, kalkun	P6*	0,3-1,5	nej	Vægt af det tungeste lår

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
Oksekød				
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

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
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, marinér 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
Fisk				
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
Sammenkogt ret				
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
Forloren hare				
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
Svinekød				
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

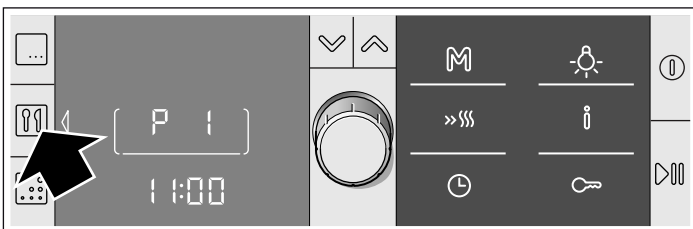
Vælg og indstil program

Find først det rigtige program i programtabellen.

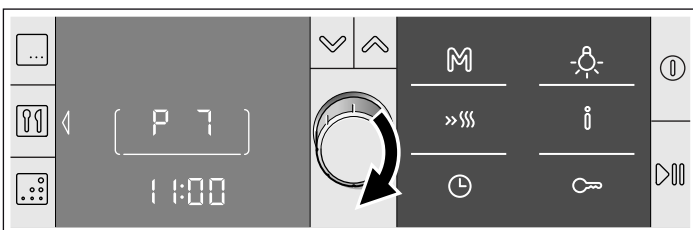
Eksempel på billedet: Indstilling for oksegrydesteg, fersk, program 7, kødvægt 1,3 kg.

1. Tryk på tasten .

Det første programnummer vises i temperatur-displayet.

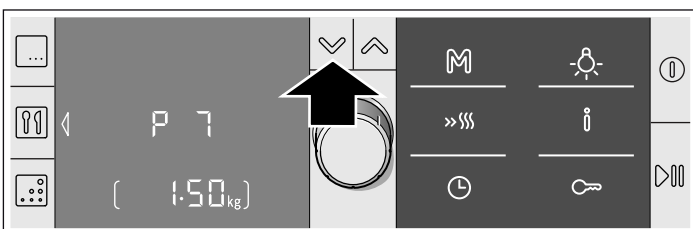


2. Indstil det ønskede programnummer med drejknappen.

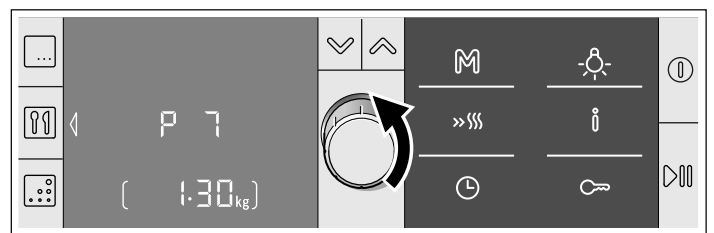


3. Tryk på tasten .

I urdisplayet forslås en vægt.

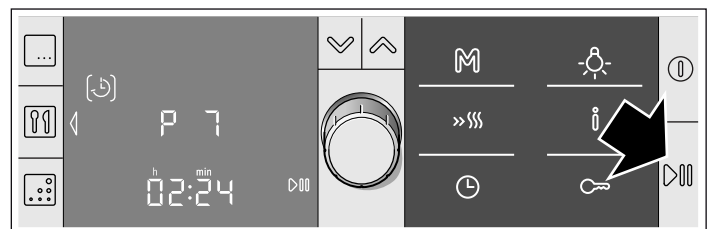



4. Indstil vægten for den pågældende ret med drejknappen.



5. Tryk på tasten .

Programmets varighed vises.



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 ovndør under drift

Driften bliver standset. Når døren lukkes, genoptages driften igen.

Standse drift

Tryk kort på tasten . Ovnen er i pause-tilstand. Tryk på tasten igen , og driften fortsætter.



Afbryde program

Tryk på tasten , indtil symbolet  for 3D-varmluft og 160 °C vises. Nu kan De 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:

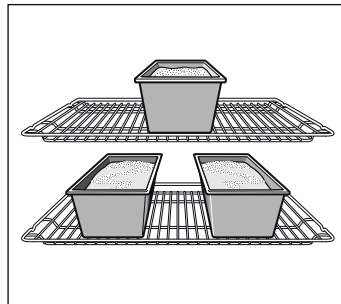
- Bageplade: højde 5

- 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
Tærtebund, 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)	Pizzaplade	1		220-240	35-45
Formkage	Rund kageform	2		150-170	60-70
Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplade	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	5
				200	30-40
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	300	8
				200	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. 1/2 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
Oksekød						
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
Kalvekød						
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

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Svinekød						
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
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
Lammekød						
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
Vildt						
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
Hakket kød						
Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		180-200	80
Pølser						
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

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
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 langtidstegne. Ved næsten alle typer kød er 80 °C den optimale temperatur for langtidstegning.

Tablet

Alle skære stykker fjerkræ, oksekød, kalvekød, svinekød og lammekød er velegnet til langtidstegning. Tilberedningstiden ved langtidstegning afhænger af kødets tykkelse og kernetemperatur.

Ret	Vægt	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Bruning i minutter	Langtidstegning i timer
Fjerkræ						
Kalkunbryst	1000 g	2		80	6-7	4-5
Andebryst*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Oksekød						
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.
Kalvekød						
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
Svinekød						
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
Lammekød						
Lammerygfilet, hel	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

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

Tips til langtidstegning

Langtidstegt 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 langtidstegningen 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, grilltrin	Varighed i minutter
Tærter / gratiner					
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
Gratin					
Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 gratinform	2		160-180	60-80
	2 tærteforme	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 stk., gratineret	Rist + universalbradepande	3+1		160-170	10-15

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
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
Pizza, dybfrossen					
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
Pizza, kold					
Pizza (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	/	200-220	15-25
Bagværk, dybfrost					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3	/	180-200	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3	/	200-220	10-20
Bagværk, forbagt					
Rundstykker, flutes	Universalbradepande	2		190-210	10-20
	Universalbradepande + rist	3+1		160-180	20-25
Stegeretter, dybfrost					
Fiskepinde	Universalbradepande	2	/	220-240	10-20
Kyllingesticks, kyllinge-nuggets	Universalbradepande	3	/	200-220	15-25
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost					
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.
4. Forvarm ovnrummet som angivet.
5. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

Hævning af gærdej

1. Tilbered gærdejen som normalt, hæld den i en varmekast skål af keramik, og dæk den til.
2. Forvarm ovnrummet som angivet.
3. Sluk for ovnen, og stil dejen ind i den slukkede ovn til hævnning.

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 brystsidens 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
Sarte frostvarer F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade eller sukkerglasur, frugt osv.	Rist	1	☉	30 °C
Andre dubfrostprodukter 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.

4. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

Indstilling

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. Indstil undervarme ☐.
5. Stil temperaturen på 170 til 180 °C.
6. Start driften.

Henkogning

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 syrner, forøges.

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 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

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

- 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 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:

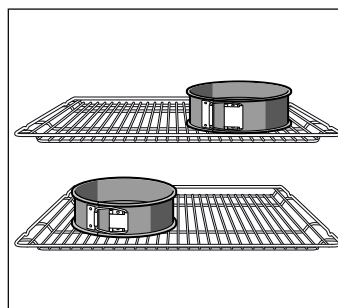
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000894463

930403