



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Fritstående komfur

HL.79Y3.0U

[da] Brugsanvisning

Fritstående komfur

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	5		Kombi-zone	22
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	5		Oplysninger om gryder og pander	22
	Halogenpære	7		Aktivere	22
	Rengøringsfunktion	7		Deaktivere	22
	Årsager til skader	8		Move-funktion	22
	Kogesektion	8		Anbefalinger for brug af kogegrej	22
	Skader på ovnen	8		Aktivere	22
	Skader på den nederste skuffe	8		Deaktivere	23
	Miljøbeskyttelse	9		Tidsfunktioner	23
	Energibesparelse	9		Programmere tilberedningstiden	23
	Råd om energibesparelse	9		Minuturet	24
	Miljøvenlig bortskaffelse	9		PowerBoost-funktion	24
	Madlavning med induktion	10		Aktivere	24
	Fordele ved madlavning med induktion	10		Deaktivere	24
	Kogegrej	10		Børnesikring	25
	Opstilling og tilslutning	11		Aktivering/deaktivering af børnesikring	25
	Elektrisk tilslutning	11		Permanent børnesikring	25
	Afmontage af apparat	12		Aftørringssikring	25
	Tilstødende køkkenskabe	12		Automatisk sikkerhedsafbrydelse	26
	Vægbefæstigelse	12		Grundindstillinger	26
	Dørsikring	12		Sådan åbnes grundindstillingerne:	27
	Foranstaltninger, der skal overholdes under transporten	12		Visning af energiforbrug	28
	Lær apparatet at kende	13		Test af gryder/pander	28
	Generelt	13		PowerManager	29
	Madlavningsområde	13		Betjening af maskinen	29
	Betjeningsfelt	14		Tænde og slukke for apparatet	29
	Ovnrum	16		Indstille ovnfunktion og temperatur	29
	Tilbehør	17		Lynopvarmning	30
	Leveret tilbehør	17		Tidsfunktioner	30
	Isætning af tilbehør	17		Indstille varighed	30
	Ekstra tilbehør	17		Indstille sluttid	31
	Før apparatet tages i brug første gang	18		Indstille minutur	32
	Første ibrugtagning	18		Indstille klokkeslæt	32
	Rengøring af ovnrum og tilbehør	18		Stegetermometer	33
	Betjening af maskinen	19		Ovnfunktioner	33
	Tænde og slukke kogetoppen	19		Placere stegetermometer i retten	33
	Indstille kogezone	19		Indstille kernetemperatur	33
	Gåde råd om tilberedning	19		Kernetemperaturer i forskellige madvarer	34

	Børnesikring	34
	Aktivere og deaktivere	34
	Grundindstillinger	35
	Liste over grundindstillinger	35
	Ændre grundindstillinger	35
	Sabbatindstilling	36
	Starte sabbatindstilling	36
	Rengøring	36
	Rengøringsmiddel	36
	Renholdning af apparatet	38
	Rengøringsfunktion	39
	Inden rensefunktionen	39
	Indstille rensefunktion	39
	Efter udførelse af rensefunktionen	39
	Rengøringsunderstøttelse	40
	Indstilling af rengøringsunderstøttelse	40
	Rengøring af ovnrum efter brug	40
	Ribberammer	41
	Afmontere/montere ribberammer	41
	Apparatets dør	41
	Afmontere/montere ovndør	41
	Afmontage/påmontage af glastruder i ovndør	42
	Forøget sikkerhed ved ovndøren	43
	Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) ...	43
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	45
	Selvafhjælpning af fejl	45
	Maksimal driftstid	46
	Udskifte ovnlampepære i ovnloft	46
	Kundeservice	47
	E-nummer og FD-nummer	47
	Programmer	47
	Fade/beholdere	47
	Forberede retten	47
	Programmer	47
	Indstille program	49

	Testet i vores prøvekøkken	50
	Generelle anvisninger	50
	Kager og bagværk	51
	Tærter og gratiner	54
	Fjerkræ, kød og fisk	54
	Grøntsager og tilbehør	57
	Yoghurt	57
	Akrylamid i fødevarer	57
	Langtidsstegning	58
	Tørring	59
	Henkogning	59
	Hævning af dej	60
	Optøning	60
	Varmholdning	61
	Prøveretter	61

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.bosch-home.com** og Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Brugsbetingelser

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

De viste billeder i disse instruktioner skal opfattes som værende vejledende.

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 kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

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

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre. De kan medføre tilskadekomst.

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

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsyn.

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

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af

kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes i ovnen. → "Tilbehør" på side 17

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – 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 sikringsskabet.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.
- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- 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.
- 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 sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – 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.
- Alkoholdampe 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.
- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Komfurets overflader bliver varme under driften. Rør ikke ved de varme overflader. Hold børn borte fra komfuret.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

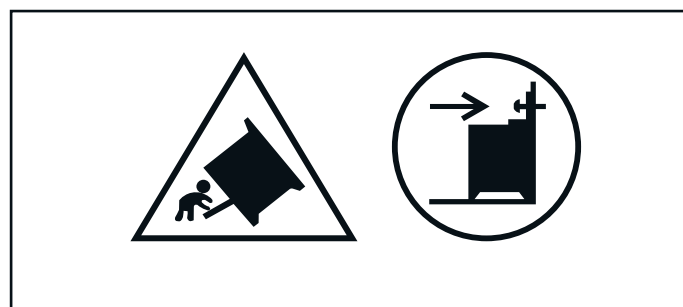
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. 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.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

- 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.
- Personer kan komme til skade, hvis de støder ind i den åbne apparatdør. Hold apparatets dør lukket både under og efter brugen.

⚠ Advarsel – Vippefare!



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

⚠ Advarsel – 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.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Ved afbrydelsen af strømforsyningen til apparatet kan forbindelserne forårsage restspænding. Apparatet må kun tilsluttes af en fagmand.

Halogenpære

Advarsel – Fare for forbrænding!

Lamperne i ovnrummet bliver meget varme. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket. Rør ikke ved glasafdækningen. Undgå berøring med huden under rengøring.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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.

Rengøringsfunktion

Advarsel – Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen. Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet. Tilbehør må ikke renses med selvrens.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.
- Hvis dørtætningen er beskadiget, trænger der meget varme ud i området omkring døren. Tætningen må ikke skures eller tages af. Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.

Advarsel – Fare for alvorlige sundhedsskader!

Apparatet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen. Slip-let-belægningen på bageplader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftig gas. Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen. Tilbehør må generelt ikke renses med selvrens.

Advarsel – Fare for sundhedsskader!

Rensefunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne. Luft ud i køkkenet, mens rensfunktionen udføres. Bliv ikke i rummet i længere tid. Hold børn og husdyr på sikker afstand. Følg også disse anvisninger ved tidsforskudt sluttid.

Advarsel – Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under Rengøringsfunktionen. Luk aldrig apparatets dør op. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
-  Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Rør aldrig ved apparatets dør. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Stegetermometer

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

Årsager til skader

Kogesektion

Pas på!

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.
- Stil ikke varmt kogegrej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.

- Hvis tunge eller spidse genstande falder ned på kogepladen, kan den tage skade.
- Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt. Det anbefales ikke at bruge hætter på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
Ridser	Salt, sukker og sand.	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru bunde på gryder eller pander ridser kogetoppen.	Kontroller gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
	Slidmærker fra gryder og pander.	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

Skader på ovnen

Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovn bunden 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.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovnens dør. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. af de store temperaturforskelle.
- Fugtighed i ovnrummet: Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan forårsage korrosion. Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen. Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. Opbevar ikke levnedsmidler i ovnrummet.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget. Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.
- 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.

- Hvis dørtætningen er meget snavset, lukker apparatets dør ikke korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren. Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler. → "Rengøring" på side 36
- 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 fræsætningsplads 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.
- Grilning: Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rille 3 ved grilning. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige emaljen, når det tages ud. I rille 4 og rille 5 må der kun grilles direkte på risten.

Skader på den nederste skuffe

Pas på!

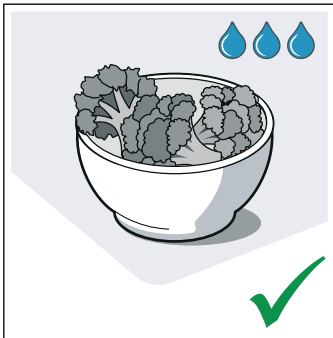
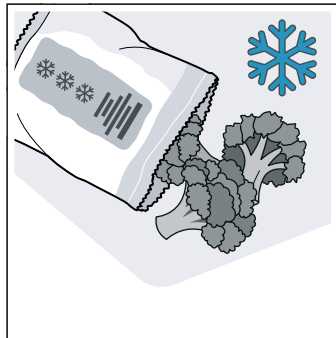
Læg ikke varme genstande i nederste skuffe. Den kan blive beskadiget.

Miljøbeskyttelse

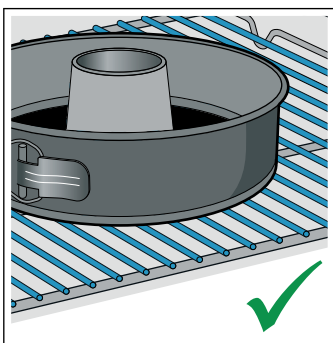
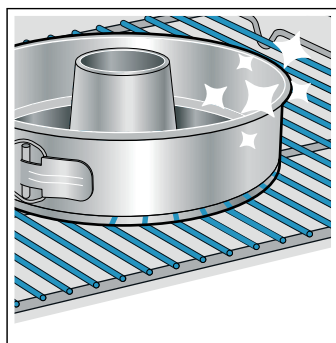
Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

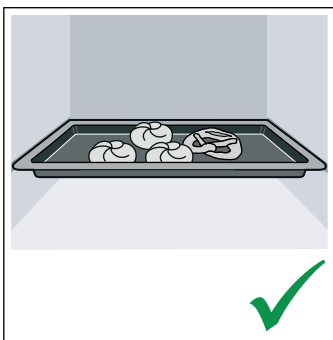
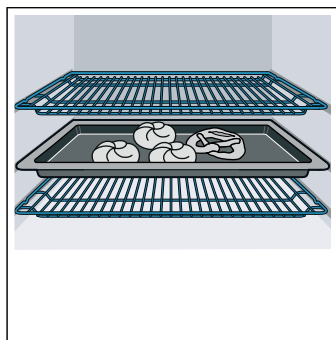
- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Lad frosne madvarer tø op, inden de sættes i ovnen.



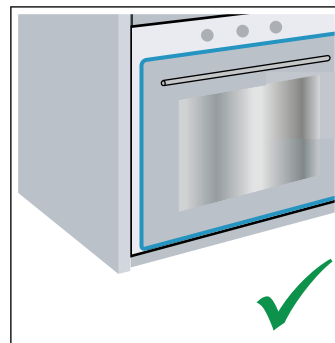
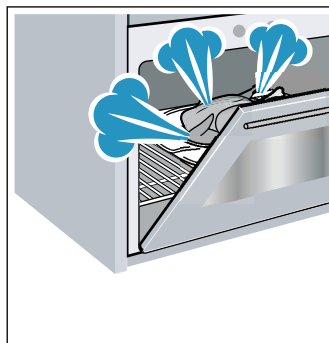
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.



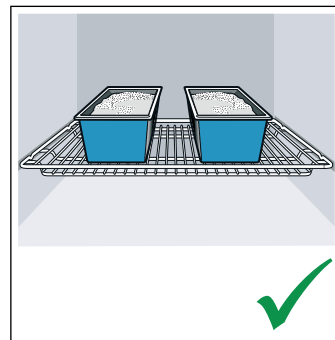
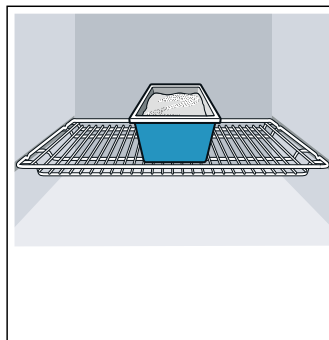
- Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrummet.



- Luk så vidt muligt ikke døren op under driften.



- Det er bedst at bage flere kager umiddelbart efter hinanden. Så er ovnrummet stadig varmt. Derved reduceres bagetiden for den efterfølgende kage. Der kan også sættes 2 firkantede forme ind ved siden af hinanden i ovnen.



- Ved længere tilberedningstid kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut, så restvarmen udnyttes til færdigtilberedningen.

Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslæg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.
- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinnet er for højt, spildes der energi.

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.

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

Madlavning med induktion adskiller sig markant fra almindelige madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en hel række fordele:

- Tidsbesparelser ved kogning og stegning.
- Energibesparelse.
- Lettere pleje og rengøring. Overkogte retter brænder ikke så hurtigt fast.
- Kontrol af varmen og større sikkerhed: Kogetoppen forøger eller reducerer varmetilførslen umiddelbart efter betjeningen. Kogetoppen afbryder straks varmetilførslen, hvis gryden eller panden tages af kogezone, uden at der forinden blev slukket for den.

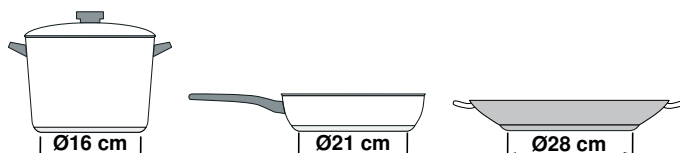
Kogegrej

Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander til madlavning med induktion, f.eks.:

- Gryder og pander af rustfrit stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegnede specialgryder og -pander af rustfrit stål.

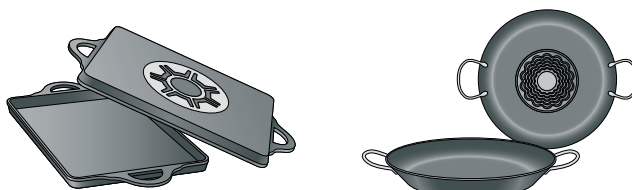
Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion i kapitlet → "Test af gryder og pander".

For at opnå et godt resultat skal det ferromagnetiske område på grydebunden have samme størrelse som kogezone. Prøv igen med en mindre kogezone, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på en kogezone.

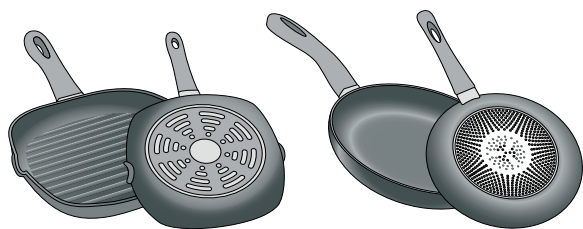


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- Hvis grydens eller pandens bund kun er delvist ferromagnetisk, bliver det ferromagnetiske område meget varmt. Det kan medføre, at varmen ikke bliver fordelt jævnt. Det område, der ikke er ferromagnetisk, opnår muligvis en for lav temperatur, som er uegnet til madlavning.



- Hvis grydens eller pandens bund også indeholder aluminium, er det ferromagnetiske område også forringet. Det kan ske, at en sådan gryde eller pande ikke bliver ordentlig varm eller eventuelt slet ikke bliver registreret.



Uegnet kogegej

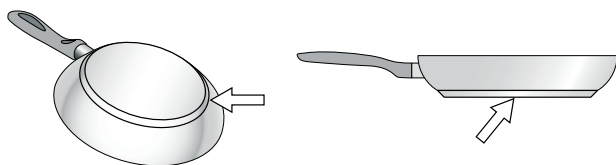
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

- normalt tyndt stål
- glas
- ler
- kobber
- aluminium

Egenskaber for gryde-/pandebund

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Anvend gryder og pander af materialer, som fordeler varmen jævnt, f.eks. gryder med "sandwich-bund" af rustfrit stål, for på den måde kan der spares både tid og energi.

Anvend gryder og pander med flad bund, ujævne bunde forringer varmetilførslen.



Intet kogegej eller kogegej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegejet ikke er egnet i relation til materiale eller størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegej i feltet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

Tomt kogegej eller kogegej med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegej, og brug ikke kogegej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen "automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagere på høje temperaturer. Kogegejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade. I så fald skal du ikke røre ved kogegejet, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.

Registrering af gryder og pander

Alle kogezoner har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.

Opstilling og tilslutning

Apparatet må ikke indbygges bag et dekorationspanel. Fare som følge af overophedning.

Elektrisk tilslutning

Apparatet må kun tilsluttes af autoriserede fagfolk. Forskrifterne fra det aktuelle elektricitetsselskab skal ubetinget overholdes.

Hvis apparatet bliver forkert tilsluttet, bortfalder garantien ved skader.

Pas på!

Dette apparat er beregnet til fast tilslutning til strømmenet med det eksisterende strømkabel. Bortset fra ved beskadigelser må kablet aldrig fjernes fra apparatet eller udskiftes med et kabel med/uden stik!

Pas på!

Hvis komfurets kabel beskadiges, skal det udskiftes af producenten, deres kundeservice eller en lignende kvalificeret person.



Advarsel – Livsfare!

Ved kontakt med spændingsførende dele er der fare for elektrisk stød.

- Rør kun ved netstikket med tørre hænder.
- Træk altid direkte i selve netstikket og ikke i netledningen, fordi den kan blive beskadiget.
- Træk aldrig netstikket ud under driften.

Overhold følgende anvisninger, og kontroller følgende:

Anvisninger

- Netstik og stikkontakt skal passe sammen.
- Ledningstværsnittet skal være stort nok.
- Jordningssystemet skal være installeret efter forskrifterne.
- Netledningen må (om nødvendigt) kun udskiftes af en autoriseret elektriker. Der kan købes netledninger som reservedel hos kundeservice.
- Der må ikke bruges dobbeltstik, fordelingsstik og forlængerledninger.
- Hvis der anvendes et HFI-relæ, må der kun bruges en type med dette mærke . Kun dette mærke er garanti for, at de gældende forskrifter overholdes.
- Der skal altid være fri adgang til netstikket.
- Netledningen må ikke have knæk, være i klemme, forandres eller skæres over.
- Netledningen må ikke komme i berøring med varmekilder.

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.

Afmontage af apparat

Afbryd strømforsyningen til apparatet.

Advarsel – Fare for elektrisk stød !

Ved afbrydelsen af strømforsyningen til apparatet kan forbindelserne forårsage restspænding. Apparatet må kun tilsluttes af en fagmand.

Tilstødende køkkenskabe

Tilgrænsende indbygningsmøbler skal være af ikke-brændbare materialer. Tilgrænsende skabsfronter skal være temperaturbestandige op til mindst 90 °C.

Vægbefæstigelse

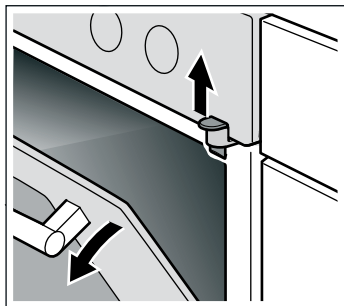
Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbefæstigelsen.

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

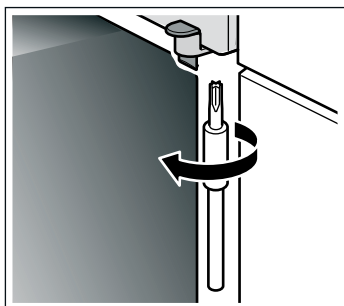
Tryk sikringen opad (figur A).



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.

Foranstaltninger, der skal overholdes under transporten

Fastgør alle bevægelige dele i og på komfuret med tape, der kan fjernes uden spor. Skub samtlige

tilbehørsdele (f.eks. bageplade) med en tynd papkarton ved kanterne ind i de pågældende rum, så komfuret ikke beskadiges. Læg en papkarton eller lignende mellem for- og bagside, for at undgå, at indersiden af glaslågen rammes. Fastgør lågen og den øverste afskærmning, hvis en sådan findes, med tape på komfurets sider.

Opbevar komfurets originale emballage. Transporter kun komfuret i den originale emballage. Vær opmærksom på transportpilene på emballagen.

Hvis den originale emballage er blevet smidt ud

Pak komfuret i beskyttede emballage, så der garanteres tilstrækkelig beskyttelse mod eventuelle transportskader.

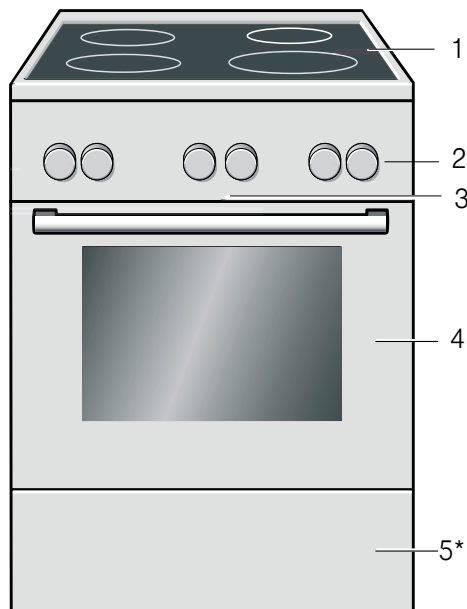
Transporter komfuret i lodret position. Hold ikke fast i komfuret i grebet eller ved tilslutningerne bagpå, da disse kan blive beskadiget. Læg ingen tunge genstande på komfuret.

Lær apparatet at kende

I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningslementer. Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.

Generelt

Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.



Forklaring

- | | |
|----|------------------|
| 1 | Kogetop** |
| 2 | Betjeningsfelt** |
| 3* | Køleventilator |
| 4 | Ovndør** |
| 5* | Magasinskufler** |

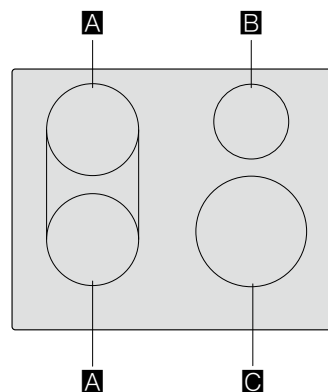
* Option (findes på nogle apparater)

** Afhængig af apparattype kan der forekomme mindre afvigelser.

Bemærk: Alt efter apparattype kan der være afvigelser i farve og andre detaljer.

Madlavningsområde

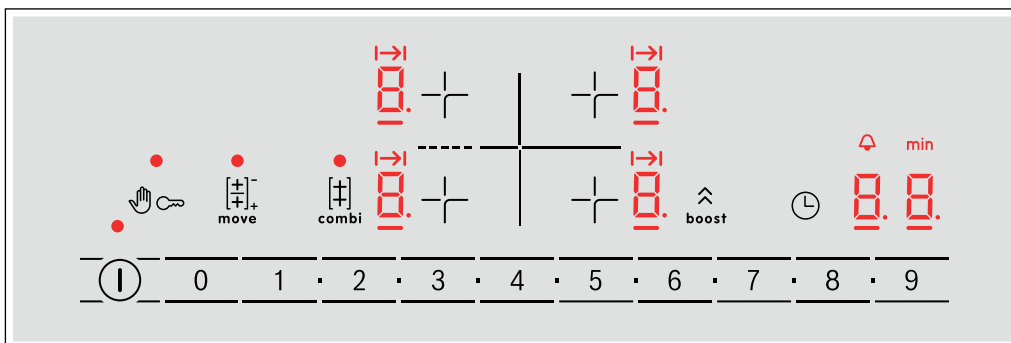
Her kan du få et overblik over betjeningspanelet. Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.



			g*	b*
A	Ø 18		1.800 W	3.100 W
	Ø 18 + 18		3.600 W	
B	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
C	Ø 21		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Betjenings panel



Betjeningsfelter	
ⓘ	Hovedafbryder
+/-	Valg af kogezone
0 1 2 ... 8 9	Indstillingsområde
👤	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
🔒	Børnesikring
combi	Funktionen Kombi-zone
move	Move-funktion
boost	PowerBoost-funktioner
🕒	Timer-funktion

Indikatorer	
0	Driftstilstand
1-9	Kogetrin
00	Timer-funktion

Kogezoner		
○	Enkelt kogezone	Anvend gryder/pander med en passende størrelse
⊗	Kombineret kogezone	Se kapitlet → "Kombi-zone" eller → "Move-funktion"

Anvend udelukkende gryder og pander, der er egnet til brug med induktion, se kapitlet → "Madlavning med induktion"

Restvarmeindikator

Kogetoppen er forsynet med en restvarmeindikator for hver kogezone. Den viser, når en kogezone stadigvæk er varm. Rør ikke ved kogezone, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

- Indikator **H**: høj temperatur

Betjeningsfelt

Der kan forekomme små afvigelser afhængig af apparattype.

Betjeningsknapper

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

Indikatorer	
H/h	Restvarme
b	PowerBoost-funktion
I→I	Indstilling af tilberedningstid
🕒	Minutur
min	Tids-indikator

Betjeningsfelter

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt. Fugt forringer funktionen.
- Placer ikke gryde eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overophedet.

Kogezonerne

- Indikator **h**: lav temperatur

Hvis gryden eller panden tages af kogezone under madlavningen, blinker restvarmeindikatoren og det valgte kogetrin skiftevis.

Når der er slukket for kogezone, lyser restvarmeindikatoren vedvarende.

Restvarmeindikatoren lyser også, når kogetoppen er slukket, så længe kogezone er varm.

Taster og display

Med tasterne kan forskellige af apparatets ekstra funktioner indstilles. I displayet vises de tilhørende værdier.

Symbol	Betydning
🕒	Tidsfunktioner
	Vælg klokkeslæt 🕒, minutur ⌚, varighed ⌚ eller slut ⌚ ved at trykke let på tasten gentagne gange.

–	Minus	Reducere indstillingsværdier.
+	Plus	Forøge indstillingsværdier.
	Ovnbelysning	Tænde/slukke ovnbelysning.
	Lynopvarmning	Starte/afbryde lynopvarmning af ovnrummet.
	Børnesikring	Aktivering / deaktivering af ovnfunktioner i betjeningsfeltet.

Ovnfunktioner og funktioner

Ovnfunktionerne og yderligere funktioner indstilles med funktionsvælgeren.

Display

I displayet vises den ovntemperatur, som er indstillet med temperaturvælgeren.

Endvidere kan tidsfunktionernes indstillinger vises. Den værdi, som aktuelt kan indstilles, eller som er aktiveret, vises i forgrunden. Tryk let på tasten  gentagne gange for at bruge de enkelte tidsfunktioner. Den røde bjælke over eller under det pågældende symbol viser, hvilken værdi der aktuelt er i forgrunden.

Her forklares forskellene mellem de forskellige anvendelsesområder, så der altid kan vælges korrekt ovnfunktion til den pågældende ret.

Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
 3D-varmluft	30-275 °C	Til bagning og stegning i et eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 Varmluft, skånsom	125-275 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen i ovnrummet. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved cirkulationsdrift og af energieffektklassen.
 Pizzatrin	30-275 °C	Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
 Undervarme	30-300 °C	Til tilberedning i vandbad og til efterbagning. Varmen kommer nedefra.
 Holde varm	60-100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.
 Optøning	30-60 °C	Til skånsom optøning af frosne madvarer.
 Langtidstegning	70-120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning af forbrunet skært kød i et fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
 Grill, stor flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af flade grillstykker, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele fladen under grillvarmelegemet opvarmes.
 Varmluft/impulsgrill	30-300 °C	Til stegning af fjerkræ, hel fisk og større stykker kød. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 Over-/undervarme	30-300 °C	Til traditionel bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.

Bemærk: Ved alle ovnfunktioner angiver apparatet en foreslået temperatur eller trin. Disse forslag kan anvendes eller ændres.

Yderligere funktioner

Den nye ovn har endnu flere funktioner, som vi her forklarer ganske kort.

Funktion	Anvendelse
 Programmer	Der findes programmerede indstillingsværdier til mange forskellige retter i apparatet. → "Programmer" på side 47
 Pyrolyse	Rensfunktionen pyrolyse renser ovnrummet stort set automatisk. → "Rengøringsfunktion" på side 39

Temperatur

Temperaturen i ovnen indstilles med temperaturvælgeren. Den bruges også til valg af f.eks. grill- og rensetrin.

Indstillingerne vises i displayet.

Anvisninger

- Op til 100 °C kan temperaturen indstilles i trin på 1 grad, derefter i trin på 5 grader.
- Ved indstillingen Grilltrin 3 sænker apparatet efter ca. 20 minutter temperaturen til Grilltrin 1.

Temperaturindikator

Linjen nederst i displayet udfyldes med rødt fra venstre mod højre, efterhånden som ovnrummet opvarmes.

Ved forvarmning er den optimale temperatur for isætning af retten i ovnen nået, når hele linjen er udfyldt med rødt.



Restvarme

Når apparatet er slukket, viser temperaturindikatoren restvarmen i ovnrummet. Jo lavere temperatur, desto mindre er indikatoren fyldt ud.

Anvisninger

- Temperaturindikatoren udfyldes kun ved de ovnfunktioner, hvor der kan indstilles en temperatur. Ved grilltrin bliver den f.eks. fyldt ud med det samme.
- Hvis temperaturen i ovnrummet er for høj, når driften startes, vises der ved nogle ovnfunktioner et **h** i displayet. Sluk for apparatet, og lad det køle af. Start derefter driften igen.
- På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

Ovnrum

Der er forskellige funktioner i ovnrummet, som letter betjeningen. F.eks. er ovnrummet belyst over hele fladen, og køleventilatoren beskytter apparatet mod overophedning.

Åbne ovndøren

Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, fortsættes driften.

Ovnbelysning

Ved de fleste ovnfunktioner og funktioner er ovnbelysningen tændt under driften. Når driften bliver afsluttet, slukkes ovnbelysningen.

Med tasten ovnbelysningen kan belysningen tændes, uden at ovnen varmer. Det er til hjælp f.eks. under rengøring af apparatet.

Køleventilator

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

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Apparatet bliver i givet fald overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet, så ovnen hurtigere kan køle af.

Tilbehør

Apparatet bliver leveret med diverse tilbehør. Her findes en oversigt over det leverede tilbehør og den rigtige anvendelse.

Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:

	Rist Til fade og beholdere, kage- og gratinforme. Til stege, grillmad og dybfrosne retter.
	Bageplade Til kager på bageplade og småkager.
	Universalbradepande Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.
	Stegetermometer Til perfekt stegning. Anvendelsen af stegetermometeret er beskrevet i det pågældende kapitel. → "Stegetermometer" på side 33

Anvend kun originalt tilbehør. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

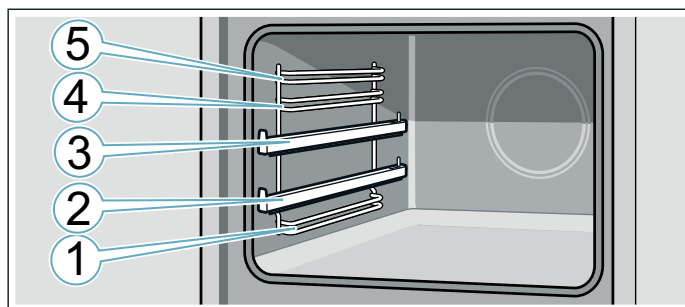
Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

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

Isætning af tilbehør

Der er 5 rillehøjder i ovnrummet. Rillehøjderne angives med tal nedefra og op.

I nogle apparater er den øverste rillehøjde i ovnrummet markeret med et grillsymbol.

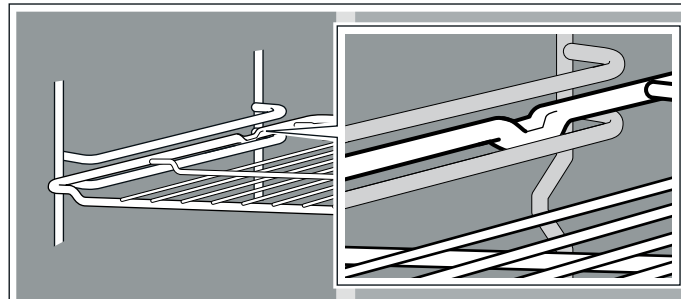


Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskiner på rillehøjden.

Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, uden at det vipper. Med udtrækkene kan tilbehøret trækkes endnu længere ud.

Afhængigt af apparatets udstyr skal teleskopudtrækkene gå i indgreb, når de er trukket helt ud. På den måde er det let at placere tilbehøret på dem. Udtrækskinnerne frigøres med et let tryk, så de kan skydes ind i ovnen igen.

Vær opmærksom på, at udbugtningen på tilbehøret skal vende bagud i ovnrummet. Kun sådan kan det gå i indgreb.



Anvisninger

- Hold på bagepladens sider med begge hænder, og skyd den lige ind i rillerne. Bevæg ikke bagepladen sideværts, når den skydes ind i ovnen. I modsat fald kan det være svært at skyde bagepladen ind. Den emaljerede overflade kan blive beskadiget.
- Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.
- Skyd altid tilbehøret helt ind i ovnrummet, så det ikke berører apparatets dør.
- Tag tilbehør ud af ovnen, som ikke skal bruges.

Ekstra tilbehør

Der kan erhverves ekstra tilbehør hos kundeservice, forhandlere eller på internettet. I vores brochurer eller på internettet findes et bredt sortiment til dette apparat.

Udvalget og mulighederne for at onlinebestilling kan variere fra land til land. Der er oplysninger om dette i salgspapirerne.

Bemærk: Det ekstra tilbehør passer ikke til alle apparater. Ved køb af ekstra tilbehør skal den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet altid angives.

→ "Kundeservice" på side 47

Ekstra tilbehør

Rist

Til fade og beholdere, kage- og gratinforme samt stege og grillstykker.

Bageplade

Til kager på bageplade og småkager.

Universalbradepande

Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.

Ilægningsrist

Til fisk, fjerkræ og fisk.

Til ilægning i universalbradepanden for at opfange dryp af fedt og kødsaft.

Professionel bradepande

Til tilberedning af store mængder. Også egnet f.eks. til mousaka.

Låg til professionel bradepande

Låget gør den professionelle bradepande til en professionel stegegryde.

Pizzaplade

Til pizza og store runde kager.

Grillplade

Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk. Må kun anvendes i universalbradepanden.

Bagesten

Til hjemmebagt brød, rundstykker og pizza, som skal have sprød skorpe.

Bagestenen skal forvarmes til den anbefalede temperatur.

Glasstegegryde

Til gryderetter og gratiner.

Glasbradepande

Til gratiner, grøntsagsretter og bagværk.

Udtrækssystem, enkelt

Med udtræksskinnerne i rillehøjde 2 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.

Udtrækssystem, dobbelt

Med udtræksskinnerne i rillehøjde 2 og 3 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.

Udtrækssystem, tre-dobbelt

Med udtræksskinnerne i rillehøjde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper.



Før apparatet tages i brug første gang

Inden det nye apparat kan benyttes, skal der foretages nogle indstillinger. Desuden skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Første ibrugtagning

Efter et strømsvigt vises klokkeslættet i displayet. Indstil det aktuelle klokkeslæt.

Indstille klokkeslæt

Funktionsvælgeren skal stå på position nul.

Klokkeslættet starter ved klokken "12:00".

1. Indstil klokkeslættet med tasten **-** eller **+**.
2. Tryk let på tasten **⌚** for at bekræfte. Det aktuelle klokkeslæt vises i displayet.

Rengøring af ovnrum og tilbehør

Inden der tilberedes retter i apparatet første gang, skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Rengøre ovnrum

Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme det tomme, lukkede ovnrum.

Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnrummet, som f.eks. styroporkugler, og fjern klæbebånd både i og udenpå apparatet. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden opvarmningen. Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.

Foretag de angivne indstillinger. I næste kapitel beskrives, hvordan ovnfunktion og temperatur indstilles. → "Betjening af maskinen" på side 19

Indstillinger	
Ovnfunktion	3D-varmluft
Temperatur	maksimalt
Varighed	1 time

Sluk for apparatet efter den angivne varighed.

Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskesvamp, når ovnrummet er afkølet.

Rengøring af tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand, en opvaskesvamp eller en blød børste.

Betjening af maskinen

I dette kapitel beskrives, hvordan kogezoneerne indstilles. I tabellen vises kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet ①. Der lyder et signal.

Indikatoren ved hovedafbryderen og kogezoneindikatorerne  lyser. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①, til indikatoren slukkes. Alle kogezoneer er slukket. Restvarmeindikatoren lyser, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoneer har været slukket i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogesektionen er blevet slukket. Hvis kogesektionen tændes igen inden for dette tidsrum, bliver den aktiveret med de sidste indstillinger.
- Kogesektionens maksimale effekt afhænger af nettilslutningens type. For ikke at overskride denne maksimumværdi fordeler kogesektionen automatisk den tilgængelige effekt på de tændte kogezoneer. Når funktionen Power Management er aktiveret, kan effekten for en kogezone forbigående være reduceret til under den nominelle værdi.

Indstille kogezone

Indstil det ønskede kogetrin med symbolerne 1 til 9.

Kogetrin 1 = laveste trin

Kogetrin 9 = højeste trin

Hvert kogetrin har et mellemtrin. I indstillingsområdet er dette mellemtrin markeret med symbolet ■.

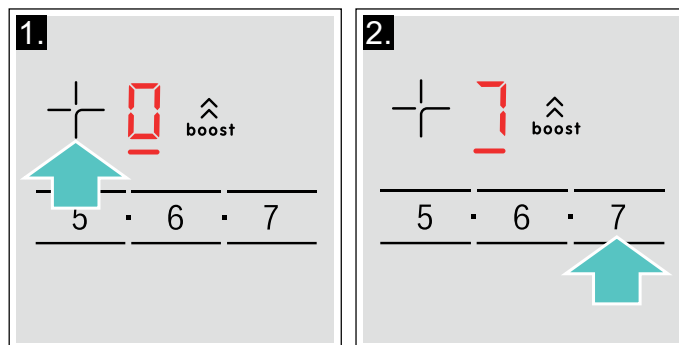
Anvisninger

- For at beskytte sårbare dele i apparatet mod overophedning eller elektrisk overbelastning kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.
- For at undgå støjudvikling fra apparatet kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.

Vælge kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet  for den ønskede kogezone. Symbolet  lyser og derunder symbolet .
2. Vælg derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.



Kogetrinnet er indstillet.

Ændre kogetrin

Vælg kogezone, og indstil derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

Afbryd kogefeltet

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

Anvisninger

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

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af pure, cremesupper og tyktflydende saucer.
- Indstil kogetrin 8 - 9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg: Skru ned for kogetrinnet, så snart der kommer damp ud mellem gryden og låget. Det er ikke nødvendigt med damp for at opnå et godt resultat af madlavningen.
- Hold gryden tildækket efter tilberedningen frem til serveringen.
- Følg producentens anvisninger ved madlavning i trykkoger.
- Tilbered ikke retter længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Det er sundere, at undgå at opvarme olie så meget, at den ryger.
- Steg retter, der skal brunes, i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Det anbefales at anvende grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i kapitlet → "Miljøbeskyttelse"

Tilberedningstabel

Tabellen indeholder oplysninger om, hvilket kogetrin der er egnet til de enkelte retter. Tilberedningstiden kan

ændre sig afhængigt af retternes art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Mælk*	1. - 2.	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelklöße (tysk specialitet)*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2. - 3.	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Hvide kartofler	4. - 5.	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3. - 4.	120 - 180
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 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60

* Uden låg

** Vend flere gange

*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.

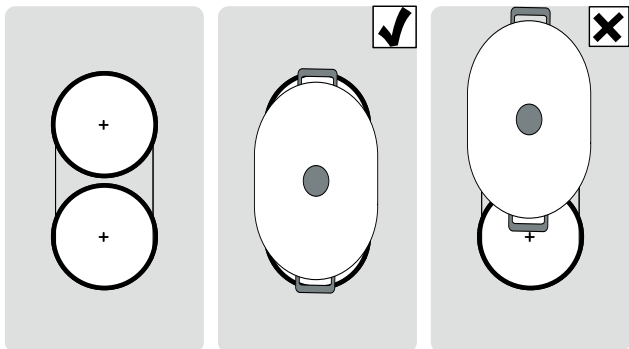
	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Kotelet, naturel eller paneret**	6 - 7	8 - 12
Steak (tykkelse 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4 - 5.	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer, krebsdyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6 - 7.	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3 - 4.	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4 - 5	-
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

Kombi-zone

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

Oplysninger om gryder og pander

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



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

Aktivere

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til CombiZonen, og indstil kogetrinnet.
2. Berør symbolet . Indikatoren ● lyser. Kogetrinnet vises i displayet for den nederste kogezone.

Funktionen er aktiveret.

Ændre kogetrin

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

Deaktivere

Vælg den ene af de to kogezone, som hører til denne funktion, og berør symbolet .

Funktionen er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

Move-funktion

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

Forreste kogezone = kogetrin 9

Bageste kogezone = kogetrin 1.

Kogetrinnene for hver kogezone kan ændres uafhængigt af hinanden.

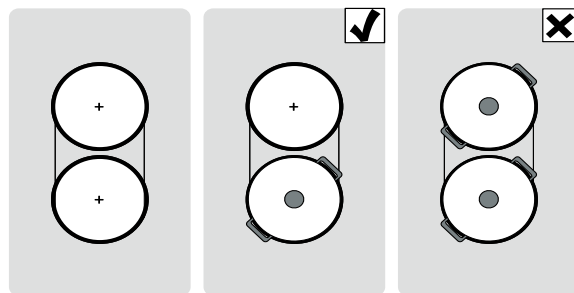
Anvisninger

- Placer kun gryden eller panden på den ene af kogezoneerne. Funktionen bliver ikke aktiveret, hvis der er placeret gryde eller pander på begge kogezone.
- I indikatoren for den kogezone, hvor der ikke er placeret en gryde eller pander, lyser kogetrinnet svagere. Det bliver først aktiveret, når gryden eller panden flyttes over på denne kogezone og registreret.
- Hvis funktionen er aktiveret, og der også bliver placeret en gryde eller pander på den ledige kogezone, fortsætter indikatoren med at lyse svagt. Kogezone bliver ikke aktiveret. Kogezone bliver aktiveret, når gryden eller panden på den første kogezone tages af.

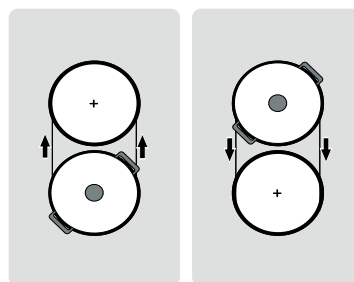
Anbefalinger for brug af kogegejet

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

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



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



Aktivere

Kombinere de to kogezone med hvert sit kogetrin.

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

2. Berør symbolet . Indikatoren ● lyser. Kogetrinnene vises i displayet for hver af de to kogezone.

Funktionen er aktiveret.

Anvisninger

- Indikatoren for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret, lyser kraftigst.
- I indikatoren for den derefter valgte kogezone lyser indikatoren .

Ændre kogetrin

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

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

Deaktivere

Berør symbolet .

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Hvis den ene af de to kogezone bliver sat på , deaktiveres funktionen automatisk indenfor ca. 10 sekunder.

Tidsfunktioner

Kogetoppen har to Timer-funktioner:

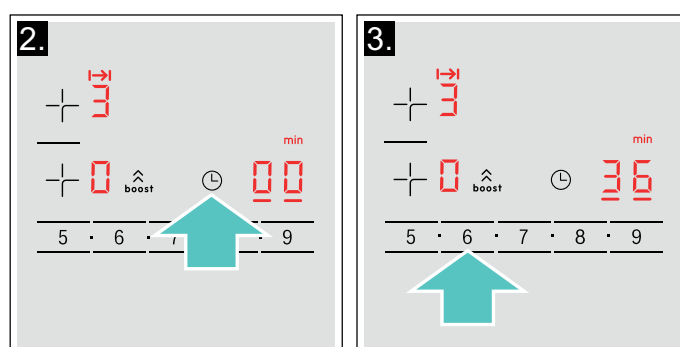
- Programmere tilberedningstiden
- Minutur

Programmere tilberedningstiden

Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

Indstilling:

1. Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin.
2. Berør symbolet . I indikatoren for kogezonen lyser . I Timer-indikatoren lyser .
3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.



Efter nogle sekunder begynder tiden af tælle ned.

Anvisninger

- Det er muligt at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezone automatisk. Den indstillede tid tælles ned for hver kogezone uafhængigt af de andre.
Der findes oplysninger om programmering af automatisk tilberedningstid i afsnit → "Grundindstillinger"
- Hvis funktionen Kombi-zone eller Move vælges for den kombinerede kogezone, er den indstillede tid ens for begge kogezone.

Ændring eller afbrydelse af tiden

Vælg kogefelt, og tryk derefter på symbolet .

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

Når tiden er forløbet

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

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

Anvisninger

- For at indstille en tilberedningstid på under 10 minutter skal **0** altid berøres, inden den ønskede værdi vælges.

- Hvis der er programmeret en tilberedningstid for flere kogezone, er det altid tidsangivelsen for den valgte kogezone, der vises i Timer-indikatoren.
- Vælg den pågældende kogezone for at få vist den resterende tilberedningstid.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til **99** minutter.

Minuturet

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

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

Indstille

1. Berør symbolet  gentagne gange, til indikatoren  lyser. I Timer-indikatoren lyser **00**.
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet. Efter nogle sekunder begynder tiden af tælle ned.

Ændre eller slette tid

Berør symbolet  gentagne gange, til indikatoren  lyser.

Korriger tiden i indstillingsområdet, eller indstil til **00** for at slette den programmerede tid.

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. I Timer-indikatoren lyser **00**, og indikatoren  lyser. Efter 10 sekunder slukkes indikatorerne.

Ved berøring af symbolet  slukkes indikatorerne, og lydsignalet holder op.



PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med kogetrin **9**.

Denne funktion kan anvendes for alle kogezone, når der ikke er andre kogezone i drift. I modsat fald blinker **b** og **9** i kogetrins-indikatoren.

Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet . I displayet lyser **b**. Funktionen er aktiveret.

Anvisninger

- Hvis der tændes for en kogezone, mens PowerBoost-funktionen er aktiveret, blinker kogetrins-indikatoren **b** og **9**, og derefter bliver kogetrin **9** automatisk indstillet. PowerBoost-funktionen bliver deaktiveret.
- I området for Kombi-zonen kan PowerBoost-funktionen kun aktiveres, når de to kogezone anvendes uafhængigt af hinanden.

Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet . Indikatoren **b** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin **9**. Funktionen er deaktiveret.

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

Børnesikring

Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogezoneerne.

Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er låst.

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

Permanent børnesikring

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

Tænde og slukke

I kapitlet → "Grundindstillinger" beskrives, hvordan den automatiske børnesikring aktiveres.

Aftørringssikring

Hvis betjeningsfeltet tørres af, mens kogetoppen er tændt, kan indstillingerne blive ændret. Derfor har kogetoppen en funktion til låsning af betjeningsfeltet under rengøring.

Aktivere: Berør symbolet . Der lyder et signal. Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Deaktivere: Efter 35 sekunder bliver betjeningsfeltet låst op. Berør symbolet  for at deaktivere funktionen før tiden.

Anvisninger

- Der lyder et signal 30 sekunder efter aktiveringen. Det angiver, at funktionen snart bliver afsluttet.
- Rengøringslåsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen. Kogetoppen kan slukkes når som helst.



Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Hvis en kogezone har været i drift i længere tid, uden at der er blevet foretaget ændringer, bliver den automatiske sikkerhedsafbrydelse aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme. I kogezonens indikator blinker skiftevis **F**, **B** og restvarmeindikatoren **h** eller **H**.

Indikatoren slukkes ved berøring af et vilkårligt symbol. Så kan kogezonen indstilles igen.

Hvornår den automatiske sikkerhedsafbrydelse bliver aktiveret, afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).



Grundindstillinger

Indikator	Funktion
c 1	Børnesikring 0 Manuel*. 1 Automatisk. 2 Funktion deaktiveret.
c 2	Lydsignaler 0 Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 Kun fejlsignal er aktiveret. 2 Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 Alle lydsignaler er aktiveret.*
c 3	Vise energiforbrug 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 5	Automatisk programmering af tilberedningstid 00 Deaktiveret.* 0 1-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydssignal for Timer-funktion 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt. 0 Deaktiveret. Kogesektionens maksimale effekt. * 1 1000 W minimeffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalet ved 13 ampere. 3. 3500 W anbefalet ved 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalet ved 20 ampere. ... 9 eller 9. Kogesektionens maksimumeffekt.
c 9	Tidsinterval for valg af kogezone 0 Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt. * 1 Begrænset: Kogezonen forbliver kun valgt i nogle sekunder.

c 12	Gryder og pander og kontrol af egnethed
0	Ikke egnet
1	Ikke optimal
2	Velegnet

c 23	Automatisk Management ved effektbegrænsning
0	Deaktiveret: Viser effektbegrænsningen svarende til Power-Management funktionen.*
1	Aktiveret: Viser ikke effektbegrænsningen for Power-Management funktionen.

c 0	Nulstille til standardindstillinger
0	Individuelle indstillinger.*
1	Nulstille til fabriksindstillinger.

*Fabriksindstilling

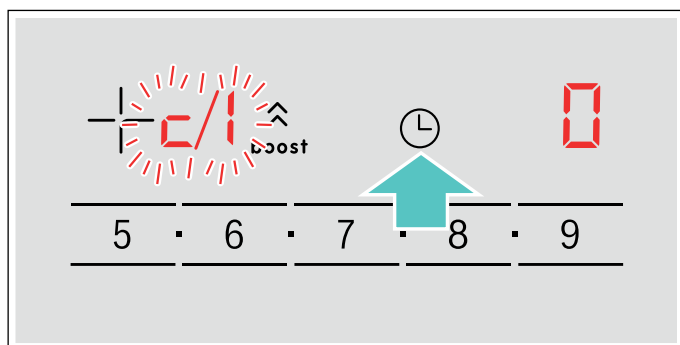
Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

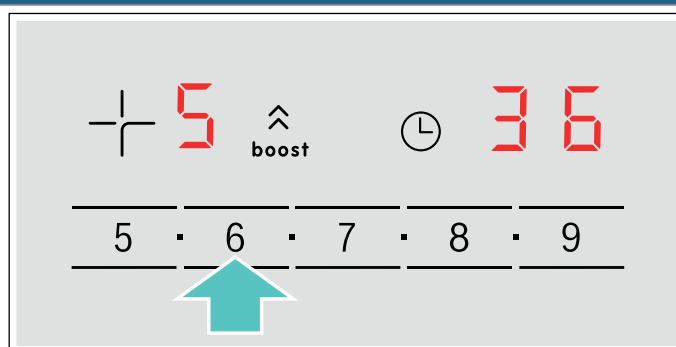
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i ca. 4 sekunder.
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

Produktoplysninger	Indikator
Kundeserviceindeks (KI)	01
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	95
Fabrikationsnummer 2	05

3. Når symbolet  berøres igen, åbnes grundindstillingerne.
I indikatorerne blinker skiftevis **c** og **1**, og **0** vises som forindstilling.



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



6. Berør symbolet  i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

Forlad grundindstillingerne

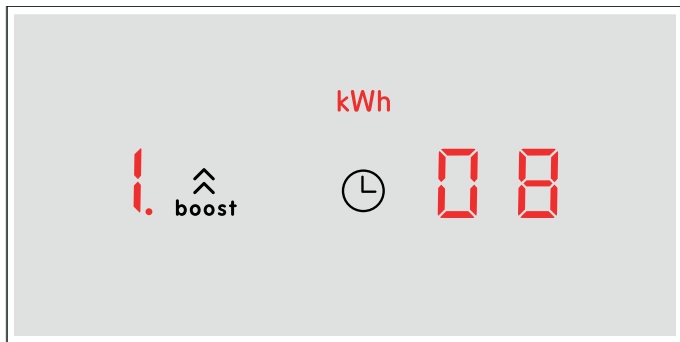
Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogetoppens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

Når apparatet er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer i 10 sekunder.

På billedet vises et eksempel med et forbrug på **1.08 kWh**.



Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet
→ "Grundindstillinger"

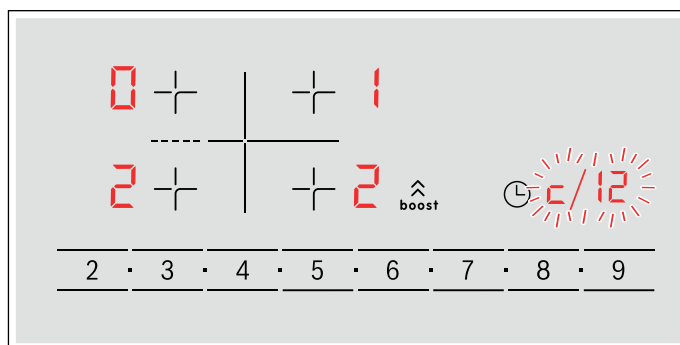
Test af gryder/pander

Med denne funktion er det muligt at kontrollere hastighed og kvalitet af tilberedningen afhængigt af den anvendte gryde eller pande.

Resultatet er en tilnærmet værdi, som afhænger af egenskaberne for gryden/panden samt af den anvendte kogezone.

1. Sæt en kold gryde med ca. 200 ml vand midt på den kogezone, som passer bedst til grydebundens diameter.
2. Luk Grundindstillingerne op, og vælg indstillingen **c 12**.
3. Berør indstillingsområdet. I kogezone-indikatoren blinker **—**. Funktionen er aktiveret.

Efter 20 sekunder vises resultatet af kontrollen af kvalitet og hastighed for tilberedningen i kogezone-indikatoren.



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

Resultat	
	Gryden eller panden egner sig ikke til kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.*
	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.*
	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.

* Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen af testes på den lille kogezone.

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

Anvisninger

- Hvis kogezone er meget mindre end den anvendte gryde eller pande, er det kun midten af gryden eller pandens bund, der opvarmes, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt eller tilfredsstillende.
- Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet
→ "Grundindstillinger".
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet
→ "Madlavning med induktion".

PowerManager

Med funktionen Power-Manager kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

Kogesektionen er forindstillet fra fabrikken side. Med funktionen Power-Manager kan værdien ændres afhængigt af betingelserne for den pågældende el-installation.

For ikke at overskride denne indstillingsværdi fordeler kogesektionen automatisk den tilgængelige effekt på de tændte kogezone.

Når funktionen Power-Manager er aktiveret, kan effekten for en kogezone periodisk falde til under den nominelle værdi. Når der tændes for en kogezone, og effektbegrænsningen nås, vises symbolet  kortvarigt i kogetrins-indikatoren. Apparatet regulerer selv og vælger automatisk det højest mulige effekttrin.

Der findes yderligere oplysninger om, hvordan kogesektionens samlede effekt kan ændres i kapitlet → "Grundindstillinger"

Betjening af maskinen

Vi har allerede gennemgået betjeningselementerne og deres funktionsmåder. Nu forklarer vi, hvordan apparatet indstilles.

Tænde og slukke for apparatet

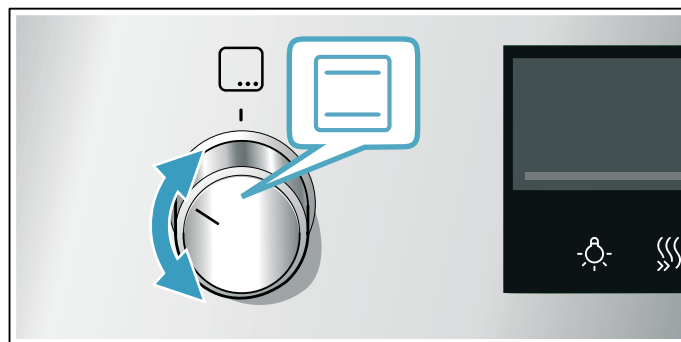
Funktionsvælgeren tænder og slukker for apparatet. Så snart den drejes til en anden position end position nul, bliver apparatet tændt. For at slukke apparatet skal funktionsvælgeren altid drejes hen til position nul.

Indstille ovnfunktion og temperatur

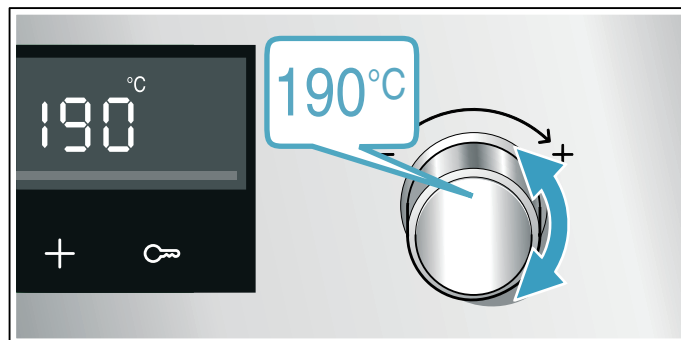
Apparatet indstilles ganske enkelt med funktions- og temperaturvælgeren. I begyndelsen af brugsvejledningen vises en oversigt over, hvilke ovnfunktioner der egner sig bedst til de forskellige retter.

Eksempel på billedet: over-/undervarme  ved 190 °C.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.



2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.



Efter nogle sekunder begynder apparatet at varme.

Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul, når retten er færdig.

Bemærk: Der kan også indstilles en varighed og en sluttid for driften. → "Tidsfunktioner" på side 23

Ændre

Ovnfunktion og temperatur kan når som helst ændres med den pågældende vælgerknap.

Når ovnfunktionen ændres, bliver temperaturen ændret til den pågældende foreslåede værdi.

Lynopvarmning

Med lynopvarmning kan opvarmningstiden forkortes.

Egnede ovnfunktioner:

-  3D-varmluft
-  Over-/undervarme

Anvend kun lynopvarmning, når der er indstillet en temperatur på over 100 °C.

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

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.

2. Tryk let på tasten .

I displayet vises symbolet .

Efter nogle få sekunder begynder ovnen at varme.

Når lynopvarmningen er afsluttet, lyder der et signal, og symbolet  slukkes. Sæt retten i ovnen.



Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

Tidsfunktion	Anvendelse
 Varighed	Når den indstillede varighed er udløbet, standser apparatets drift automatisk.
 Slut	Angiv en varighed og den ønskede sluttid. Apparatet starter automatisk, så driften bliver afsluttet på det ønskede klokkeslæt.
 Minutur	Minutret fungerer som et æggeur. Det fungerer uafhængigt af driften og andre tidsfunktioner og har ingen indflydelse på apparatet.
 Klokkeslæt	Så længe der ikke udføres andre funktioner i forgrunden, viser apparatet klokkeslættet i displayet.

Først når der er blevet indstillet en ovnfunktion, kan der indstilles en varighed med tasten . Når der er indstillet en varighed, kan sluttiden vises. Minutret kan indstilles når som helst.

Der lyder et signal, når varigheden eller en tid på minutret er udløbet. Signalet kan afbrydes før tiden ved at trykke let på tasten .

Bemærk: Varigheden af et lydsignal kan ændres i Grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 26

Indstille varighed

Der kan indstilles en tilberedningstid for retten på apparatet. På den måde bliver retten ikke ved et uheld tilberedt for længe, og det er ikke nødvendigt at afbryde andre aktiviteter for at afslutte driften.

Der kan maksimalt indstilles 23 timer og 59 minutter. Varigheden kan indstilles i trin på et minut op til en time, derefter sker indstillingen i trin på 5 minutter.

Varigheden vises først som en foreslået værdi, afhængigt af, hvilken tast der først berøres:

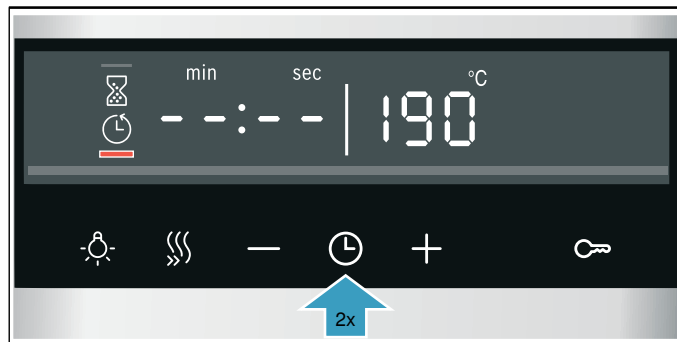
10 minutter med tasten  og 30 minutter med tasten .

Det viste eksempel: tilberedningstid 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur eller trin.

2. Tryk let på tasten  to gange.

I displayet er varighed  markeret.



3. Indstil varigheden med tasten  eller .



Apparatet begynder at varme efter få sekunder. Varigheden tælles ned i displayet.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Apparatet holder op med at varme. I displayet vises en varighed på nul.

Når signalet er slut, kan der indstilles en ny varighed med tasten **+**.

Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul, når retten er færdig.

Ændre og afbryde

Tilberedningstiden kan når som helst ændres med tasten **-** eller **+**. Ændringen bliver aktiveret efter få sekunder.

For at afbryde varigheden skal den stilles tilbage til nul med tasten **-**. Apparatet fortsætter at varme uden en varighed.

Vise tidsfunktioner

Når der er indstillet tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Det symbol, hvis tid aktuelt vises, er markeret.

For at vise værdierne for de forskellige tidsfunktioner skal tasten **⌚** berøres gentagne gange, til det ønskede symbol bliver markeret.

Indstille sluttid

Klokkeslættet for afslutning af en varighed kan forskydes. Sæt f.eks. retten i ovnen om morgenen, og indstil, så den er færdig ved middagstid.

Anvisninger

- Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.
- Indstil ikke en sluttid, hvis driften allerede er startet. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.
- Ved ovnfunktioner med grillfunktion kan sluttiden ikke indstilles.

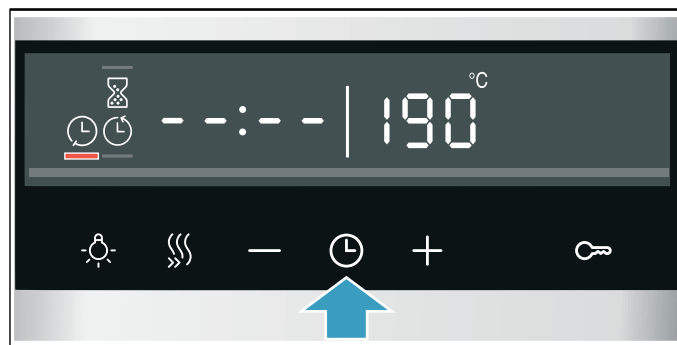
Sluttiden for en varighed kan maksimalt forskydes med 23 timer og 59 minutter.

Det viste eksempel: Klokken er 10:30, den indstillede varighed er 45 minutter, og retten skal være færdig kl. 12:30.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur eller trin.

2. Tryk let på tasten **⌚** to gange, og indstil varigheden med tasten **-** eller **+**.

3. Tryk igen let på tasten **⌚**.
I displayet er sluttiden **⌚** markeret.



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



Efter få sekunder aktiverer apparatet indstillingerne. I displayet vises sluttiden. Når apparatet starter, tælles varigheden ned.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Apparatet holder op med at varme. I displayet vises en varighed på nul.

Når signalet er slut, kan der indstilles en ny varighed med tasten **+**.

Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul, når retten er færdig.

Ændre og afbryde

Sluttiden kan ændres med tasten **-** eller **+**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Sluttiden kan ikke længere ændres, når den indstillede varighed er begyndt. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

For at afbryde skal sluttiden stilles tilbage til det aktuelle klokkeslæt plus varighed med tasten **-**. Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.

Vise tidsfunktioner

Når der er indstillet tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Det symbol, hvis tid aktuelt vises, er markeret.

For at vise værdierne for de forskellige tidsfunktioner skal tasten **⌚** berøres gentagne gange, til det ønskede symbol bliver markeret.

Indstille minutur

Minuturet fungerer parallelt med andre indstillinger. Minuturet kan altid indstilles, også når apparatet er slukket. Det har sit eget signal, så man kan høre, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

Der kan maksimalt indstilles 23 timer og 59 minutter. Tiden på minuturet kan indstilles i trin på 30 sekunder op til 10 minutter. Derefter bliver trinnene større, efterhånden som tidsintervallet forøges.

Tiden på minuturet vises først som en foreslået værdi afhængigt af, hvilken tast der først berøres: 5 minutter med tasten **—** og 10 minutter med tasten **+**.

1. Tryk let på tasten , til minutur-symbolet  er markeret.
2. Indstil tiden på minuturet med tasten **—** eller **+**. Efter få sekunder starter tiden på minuturet.

Tip: Hvis den indstillede tid på minuturet skal bruges i forbindelse med apparatets drift, skal funktionen varighed anvendes i stedet. Dermed slukkes apparatet automatisk.

Minuturet er udløbet

Der lyder et signal. I displayet står tiden for minuturet på nul.

Sluk for minuturet med en vilkårlig tast.

Ændre og afbryde

Tiden på minuturet kan når som helst ændres med tasten **—** eller **+**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

For at afbryde skal tiden på minuturet stilles tilbage til nul med tasten **—**. Minuturet er deaktiveret.

Vise tidsfunktioner

Når der er indstillet tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Det symbol, hvis tid aktuelt vises, er markeret.

For at vise værdierne for de forskellige tidsfunktioner skal tasten  berøres gentagne gange, til det ønskede symbol bliver markeret.

Indstille klokkeslæt

Efter tilslutningen eller efter et strømsvigt blinker klokkeslættet i displayet. Indstil klokkeslættet.

Funktionsvælgeren skal være på position nul.

1. Indstil klokkeslættet med tasten **—** eller **+**. Klokkeslættet holder op med at blinke.
 2. Bekræft med tasten .
- Apparatet anvender det indstillede klokkeslæt.

Bemærk: Det kan indstilles i grundindstillingerne, om klokkeslættet skal vises i displayet.

→ "Grundindstillinger" på side 26

Ændre klokkeslæt

Klokkeslættet kan om ønsket ændres igen, f.eks. fra sommer- til vintertid.

Tryk let på tasten  ved slukket apparat, til symbolet for klokkeslæt bliver markeret, og korriger klokkeslættet med tasten **—** eller **+**.

Stegetermometer

Med stegetermometeret er det muligt at tilberede retter ved den helt korrekte temperatur. Det måler temperaturen inde i retten. Så snart den indstillede temperatur er nået, slukkes apparatet automatisk.

Ovnfunktioner

Ikke alle ovnfunktioner er egnet til brug med stegetermometeret.

Egnede ovnfunktioner:

-  3D-varmluft
-  Varmluft, skånsom
-  Pizzatrin
-  Varmluftgrill
-  Over-/undervarme

Bemærk: Hvis stegetermometeret er sat ind, og der vælges en ovnfunktion, der ikke egner sig til brug med stegetermometer, lyder der et signal.

Temperatur

Stegetermometeret måler temperaturen inde i madvarerne mellem 30 °C og 99 °C. Den ønskede kernetemperatur indstilles via displayet.

Temperaturen i ovnrummet bliver indstillet med temperaturvælgeren som sædvanlig. 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.

Placere stegetermometer i retten

Stik stegetermometeret ind i kødet, inden retten sættes i ovnen.

Anvend kun det leverede stegetermometer. Der kan bestilles et stegetermometer hos kundeservice som en reservedel.

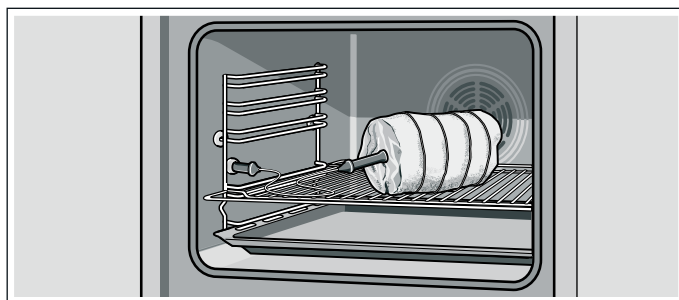
Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

Indgreb

Stik stegetermometeret ind i det tykkeste sted i kødet. Sørg for, at termometerets spids befinder sig nogenlunde midt i kødstykket. Termometeret må ikke stikkes ind i fedt, og det må ikke berøre fadet eller benet i kødet.

Læg kødet i et fad, og placer det midt på risten.



Pas på!

Pas på, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme.

For at stegetermometeret ikke skal blive ødelagt af for høje temperaturer, skal der være en afstand på nogle centimeter mellem stegetermometeret og grillelementet. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Vende retten med stegetermometer

Hvis retten skal vendes, må stegetermometeret ikke trækkes ud. Kontroller, at stegetermometeret stadig er placeret korrekt i retten, efter at den er vendt.

Hvis stegetermometeret tages ud af retten under tilberedningen, bliver alle indstillinger nulstillet og skal indstilles igen.

Indstille kernetemperatur

Når retten er sat i ovnen med stegetermometeret, kan kernetemperaturen indstilles.

1. Stik stegetermometeret ind i stikdåsen i ovnens venstre side, og luk ovndøren. Kablet må ikke komme i klemme!
2. Indstil en egnet ovnfunktion med funktionsvælgeren. I displayet lyser symbolet , og indikatoren for kernetemperaturen vises ved siden af ovntemperaturen.
3. Indstil kernetemperaturen med tasten **-** eller **+**. Den foreslåede værdi for begge taster er 60 °C.
4. Indstil ovntemperaturen med temperaturvælgeren. Der må ikke indstilles en temperatur over 250 °C. Apparatet begynder at varme efter få sekunder.

Under driften er indikatoren for kernetemperatur todelt. I venstre side vises den aktuelle kernetemperatur i kødet, i højre side vises den indstillede, f.eks. 15 °C > 75 °C. Den aktuelle temperatur i venstre side vises fra og med 10 °C.

Når den indstillede kernetemperatur i retten er nået, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. I displayet er den aktuelle kernetemperatur lig med den indstillede, f.eks. 75 °C > 75 °C.

Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul. Træk stegetermometeret ud af stikdåsen i ovnrummet.

Advarsel – Fare for forbrænding!

Ovnrum, tilbehør og stegetermometer bliver meget varme. Brug derfor altid grydelapper til at tage varmt tilbehør eller stegetermometeret ud af ovnrummet.

Ændre og afbryde

Kernetemperaturen kan når som helst ændres med tasten **—** eller **+**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Træk stegetermometret ud af stikdåsen og kødet, hvis driften skal afbrydes. Apparatet fortsætter at varme uden kernetemperatur.

Ovnfunktion og ovntemperatur kan når som helst ændres med den pågældende vælgerknap. Den indstillede kernetemperatur i retten bibeholdes.

Kernetemperaturer i forskellige madvarer

Anvend ikke dybfrosne madvarer. Angivelserne i tabellen er vejledende værdier. De afhænger af madvarernes kvalitet og beskaffenhed.

Der findes detaljerede oplysninger om ovnfunktioner og temperaturer i slutningen af brugsvejledningen.

→ "Testet i vores prøvekøkken" på side 50

Madvarer	Kernetemperatur i °C
Svinekød	
Svinenakke	85-90
Svinefilet, medium	62-70
Svineryg, gennemstegt	72-80
Oksekød	
Oksefilet eller roastbeef, engelsk	45-52
Oksefilet eller roastbeef, medium	55-62
Oksefilet eller roastbeef, gennemstegt	65-75
Kalvekød	
Kalvesteg eller -skulder, mager	75-80
Kalvesteg, bov	75-80
Kalveskank	85-90
Lammekød	
Lammekølle, medium	60-65
Lammekølle, gennemstegt	70-80
Lammeryg, medium	55-60

Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for apparatet eller ændre indstillinger, er det forsynet med en børnesikring.

Anvisninger

- Det kan indstilles i grundindstillingerne, om funktionen børnesikring skal kunne aktiveres. → "Grundindstillinger" på side 26
- Børnesikringen for ovnen påvirker ikke en evt. tilsluttet kogesektion.

Aktivere og deaktivere

For at aktivere børnesikringen skal funktionsvælgeren befinde sig på position nul.

Tryk vedvarende på tasten **↻** i ca. 4 sekunder.

I displayet vises det tilhørende symbol. Børnesikringen er aktiveret.

Bemærk: Hvis der er indstillet en tid på minuturet , fortsætter den med at tælle ned. Så længe børnesikringen er aktiveret, kan tiden på minuturet ikke ændres.

Tryk igen vedvarende på tasten **↻** i ca. 4 sekunder for at deaktivere børnesikringen, indtil symbolet ikke mere vises i displayet.

Grundindstillinger

Der kan foretages forskellige indstillinger til optimal og let betjening af apparatet. Disse indstillinger kan om ønsket ændres.

Liste over grundindstillinger

Afhængigt af apparatets udstyr er det ikke alle grundindstillinger, der er tilgængelige.

Grundindstilling	Valg
c01 Varighed af signal efter udløb af varighed eller tid på minutur	1 = ca. 10 sekunder 2 = ca. 30 sekunder* 3 = ca. 2 minutter
c02 Ventetid, indtil en indstilling aktiveres	1 = ca. 3 sekunder* 2 = ca. 6 sekunder 3 = ca. 10 sekunder
c03 Tastelyd ved tryk på en tast	0 = fra 1 = til*
c04 Lysstyrke for display-belysning	1 = mørk 2 = mellem* 3 = lys
c05 Visning af klokkeslæt	0 = skjule klokkeslæt 1 = vise klokkeslæt*
c06 Aktivering af børnesikring mulig	0 = nej 1 = ja* 2 = ja, med dørlåsning**
c07 Ovnbelysning under drift	0 = nej 1 = ja*
c08 Køleventilatorens efterløbstid	1 = kort 2 = mellem* 3 = lang 4 = ekstra lang
c09 Teleskopudtræk eftermonteret**	0 = nej* (ved ribberammer og enkelt udtræk) 1 = ja (ved dobbelt og tredobbeltd udtræk)
c10 Sabbatindstilling tilgængelig	0 = nej* 1 = ja
c12 Nulstilling af alle værdier til fabriksindstilling	0 = nej* 1 = ja

* Fabriksindstilling (afhængigt af apparatets type kan fabriksindstillingerne variere)

** Ikke tilgængelig ved alle apparattyper.

Ændre grundindstillinger

Funktionsvælgeren skal være på position nul.

1. Tryk vedvarende på tasten  i ca. 4 sekunder. I displayet vises den første grundindstilling, f.eks. **c01**.
2. Om ønsket kan indstillingen ændres med temperaturvælgeren.
3. Skift til den næste grundindstilling med tasten **+**.
4. Gennemgå alle grundindstillingerne med tasten **-** eller **+** på denne måde, og korreger om ønsket med temperaturvælgeren.
5. Tryk til sidst igen på tasten  i ca. 4 sekunder for at bekræfte.

Alle grundindstillingerne er aktiveret.

Grundindstillingerne kan altid ændres igen.

Bemærk: Ændringerne i grundindstillingerne bibeholdes efter et strømsvigt.

Bemærk: Hvis apparatet er udstyret med Home Connect funktionaliteten, findes Home Connect indstillingerne i slutningen af apparatets grundindstillinger.

Home Connect indstillingerne begynder med **HC**.



Sabbatindstilling

Med Sabbatindstillingen kan der indstilles en varighed på over halvfjerds timer. Retterne holdes varme i ovnen, uden at det er nødvendigt at tænde eller slukke.

Starte sabbatindstilling

Inden sabbatindstillingen kan anvendes, skal den aktiveres i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 26

Apparatet varmer med over-/undervarme. Der kan indstilles en temperatur mellem 85 °C og 140 °C. Varigheden kan indstilles i trin på en halv time mellem 24 og 72 timer.

1. Sæt funktionsvælgeren på programmer .
I displayet vises **Sabb**.
2. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.
3. Tryk let på tasten to gange.
I displayet er varighed markeret.
4. Indstil varigheden med tasten **+** eller **-**.

Bemærk: Sluttiden kan ikke ændres.

Apparatet begynder at varme efter få sekunder. Varigheden tælles ned i displayet.

Apparatet holder op med at varme. I displayet vises en varighed på nul.

Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul.

Ændre og afbryde

Efter start kan indstillingerne ikke længere ændres.

Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul, hvis sabbatfunktionen skal afbrydes.



Rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.

Rengøringsmiddel

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

Ved rengøring af kogepladen

- ingen ufortyndet opvaskemiddel eller opvaskemiddel til opvaskemaskiner,
- ingen skuresvampe
- ingen aggressive rengøringsmidler som ovnrens eller pletfjerner,
- ingen højtryksrensere eller dampstråler.
- Rengør ikke de enkelte dele i opvaskemaskinen.

Ved rengøring af ovnen

- ingen stærke eller skurende rengøringsmidler,
- ingen rengøringsmidler med stor alkoholandel,
- ingen skuresvampe
- ingen højtryksrensere eller dampstråler.
- Rengør ikke de enkelte dele i opvaskemaskinen.

Vask nye svampe grundigt inden første anvendelse.



Advarsel – 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.

Område	Rengøringsmiddel
Overflader af rustfrit stål* (afhængigt af apparat-type)	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Vask altid på langs af materialets struktur på overflader af rustfrit stål. Ellers kan der opstå ridser. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Hos kundeservice eller i specialforretninger kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som kan bruges på varme overflader. Påfør et tyndt lag plejemiddel med en blød klud.
Emaljerede, lakerede og riflede overflader og overflader af kunststof* (afhængigt af apparat-type)	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke rengøringsmidler til glas eller glasskrabere til rengøring.
Betjeningsfelt	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke rengøringsmidler til glas eller glasskrabere til rengøring.

* Option (findes kun på nogle apparater. Afhængigt af apparattype.)

Område	Rengøringsmiddel
Øverste glasafdækning* (afhængigt af apparat-type)	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Den øverste glasafdækning kan tages af, så den kan rengøres. Følg anvisningerne i kapitlet Øverste glasafdækning!
Drejeknapper Må ikke tages af!	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.
Kogesektionens ramme	Varmt opvaskevand: Brug ikke glasskraber, citron eller eddike til rengøringen.
Gas-kogesektion og grydeholdere* (afhængigt af apparat-type)	Varmt opvaskevand. Brug kun lidt vand - der ikke må trænge vand ind i apparatet gennem blussenes underdele. Fjern straks madrester eller overkogt mad. Grydeholderne kan tages af. Grydeholdere af støbejern*: Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Gasblus* (afhængigt af apparat-type)	Tag blushovedet og låget af, og rengør med varmt opvaskevand. Må ikke rengøres i opvaskemaskine. Gasåbningerne må aldrig være tilstoppet. Tændrør: lille blød børste. Gasblussene virker kun, når tændrørene er rene. Tør alle dele godt af. Sørg for, at delene bliver placeret nøjagtigt, når de sættes på plads igen. Blusdækslerne er emaileret med sort emailje. Med tiden ændrer farven sig. Det har ingen indflydelse på funktionen.
Elektrisk kogezone* (afhængigt af apparat-type)	Skuremiddel eller rengøringssvamp: Opvarm derefter kogepladen ganske kort, så den tørrer. Fugtige plader bliver med tiden rustne. Påfør til sidst et plejemiddel. Fjern straks madrester eller overkogt mad.
Kogepladering* (afhængigt af apparat-type)	Misfarvninger, der changerer gulligt og blåt på kogepladens ring, kan fjernes med et plejemiddel til stål. Anvend ikke skurende eller ridsende midler til dette.
Glaskeramisk kogesektion* (afhængigt af apparat-type)	Pleje: midler til beskyttelse og pleje af glaskeramik Rengøring: rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne på emballagen. ⚠ Glasskraber til kraftig tilsmudsning: Frigør sikringen, og rengør udelukkende med klingen. Pas på, klingen er meget skarp. Fare for tilskadekomst. Skyd klingen ind igen efter rengøringen. Beskadigede klinger skal skiftes ud med det samme.

* Option (findes kun på nogle apparater. Afhængigt af apparattype.)

Område	Rengøringsmiddel
Glas-kogesektion* (afhængigt af apparat-type)	Pleje: midler til beskyttelse og pleje af glas Rengøring: rengøringsmidler til glas. Følg anvisningerne på emballagen. ⚠ Glasskraber til kraftig tilsmudsning: Frigør sikringen, og rengør udelukkende med klingen. Pas på, klingen er meget skarp. Fare for tilskadekomst. Skyd klingen ind igen efter rengøringen. Beskadigede klinger skal skiftes ud med det samme.
Glasrude	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Anvend ikke glasskraber. Døren kan tages af, så den er lettere at rengøre. Følg anvisningerne i kapitlet Afmontere/montere ovndør!
Børnesikring, ovndør* (afhængigt af apparat-type)	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp. Hvis der er anbragt en børnesikring på ovndøren, skal den fjernes inden rengøring. Ved kraftig tilsmudsning fungerer børnesikringen ikke længere korrekt.
Tætning Må ikke tages af!	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp. Der må ikke skures.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og opvaskevand. Anvend en fin svamp af rustfrit stål eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. ⚠ Brug aldrig ovnrens på de selvrensende overflader. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen. Hvis ovnen har en funktion til selvrens, er det bedst at anvende den. → "Rengøringsfunktion" på side 39 Bemærk: På grund af madresterne kan der dannes hvide belægninger. De er uden betydning og har ingen indflydelse på apparatets funktion. Om ønsket kan belægningerne fjernes med citronsyre.
Ovnlampens glasafdækning	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp.

* Option (findes kun på nogle apparater. Afhængigt af apparattype.)

Område	Rengøringsmiddel
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Ribberammerne kan tages af til rengøring. Følg anvisningerne i kapitlet Afmontere/montere ribberammer! Teleskopudtræk* (afhængigt af apparattype) Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinnerne. Det er bedst at rengøre dem, når de er skudt sammen. De må ikke lægges i blød, vaskes i opvaskemaskine eller rengøres i forbindelse med selvrengøring. Ribberammerne kan blive beskadiget, og deres funktion kan forringes.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Bageplade af aluminium*: (afhængigt af apparattype) Tør af med en blød klud. Må ikke rengøres i opvaskemaskine. Anvend aldrig ovnrens. For at undgå ridser må metaloverfladerne aldrig rengøres med en kniv eller lignende skarpe genstande. Aggressive rengøringsmidler, grove svampe og rengøringsklude er ikke velegnede. Ellers kan der opstå ridser. Roterende grillspyd* (afhængigt af apparattype) Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine. Stegetermometer* (afhængigt af apparattype) Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Magasinskuffe* (afhængigt af apparattype)	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp.

* Option (findes kun på nogle apparater. Afhængigt af apparattype.)

Renholdning af apparatet

For at undgå at der dannes hårdnakket smuds i apparatet, skal det altid holdes rent, og tilsmudsninger skal fjernes med det samme.

Advarsel – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Tips

- Rengør ovnrummet, hver gang ovnen har været i brug. På den måde undgås det, at tilsmudsninger brænder fast.
- Fjern altid pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme.
- Brug universalbradepanden ved bagning af kager med meget fugtigt fyld.
- Anvend egnede beholdere ved stegning, f.eks. en stegegrøde.

Anvisninger

- Der kan opstå små farveforskelle på apparatets front, som skyldes de forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygges på ovndørens glasruder, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnbelysningen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå mindre 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.

Rengøringsfunktion

Ovnrummet rengøres med rengøringsfunktionen "Pyrolyse".

Der kan vælges mellem tre rensetrin.

Trin	Rensningsgrad	Varighed
1	let	ca. 1 time, 15 minutter
2	mellem	ca. 1 time, 30 minutter
3	intensiv	ca. 2 timer

Jo kraftigere og ældre tilsmudsningerne er, jo højere skal rensetrinnet være. Det er tilstrækkeligt at rense ovnrummet hver anden eller tredje måned. Ved behov kan den også renses oftere. En rensning bruger ca. 2,5-4,8 kilowatt-timer.

Anvisninger

- Af hensyn til sikkerheden låses ovndøren automatisk over en bestemt temperatur. Apparatets dør kan først åbnes igen, når låsesymbolet  i displayet slukkes.
- Ovnbelysningen er slukket under udførelsen af rensefunktionen.

Advarsel

Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under Rengøringsfunktionen. Luk aldrig apparatets dør op. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
-  Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Rør aldrig ved apparatets dør. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Advarsel

Fare for sundhedsskader!

Rensefunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne. Luft ud i køkkenet, mens rensefunktionen udføres. Bliv ikke i rummet i længere tid. Hold børn og husdyr på sikker afstand. Følg også disse anvisninger ved tidsforskuet sluttid.

Inden rensefunktionen

Ovnrummet skal være tomt. Tag tilbehør, service og ribberammer ud af ovnrummet. Se i det pågældende kapitel, hvordan ribberammerne tages ud.

→ "Ribberammer" på side 41

Rengør ovndøren og områderne inde i ovnrummet omkring tætningen. Tætningen må ikke skures eller tages af!

Rengør ruden i ovndøren indvendigt med varmt opvaskevand og en rengøringsvamp. Tør efter med en blød klud. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.

Advarsel

Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen. Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet. Tilbehør må ikke renses med selvrens.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.
- Hvis dørtætningen er beskadiget, trænger der meget varme ud i området omkring døren. Tætningen må ikke skures eller tages af. Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.

Indstille rensefunktion

Sørg for, at alle anvisninger om forberedelse er blevet udført, inden rensefunktionen indstilles.

Varigheden af hvert rensetrin er fast indstillet og kan ikke ændres.

1. Indstil Pyrolyse  med funktionsvælgeren.
2. Indstil rensetrinnet med temperaturvælgeren.

I displayet vises varigheden for hvert trin.

Rensefunktionen starter efter få sekunder. Varigheden tælles ned i displayet.

Luft ud i køkkenet, mens rensefunktionen er i gang.

Apparatets dør bliver låst kort tid efter start. I displayet vises symbolet .

Når rensefunktionen er afsluttet, lyder der et signal. I displayet vises en varighed på nul. Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul.

Apparatets dør kan først åbnes igen, når ovnrummet er tilstrækkeligt kølet af, og låsesymbolet  er slukket.

Forskyde sluttid

Sluttiden kan udskydes til et senere tidspunkt. Tryk let på tasten  inden starten, til symbolet for sluttid bliver markeret. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+**.

Efter starten går apparatet i venteposition.

Ændre og afbryde

Efter start kan rensetrinnet ikke længere ændres.

Sluttiden kan ændres, så længe apparatet er i venteposition.

Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul, hvis rensefunktionen skal afbrydes.

Apparatets dør forbliver evt. låst, indtil ovnrummet er kølet tilstrækkeligt af, og låsesymbolet i displayet slukkes.

Efter udførelse af rensefunktionen

Lad ovnrummet køle helt af. Fjern resterende aske fra ovnrummet og omkring ovndøren med en fugtig klud.

Sæt ribberammerne på plads igen.

Bemærk: Ved kraftig tilsmudsning kan der dannes hvide belægninger på de emaljerede overflader. Det er rester af levnedsmidler, som ikke har nogen betydning. De har ingen indflydelse på funktionen. Om ønsket kan belægningerne fjernes med citronsyre.

Rengøringsunderstøttelse

Rengøringsunderstøttelsen kan bruges som et hurtigt alternativ til den normale rengøring af ovnrummet. Rengøringsunderstøttelsen opbløder smuds ved fordampning af opvaskevand. Så er det lettere at fjerne bagefter.

Indstilling af rengøringsunderstøttelse

Forudsætning: Ovnrummet skal være helt afkølet.



Advarsel – Fare for skoldning!

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.

1. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
2. Bland 0,4 liter vand med en dråbe opvaskemiddel, og hæld det ud på midten af ovnbunden. Brug ikke destilleret vand.
3. Indstil ovnfunktionen **Undervarme**  med funktionsvælgeren.
4. Indstil 80 °C med temperaturvælgeren.
5. Tryk på tasten  gentagne gange, til  er markeret i displayet.
6. Indstil varigheden med tasten **–** eller **+** til 4 . Efter nogle sekunder begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned. Når varigheden er gået, lyder der et signal, og i displayet står varigheden på nul.
7. Sluk apparatet, og lad det køle af i ca. 20 minutter.

Rengøring af ovnrum efter brug

Pas på!

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

Tør ovnrummet af, når rengøringsunderstøttelsen er afsluttet, og lad det køle fuldstændigt af.

Forudsætning: Ovnrummet er afkølet.

1. Åbn ovndøren, og fjern restvandet med en sugende svampekud.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en opvaskeklud eller en blød børste. Hårdnakkede rester kan fjernes med en fin rengøringssvamp af rustfrit stål.
3. Kalkrande fjernes med en klud dyppet i eddike. Tør til sidst af med rent vand, og tør efter med en blød klud (også under dørtætningen).
4. Når ovnrummet er tilstrækkeligt rent:
 - Lad ovndøren stå åben i halvt åben position (ca. 30°) i ca. 1 time, så ovnrummet kan tørre.
 - Opvarm apparatet med **3D-varmluft**  og 50 °C ved åben dør i ca. 5 minutter for at tørre ovnrummet hurtigt.

Ribberammer

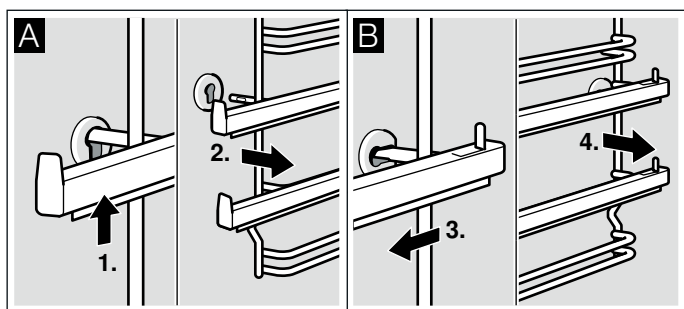
Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan ribberammerne kan tages ud og rengøres.

Afmontere/montere ribberammer

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

Tage ribberammen af

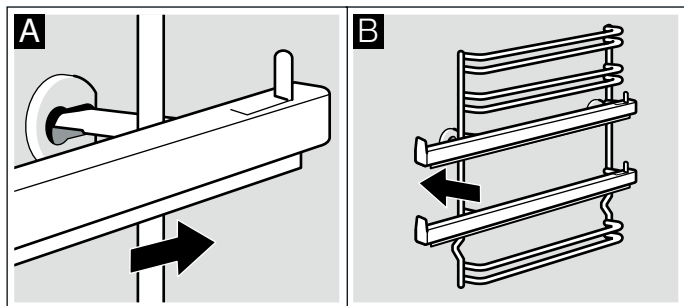
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hægt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



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 hægt 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.

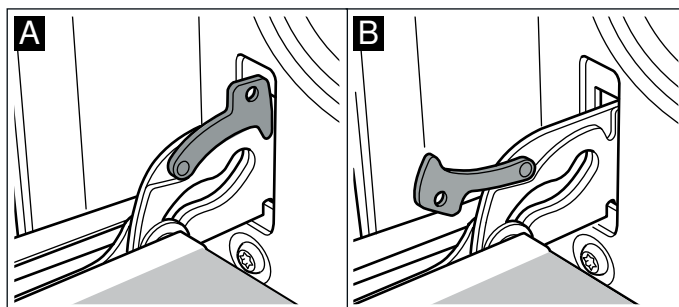
Apparatets dør

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan apparatets dør kan tages af og rengøres.

Afmontere/montere ovndør

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

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

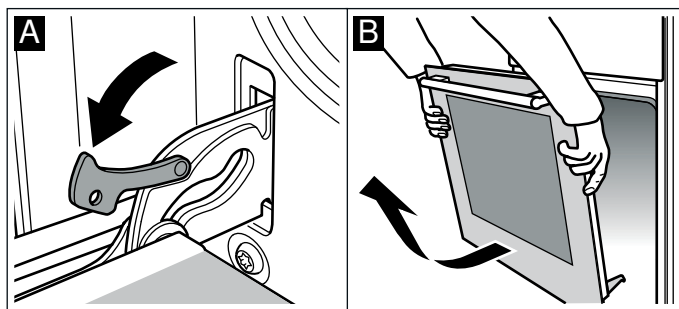


⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Tage døren af

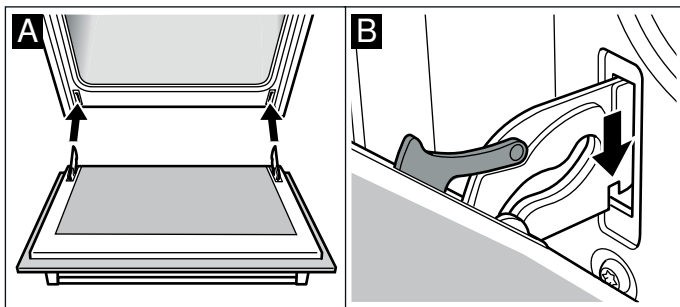
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepæler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



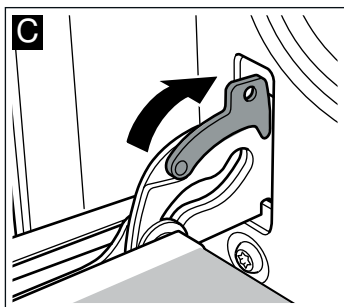
Sætte døren på

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 låsepåler ned igen (figur C). Luk ovndøren.



⚠ Advarsel – 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.

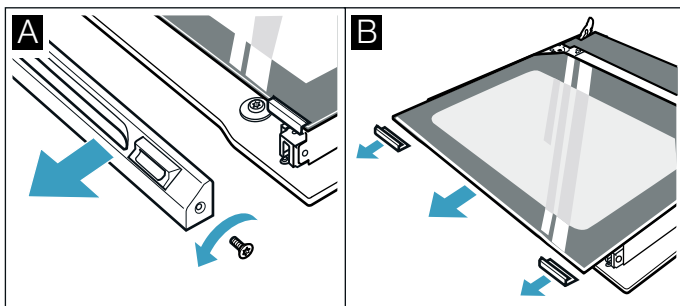
Afmontage/påmontage af glaseruder i ovndør

For at lette rengøringen af glaseruderne kan de afmonteres fra ovndøren.

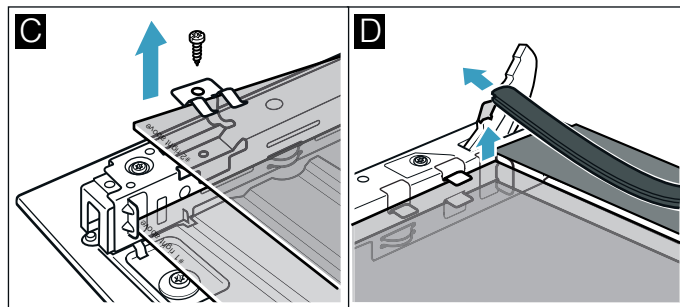
Vær opmærksom på rækkefølgen af de indvendige glaseruder under afmonteringen. Brug numrene på glaseruderne som orientering, så de bliver monteret i den rigtige rækkefølge igen. Sæt først rude nr. 1 ind.

Afmontage

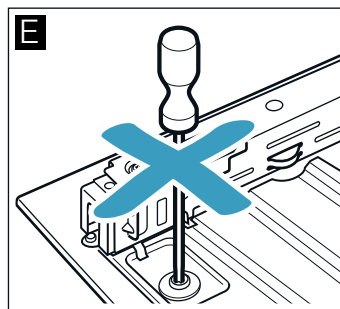
1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Skru afdækningen foroven på ovnen af. Skru skruerne i højre og venstre side ud (figur A).
3. Løft den øverste rude lidt, træk den ud, og fjern de to små tætninger (figur B).



4. Fjern holdeklemmerne i højre og venstre side. Løft ruden lidt, og fjern holdebeslagene (figur C).
5. Fjern tætningen under ruden (figur D). Træk i tætningen, og tag den ud opad. Tag ruden ud.



6. Træk den nederste glaserude skråt opad og ud.
7. Skrueerne, som er placeret på metalstykket i højre og venstre side, MÅ IKKE FJERNES (figur E).



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

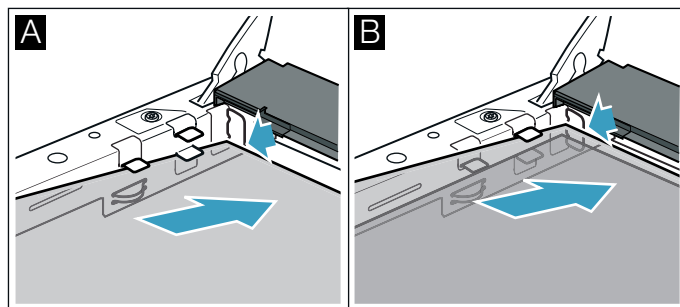
⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

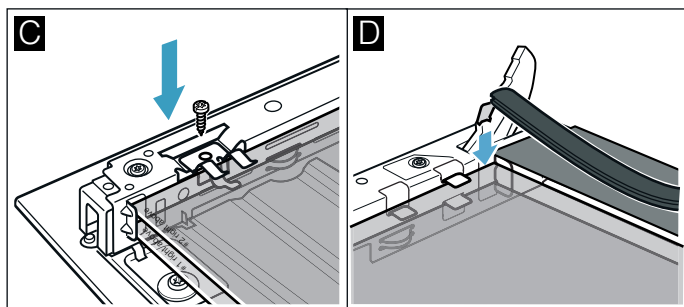
Påmontage

Vær opmærksom på ved monteringen, at teksten "Right above" på begge glaseruder ikke må placeres, så teksten står på hovedet nederst til venstre.

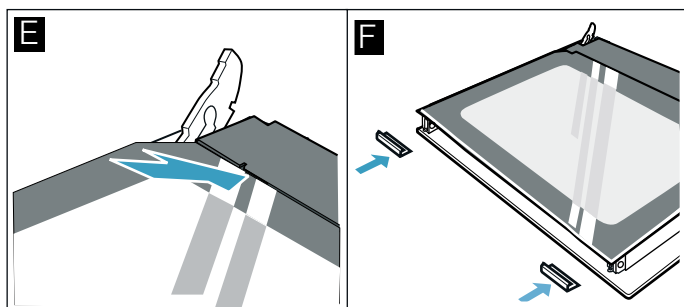
1. Skyd den underste glaserude med nummer 1 skråt ind bagud (figur A).
2. Skyd den midterste glaserude med nummer 2 ind (figur B).



3. Sæt holdeklemmerne på glaseruden i venstre og højre side, så fjedrene bliver placeret over skruehullerne. Skru holdeklemmerne fast (figur C).
4. Sæt tætningen ind under ruden (figur D).



5. Hold den øverste glastrude fast i de to holdere, og skyd den ind skråt bagud. Pas på, at tætningen ikke glider bagud (figur E).
6. Sæt de to små tætninger på i højre og venstre side af glastruden (figur F).



7. Sæt afdækningen på, og skru den fast.

8. Sæt ovndøren på plads.

Ovnen må først bruges, når glastruderne er monteret korrekt.

Forøget sikkerhed ved ovndøren

Ved retter med længere tilberedningstider kan ovndøren opnå meget høje temperaturer.

Når ovnen er i drift, skal børn holdes på sikker afstand af ovnen og holdes under opsyn.

Der findes yderligere sikkerhedsanordninger, som forhindrer kontakt med ovndøren. Anbring disse sikkerhedsanordninger, når børn kan opholde sig i nærheden af ovnen.

Dette ekstraudstyr (11023590) kan bestilles via kundeservice.

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

Hvorfor kan jeg ikke tænde for kogetoppen, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret.

Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → "Børnesikring"

Hvor blinker indikatorerne, og der lyder et signal?

Fjern væde eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet.

Der findes en vejledning om, hvor lydsignalet deaktiveres, i kapitlet → "Grundindstillinger"

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

Afhængig af beskaffenheden af grydens eller pandens bund kan der opstå lyde under driften af kogetoppen. Disse lyde er normale, skyldes induktionsteknologien og er ikke tegn på en defekt.

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

Opstår ved madlavning på et højt kogetrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere kogetrin.

Dyb fløjtelyd:

Opstår, når gryden eller panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der hældes vand eller levnedsmidler i gryden eller panden.

Knitrende lyd:

Denne lyd opstår, når der anvendes gryder eller pander af forskellige materialer, som ligger over hinanden, eller hvis der samtidig anvendes gryder eller pander med forskellige størrelser eller materialer. Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og af tilberedningsmåden.

Høje fløjtelyde:

Kan opstå, når to kogezone anvendes samtidig på højeste kogetrin. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres.

Ventilatorlyd:

Kogetoppen er udstyret med en ventilator, som tændes ved høje temperaturer. Ventilatoren kan også fortsætte driften, efter at kogetoppen er slukket, hvis den målte temperatur stadig er for høj.

Gryder og pander

Hvilke gryder og pander er egnede til induktionskogetoppe?

Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet → *"Madlavning med induktion"*

Hvorfor opvarmes kogezoneen ikke, og hvorfor blinker kogetrinet?

Den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret, er ikke tændt.

Kontroller, at der er tændt for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret.

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på en kogezone, som passer i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → *"Madlavning med induktion"*, → *"Kombi-zone"* og → *"Move-funktion"*

Hvorfor varer det så længe, inden gryden eller panden bliver varm hhv. hvorfor bliver gryden eller panden ikke tilstrækkeligt varm, selv om der er indstillet et højt kogetrin?

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på en kogezone, som passer i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → *"Madlavning med induktion"*, → *"Kombi-zone"* og → *"Move-funktion"*

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Det anbefales at undlade at anvende aggressive eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.

Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogetoppen i kapitlet → *"Rengøring"*

? Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Prøv selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, inden kundeservice kontaktes.

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning af fejl
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Indikatorerne blinker	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren — blinker i kogezone-indikatorerne	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at nulstille fejlen.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogetoppen.
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	
F5 + kogetrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren bliver slukket efter kort tid. Madlavningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet
E9000 E90 10	Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.	Kontakt strømforsyningsselskabet.
U400	Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at tilslutningen er korrekt iht. strømtegningen.

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

Anvisninger

- Hvis **E** vises i indikatoren, skal der trykkes vedvarende på sensorfeltet for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.

Selvafhjælpning af fejl

Oftentimes er det ganske let selv at afhjælpe en teknisk fejl ved apparatet.

Hvis en ret ikke lykkes som ønsket, findes der mange tips og anvisninger om tilberedning i slutningen af denne brugsvejledning. → "Testet i vores prøvekøkken" på side 50

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning/tips
Apparatet virker ikke.	Sikring defekt.	Kontroller sikringen i sikringsskabet.
	Strømsvigt	Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
I displayet blinker klokkeslættet.	Strømsvigt.	Indstil klokkeslættet igen.
Apparatet kan ikke indstilles. Nøgle-symbolet lyser i displayet eller SAFE .	Børnesikring er aktiveret.	Deaktiver børnesikringen ved at trykke på tasten med nøgle-symbolet i ca. 4 sekunder.
Apparatets dør kan ikke åbnes. Nøgle-symbolet lyser i displayet.	Apparatets dør er låst med børnesikringen.	Deaktiver børnesikringen ved at trykke på tasten med nøgle-symbolet i ca. 4 sekunder. Låsningen kan deaktiveres i grundindstillingerne.

Apparatets dør kan ikke åbnes. Låse-symbolet  lyser i displayet.	Apparatets dør er låst af rensesfunktionen.	Vent, til ovnrummet er afkølet, og låse-symbolet  ikke mere vises.
Efter aktivering af en driftstype blinker  i displayet.	Apparatet er ikke tilstrækkeligt afkølet.	Sluk for apparatet, lad det køle af, og vælg en driftstype igen.
Apparatet varmer ikke. I displayet blinker et kolon. Ved nogle apparater vises der også  i displayet.	Demotilstand er aktiveret.	Afbryd kort strømforsyningen til apparatet (deaktiver sikringen i sikringsskabet), og deaktiver derefter indenfor ca. 5 minutter demotilstanden i grundindstillingerne ved at sætte grundindstillingen  hhv.  til værdien  . → "Grundindstillinger" på side 26

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Kontakt kundeservice, hvis apparatet er defekt.

Advarsel – 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.

Fejlmeddelelser i displayet

Tryk på tasten , hvis der vises en fejlmeddelelse i displayet med "E", f.eks. **E05-32**. Fejlmeddelelse bliver nulstillet. Indstil evt. klokkeslættet igen.

Hvis der var tale om en engangsfejl, kan apparatet fortsat bruges som normalt. Kontakt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlmeddelelse samt apparatets E-nr., hvis fejlmeddelelsen vises igen.

→ "Kundeservice" på side 47

Maksimal driftstid

Hvis der ikke foretages indstillinger af apparatet i flere timer, standser opvarmningen automatisk. På den måde forhindres en utilsigtet vedvarende drift.

Det afhænger af forskellige indstillinger af apparatet, hvornår den maksimale driftstid nås.

Maksimal driftstid nået

I displayet vises **F8**.

Drej funktionsvælgeren hen på position nul. Om ønsket kan der indstilles igen.

Tip: Indstil en varighed for at undgå, at apparatet utilsigtet slukkes, f.eks. ved meget lange tilberedningstider. Apparatet varmer, indtil den indstillede varighed er udløbet.

Udskifte ovnlampepære i ovnloft

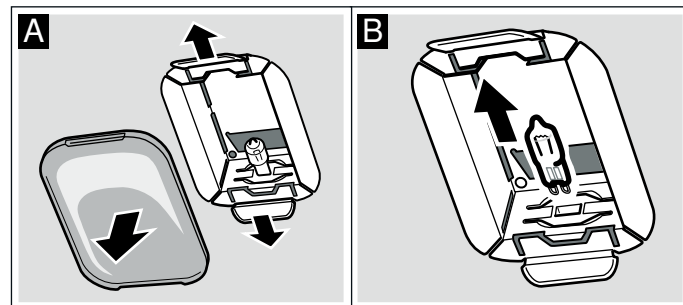
Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige 230-V-

halogenpærer på 25 watt hos kundeservice eller hos en forhandler. Hold halogenpæren med en tør klud. Derved forlænges pærens levetid. Anvend kun denne type pærer.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringsskabet fra.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
2. Tag glasafdækningen af. Tryk metallaskerne til side med tommelfingeren (figur A).
3. Træk pæren ud - den må ikke drejes (figur B). Sæt den nye pære i, og sørg for, at kontaktbenene bliver placeret rigtigt. Tryk pæren godt ind.



4. Sæt glasafdækningen på igen. Sæt den først på plads i den ene side, og tryk den derefter på plads i den anden side. Glasset går i indgreb.
5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

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 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 kundeservice-fortegnelse.

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.

Programmer

Det er let og enkelt at tilberede retter med programmerne. Når der vælges et program, foretager apparatet de optimale indstillinger.

For at opnå et godt resultat må ovnrummet ikke være for varmt. Lad først ovnrummet køle af, før programmet startes.

Fade/beholdere

Følg producenternes anvisninger.

Egnede fade og beholdere:

Anvend fade og beholdere, der er varmebestige op til 300 °C.

Fade af glas eller glaskeramik er mest velegnede. Grillen kan virke gennem glaslåget, og stegen får en dejlig sprød svær.

Stegegyder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Den blanke overflade reflekterer varmestrålingen meget kraftigt. Retten bliver mindre brunt, og kødet mindre gennemstegt. Tag låget af efter programmets afslutning, hvis der anvendes en stegegyde af rustfrit stål. Grill derefter kødet på grilltrin 3 i yderligere 8 til 10 minutter.

I stegegyder af emaileret stål, støbejern eller støbt aluminium bliver retterne brunet kraftigere nedefra. Tilsæt lidt mere væde.

Tip: Tilsæt lidt mere hhv. lidt mindre væde næste gang, hvis stegeskyen er blevet for lys eller for mørk.

Uegnede fade og beholdere:

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

Fade eller beholderes størrelse:

Stege bør dække ca. to tredjedele af fadets bund. På den måde får man en god stegefond.

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

Forberede retten

Anvend dybfrosteretter direkte fra fryseren. Anvend kun friske madvarer af bedste kvalitet til kødretter, helst med køleskabstemperatur.

Tip: Meget magert kød bliver mere saftigt, hvis der lægges baconstrimler på.

Vej retten. Vægten skal bruges ved indstillingen. Indstil altid den næsthøjeste vægt.

Stil fadet på risten. Sæt altid fadet ind i en kold ovn.

Programmer

Når en steg er færdig, kan den hvile i yderligere 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt.

Bemærk: Det er med vilje, at vægtområdet er begrænset. Ved meget store retter findes der ofte intet

passende fad, og resultatet af tilberedningen ville ikke blive korrekt.

Program		Madvarer	Fad/beholder	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Rillehøjde	Indstillings-vægt	Anvisninger
01	Pizza, tynd bund	Dybfrost, forbagt	Universalbradepande med bagepapir	0,28-0,4	Nej	3	Samlet vægt	Ovnrummet skal være koldt ved start. Følg angivelserne på emballagen ved en pizza mere.
02	Pizza, tyk bund	Dybfrost, forbagt	Universalbradepande med bagepapir	0,28-0,6	Nej	3	Samlet vægt	Ovnrummet skal være koldt ved start. Følg angivelserne på emballagen ved en pizza mere.
03	Lasagne	Dybfrost	Originalembalage	0,3-1,2	Nej	3	Samlet vægt	-
04	Pommes frites	Dybfrost	Universalbradepande med bagepapir	0,2-0,75	Nej	3	Samlet vægt	Lægges ved siden af hinanden i universalbradepanden.
05	Forbagte rundstykker	Dybfrost, forbagt	Universalbradepande med bagepapir	0,1-0,8	Nej	3	Samlet vægt	-
06	Kartoffelgratin	-	Tærte-/gratinform uden låg	0,5-3,0	Nej	2	Samlet vægt	-
07	Pastatærte	Med forkogt pasta	Tærte-/gratinform uden låg	0,4-3,0	Nej	2	Samlet vægt	-
08	Ovnbagte kartofler, hele	Uskrællede, melede kartofler	Universalbradepande	0,3-1,5	Nej	3	Samlet vægt	-
09	Gryderet, med grøntsager	Vegetarisk	Høj stegegryde med låg	0,5-2,5	Iht. opskrift	2	Samlet vægt	Skær grøntsager med lang tilberedningstid (f.eks. gulerødder) i mindre stykker end grøntsager med kort tilberedningstid (f.eks. tomater)
10	Gryderet, med kød	-	Høj stegegryde med låg	0,5-3,0	Iht. opskrift	2	Samlet vægt	Brun ikke kødet forinden
11	Gullasch	Okse- eller svinekød i tern med grøntsager	Høj stegegryde med låg	0,5-2,5	Iht. opskrift	2	Samlet vægt	Læg kødet underst, og læg grøntsagerne henover. Brun ikke kødet forinden
12	Fisk, hel	Grydeklar, m. salt/krydderier	Stegegryde med låg	0,3-1,5	Dæk stegegrydens bund	2	Fiskens vægt	-
13	Kylling, uden fyld	Grydeklar, m. salt/krydderier	Stegegryde med glaslåg	0,6-2,5	Nej	2	Kyllingens vægt	Lægges med brystet opad i fadet
14	Kyllingestykker	Grydeklar, m. salt/krydderier	Stegegryde med låg	0,1-0,8	Dæk stegegrydens bund	2	Vægten af det tungeste stykke	-
15	Kalkunbryst	Helt stykke, m. salt/krydderier	Stegegryde med glaslåg	0,5-2,5	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Kalkunbrystets vægt	-
16	And, uden fyld	Grydeklar, m. salt/krydderier	Stegegryde uden låg	1,0-4,5	Nej	2	Andens vægt	-
17	Gås, uden fyld	Grydeklar, m. salt/krydderier	Stegegryde uden låg	2,5-3,5	Nej	2	Gåsens vægt	-
18	Gammeldags oksesteg	F.eks. højreb, forskank, klump eller sursteg	Stegegryde med låg	0,5-2,5	Dæk kødet næsten helt med væde	2	Kødets vægt	Brun ikke kødet forinden

Program	Madvarer	Fad/beholder	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Rillehøjde	Indstillings-vægt	Anvisninger
19	Roastbeef , medium	Grydeklar, m. salt/krydderier	Stegegryde uden låg	0,5-2,5	Nej	2	Kødets vægt Brun ikke kødet forinden, læg det i stegegryden med fedtsiden opad
20	Benløse fugle	Med fyld af grøntsager eller kød	Stegegryde med låg	0,5-2,5	Dæk de benløse fugle næsten helt f.eks. med bouillon eller vand	2	Samlet vægt af benløse fugle med fyld Brun ikke kødet forinden
21	Forloren hare , fersk kød	Fars af hakket okse-, svine- eller lammekød	Stegegryde med låg	0,5-2,5	Nej	2	Kødets vægt Brun ikke kødet forinden
22	Lammekølle , medium	Uden ben, m. salt/krydderier	Stegegryde med låg	0,5-2,5	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Kødets vægt Brun ikke kødet forinden
23	Lammekølle , gennemstegt	Uden ben, m. salt/krydderier	Stegegryde med låg	0,5-2,5	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Kødets vægt Brun ikke kødet forinden
24	Kalvesteg , fedt-marmorert	F.eks. højreb eller culotte	Stegegryde med låg	0,5-3,0	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Kødets vægt Brun ikke kødet forinden
25	Kalvesteg , mager	F.eks. mørbrad eller klump	Stegegryde med låg	0,5-2,5	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Kødets vægt Brun ikke kødet forinden
26	Rådyrkølle	Uden ben, saltet	Stegegryde med låg	0,5-2,0	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Kødets vægt -
27	Kanin , hel	Grydeklar, salt/krydderier indvendig	Stegegryde med glaslæg	1,0-2,5	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Kødets vægt -
28	Svinenakke-steg	Uden ben, m. salt/krydderier	Stegegryde med glaslæg	0,5-3,0	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Kødets vægt Brun ikke kødet forinden
29	Flæskesteg , med svær	F.eks. bov, m. salt/krydderier og ridset svær	Stegegryde med glaslæg	0,5-3,0	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Kødets vægt Lægges med fedtsiden opad i stegegryden, drys sværen med rigeligt salt
30	Steg af svine-mørbrad	M. salt/krydderier	Stegegryde med glaslæg	0,5-2,5	Dæk stegegrydens bund, læg evt. op til 250 g grøntsager ved	2	Kødets vægt Brun ikke kødet forinden

Indstille program

Apparatet vælger den optimale ovnfunktion samt tids- og temperaturindstilling. Det er kun nødvendigt at indstille vægten.

Vægten kan kun indstilles indenfor det angivne vægtområde.

1. Sæt funktionsvælgeren på programmer .
 2. Indstil det ønskede program med tasten **+** eller **-**.
 3. Indstil vægten for den pågældende ret med temperaturvælgeren.
- Efter nogle få sekunder starter programmet. Varigheden tælles ned i displayet.

Når programmet er afsluttet, lyder der et signal. I displayet vises en varighed på nul.

Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul, hvis resultatet af tilberedningen er tilfredsstillende.

Varighed af program

Varigheden af det indstillede program kan vises. Tryk let på tasten  inden starten, til symbolet for varighed bliver markeret i displayet. Tryk igen let på tasten , indtil programmet hhv. vægten vises igen.

Den forindstillede varighed af et program kan ikke ændres.

Eftertilberedning

Når programmet og signalet er afsluttet, kan der indstilles en varighed med tasten **+**. Apparatet fortsætter at varme med programmets indstillinger.

Bemærk: Eftertilberedning kan udføres så ofte, det ønskes.

Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul, hvis resultatet af tilberedningen er tilfredsstillende.

Forskyde sluttid

Ved nogle programmer kan sluttiden forskydes til et senere tidspunkt. Tryk let på tasten ⊖ inden starten, til symbolet for sluttid bliver markeret. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med tasten +.

Efter starten går apparatet i venteposition.

Ændre og afbryde

Efter start kan programnummer og vægt ikke længere ændres.

Sluttiden kan ændres, så længe apparatet er i venteposition.

Sluk for apparatet ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul, hvis programmet skal afbrydes.

Testet i vores prøvekøkken

Her findes et udvalg af retter samt de optimale indstillinger til dem. Vi viser dig, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til din ret. Der findes oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Bemærk: Under tilberedningen af madvarer kan der dannes meget vanddamp i ovnrummet. Apparatet er energieffektivt og afgiver meget lidt varme under brugen. På grund af den store temperaturforskel mellem ovnrummet og apparatets udvendige dele kan der dannes kondensvand på ovndøren, betjeningsfeltet eller på fronten af de tilstødende køkkenskabe. Det er et normalt fysisk betinget fænomen. Dannelsen af kondensvand kan reduceres ved forvarmning eller ved forsigtig åbning af ovndøren.

Generelle anvisninger

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige retter. Temperatur og varighed afhænger af mængden og opskriften. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med den laveste værdi. En lavere temperatur giver en mere ensartet tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan der indstilles en højere temperatur næste gang.

Bemærk: Tilberedningstiderne kan ikke reduceres ved at bruge en højere temperatur. Retterne bliver færdige udvendigt, men bliver ikke gennembagt.

Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. Sådan kan der spares energi. Hvis ovnen forvarmes, bliver den angivne bagetid reduceret med nogle minutter.

Ved visse retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen. Sæt først retten og tilbehøret i ovnen, når forvarmningen er afsluttet.

Ved anvendelse af egen opskrift kan lignende retter i tabellen bruges som rettesnor. Der findes flere oplysninger under tips efter indstillingstabellerne.

Tag tilbehør, som ikke bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares energi.

Ovnfunktionen Varmluft, skånsom

Varmluft, skånsom er en intelligent ovnfunktion til skånsom tilberedning af kød, fisk og bagværk. Apparatet regulerer energitilførslen til ovnrummet optimalt. Retterne bliver tilberedt i faser med restvarme. Sådan bevares retterne saftige og bliver mindre brunet. Afhængigt af tilberedningen og madvarernes art kan der spares energi. Hvis ovndøren åbnes før tiden under tilberedningen og forvarmningen, går denne effekt tabt.

Anvend kun originalt tilbehør til apparatet. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og ovnfunktionerne. Tag tilbehør, som ikke bruges, ud af ovnrummet.

Sæt retterne ind i den tomme ovn, som skal være kold. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen. Tilbered kun i et lag.

Ovnfunktionen Varmluft, skånsom bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved cirkulationsdrift og af energieffektklassen.

Bagning i ét lag

Brug følgende rillehøjder til bagning i ét lag:

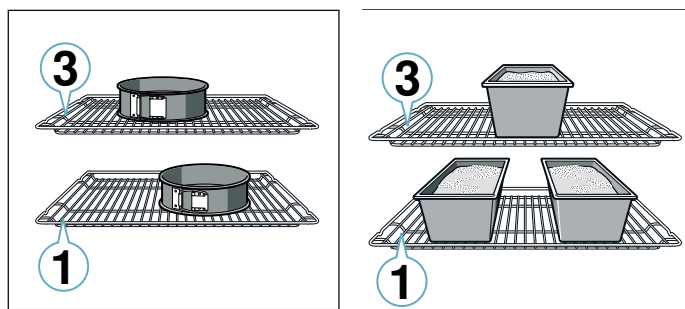
- rillehøjde 2, højt bagværk hhv. form på risten
- rillehøjde 3, fladt bagværk hhv. bageplade

Bagning i flere lag

Anvend ovnfunktionen Varmluft. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Bagning i to lag:

- Universalbradepande, rillehøjde 3
Bageplade, rillehøjde 1
- Bageforme på risten
Første rist: rillehøjde 3
Anden rist: rillehøjde 1



Bagning i tre lag:

- Bageplade, rillehøjde 5
Universalbradepande rillehøjde 3
Bageplade, rillehøjde 1

Der kan spares energi ved at tilberede flere retter samtidigt. Stil bageformene ved siden af hinanden eller forskudt over hinanden i ovnrummet.

Tilbehør

Anvend kun originalt tilbehør til apparatet. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

Kager i form

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		160-180	50-60
Rørekage, enkel, 2 lag	Randform/firkantet form	3+1		140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2		150-170	60-80
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	3		160-180	30-40
Frugt- eller quarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tærte	Tærteform	1		200-240	25-50
Gærkage	Springform Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Formkage	Rillet randform	2		150-170	60-80

Brug altid egnet tilbehør, og vend det den rigtige vej i ovnen. → "Tilbehør" på side 17

Bagepapir

Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret til, så det passer.

Kager og bagværk

Apparatet har mange ovnfunktioner til tilberedning af kager og småt bagværk. I indstillingstabellerne findes de optimale indstillinger for mange retter.

Vær også opmærksom på anvisningerne i afsnittet om hævnings af dej.

Bageforme

Vi anbefaler, at der anvendes mørke bageforme af metal for at opnå et optimalt tilberedningsresultat.

Forme af lyst metal, keramikforme og glas forlænger bagetiderne, og bagværket bliver ikke så jævnt bagt.

Hvis der anvendes forme af silikone, skal producentens angivelser og opskrifter bruges som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan mængder og angivelser i opskrifterne afvige.

Dybfrostprodukter

Anvend aldrig dybfrostprodukter, hvis der er meget is på dem. Fjern is fra retten.

Dybfrostprodukter er delvist forbagt ujævnt. Den ujævne brunings er der også efter bagning.

Brød og rundstykker

Pas på!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længde det er varmt, og stil aldrig beholdere med vand i bunden af ovnrummet. Emaljen kan blive beskadiget på grund af de store temperaturforskelle.

Nogle retter bliver bedre, hvis de bages i flere trin. De er angivet i tabellen.

Indstillingsværdierne for brøddøj gælder både for dej på bageplade og for dej i en firkantet form.

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Lagkagebund, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Kager på plade

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Rørekage med fyld	Universalbradepande	3		160-180	20-45
Småt bagværk af gærdej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	30-55
Mørdejskage med tørt fyld	Universalbradepande	2		170-190	25-35
Mørdejskage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		160-170	35-45
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	2		160-180	60-90
Gærkage med tørt fyld	Universalbradepande	3		170-180	25-35
Gærkage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	20-30
Gærkage med saftigt fyld	Universalbradepande	3		160-180	30-50
Gærkage med fugtigt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	40-65
Gærfløtbrød, gærkringle	Universalbradepande	2		160-170	35-40
Roulade	Universalbradepande	2		170-190*	15-20
Strudel, sød	Universalbradepande	2		190-210	55-65
Apfelstrudel, dybfrost	Universalbradepande	3		180-200	35-45

* Forvarm i 10 minutter

Småt bagværk

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Muffins	Muffinplade	2		170-190	20-40
Muffins, 2 lag	Muffinplader	3+1		160-170	30-40
Småt bagværk af gærdej	Universalbradepande	3		150-170	25-35
Småt bagværk af gærdej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	25-40
Bagværk af butterdej	Universalbradepande	3		180-200	20-30
Bagværk af butterdej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	25-35
Bagværk af butterdej, 3 lag	Bageplader + universalbradepande	5+3+1		170-190	30-45
Bagværk af vandbakkelsesdej	Universalbradepande	3		190-210	35-50
Bagværk af vandbakkelsesdej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		190-210	35-45

Småkager

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Sprøjtede småkager	Universalbradepande	3		140-150*	30-40
Sprøjtede småkager, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150*	30-45
Sprøjtede småkager, 3 lag	Bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-140*	40-55
Småkager	Universalbradepande	3		140-160	20-30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		130-150	25-35
Småkager, 3 lag	Bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-150	30-40

* Forvarmning

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Marengs	Universalbradepande	3		80-100	100-150
Marengs, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		90-100*	100-150
Makroner	Universalbradepande	2		100-120	30-40
Makroner, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		100-120	35-45
Makroner, 3 lag	Bageplader + universalbradepande	5+3+1		100-120	40-50

* Forvarmning

Brød og rundstykker

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Trin	Temperatur i °C	Varighed i min.
Brød, 750 g (firkantet form / uden form)	Universalbradepande eller firkantet form	2		-	180-200	50-60
Brød, 1000 g (firkantet form / uden form)	Universalbradepande eller firkantet form	2		-	200-220	35-50
Brød, 1500 g (firkantet form / uden form)	Universalbradepande eller firkantet form	2		-	180-200	60-70
Fladbrød	Universalbradepande	3		-	240-250	25-30
Boller, søde, frisklavede	Universalbradepande	3		-	170-180*	20-30
Boller, søde, frisklavede, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		-	160-180*	15-25
Rundstykker, frisklavede	Universalbradepande	3		-	200-220	20-30
Toast, gratineret, 4 stk.	Rist	3		-	200-220	15-20
Toast, gratineret, 12 stk.	Rist	3		-	220-240	15-25

* Forvarmning

Pizza, quiche og krydret bagværk

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Pizza, frisklavet	Universalbradepande	3		170-190	20-30
Pizza, frisklavet, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		160-180	35-45
Pizza, frisklavet, tynd bund	Universalbradepande	2		250-270*	20-30
Pizza, nedkølet	Universalbradepande	1		180-200*	10-15
Pizza, dybfrost, tynd bund, 1 stk.	Rist	2		190-210	15-20
Pizza, dybfrost, tynd bund, 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	20-25
Pizza, dybfrost, tyk bund, 1 stk.	Rist	3		180-200	20-25
Pizza, dybfrost, tyk bund, 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		170-190	20-30
Minipizzaer	Universalbradepande	3		190-210	10-20
Krydret bagværk i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Tærteform	2		190-210	35-45
Tærte	Gratinform	2		170-190	55-65
Empanada	Universalbradepande	3		180-190	35-45
Börek	Universalbradepande	2		220-240	30-40

* Forvarmning

Tips om bagning

Sådan undersøges det, om bagværket er gennembagt.	Stik en tynd træpind i bagværket på det højeste sted. Hvis der ikke hænger dej ved træpinden, er bagværket færdigt.
Bagværket falder sammen.	Brug mindre væde næste gang. Eller indstil temperaturen 10 °C lavere, og forlæng bagetiden. Følg angivelserne om ingredienser og tilberedningsanvisninger i opskriften.
Bagværket er hævet godt på midten, men er lavere langs kanten.	Smør kun springformens bund. Efter bagningen kan bagværket forsigtigt løsnes med en kniv.
Frugtsaften løber over.	Brug universalbradepanden næste gang.
Småt bagværk klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hvert stykke bagværk. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive bagt hele vejen rundt.
Bagværket er for tørt.	Indstil temperaturen 10 °C højere, og reducer bagetiden.
Bagværket er for lyst over det hele.	Hvis rillehøjde og tilbehør var korrekt, skal temperaturen evt. forøges, eller bagetiden forlænges.
Bagværket er for lyst foroven, men for mørkt forneden.	Sæt bagværket ind én rillehøjde højere næste gang.
Bagværket er for mørkt foroven, men for lyst forneden.	Sæt bagværket ind én rillehøjde lavere næste gang. Vælg en lavere temperatur, og forlæng bagetiden.
Bagværk bagt i form bliver for mørkt i den bageste ende.	Stil ikke formen direkte op ad bagvæggen, men på midten af tilbehøret.
Bagværket er for mørkt over det hele.	Vælg en lavere temperatur, og forlæng eventuelt bagetiden.
Bagværket er ikke jævnt brunet.	Vælg en lidt lavere temperatur. Bagepapir, der stikker ud over bagepladen, kan påvirke luftcirkulationen. Klip altid bagepapiret til, så det passer. Sørg for, at bageformen ikke står direkte foran åbningerne i ovnrummets bagvæg. Ved bagning af småt bagværk skal de enkelte stykker så vidt muligt have samme størrelse og tykkelse.
Der er blevet bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Vælg altid varmluft ved bagning i flere lag. Bagværk på plader eller i forme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdigt på samme tid.
Bagværket ser fint ud, men er ikke gennembagt indvendig.	Bag lidt længere ved lavere temperatur, og brug eventuelt lidt mindre væde. Ved bagværk med saftigt fyld skal bunden forbages forinden. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på.
Bagværket løsner sig ikke, når det vendes ud af formen.	Lad bagværket køle af i yderligere 5 til 10 minutter efter bagningen. Hvis det stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt løsnes med en kniv. Vend bagværket igen, og læg et vådt, koldt klæde over formen et par gange. Smør formen næste gang, og drys med rasp.

Tærter og gratiner

Apparatet har mange ovnfunktioner til tilberedning af tærter og gratiner. I indstillingstabellerne findes de optimale indstillinger til mange retter.

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde.

Anvend en bred, flad form til tærter og gratiner. I et smalt, højt fad skal retten tilberedes i længere tid, og overfladen bliver mørkere.

Brug altid de angivne rillehøjder.

Retterne kan tilberedes i ét lag i forme eller i universalbradepanden.

- Forme på rist: rillehøjde 2
- Universalbradepande, rillehøjde 3

Der kan spares energi ved at tilberede flere retter samtidigt. Stil formene ved siden af hinanden i ovnrummet.

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gratin, krydret, tilberedte ingredienser	Gratinform	2		200-220	30-60
Tærte, sød	Gratinform	2		180-200	50-60
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		150-170	60-80
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj, 2 lag	Gratinform	3+1		150-160	70-80

Fjerkræ, kød og fisk

Apparatet har forskellige ovnfunktioner til tilberedning af fjerkræ, kød og fisk. I indstillingstabellerne findes de optimale indstillinger til en del retter.

Stegning på risten

Stegning på risten er særdeles velegnet til stort fjerkræ eller flere stykker samtidigt.

Læg grillstykkerne direkte på risten. En enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges på midten af risten.

Sæt også universalbradepanden ind i rillehøjde 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnrummet forbliver rent.

Hæld op til ½ liter vand i universalbradepanden afhængigt af stegens størrelse og art. På den måde bliver væskedryp opsamlet. Denne stegesky kan bruges til saucen. Derudover ryger det mindre, og ovnrummet forbliver rent.

Stegning i fad

Advarsel – Fare for tilskadekomst som følge af glas, der springer!

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

Advarsel – Fare for skoldning!

Når låget tages af fadet efter stegningen, kan dampen være meget varm. Løft derfor låget lidt op på bagsiden, så den varme damp kan undslippe væk fra kroppen.

Brug kun fade, som er egnet til brug i ovn. Fade og forme af glas er mest velegnede. Kontroller, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet.

Blanke stegegryder af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl og er derfor kun begrænset egnede. Fjerkræ, kød og fisk bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Følg producentens anvisninger for stegefadet.

Fad uden låg

Brug et højt stegefad ved tilberedning af fjerkræ, kød og fisk. Stil fadet på risten. Brug universalbradepanden i mangel af et passende fad.

Fad med låg

Ovnrummet bevares væsentlig mere rent ved tilberedning i et fad med låg. Sørg for, at låget passer og slutter tæt. Stil fadet på risten.

Fjerkræ, kød og fisk kan også blive sprødt i en lukket stegegryde. Brug i så fald en stegegryde med glaslåg, og indstil en højere temperatur.

Grillning

Hold ovndøren lukket under grillningen. Grill aldrig med åben ovndør.

Læg grillmaden på risten. Sæt også universalbradepanden ind i ovnen mindst en rillehøjde længere nede med den skrå side vendende ud mod ovndøren. Derved bliver dryp af fedt opsamlet.

Tilbered grillstykker med så vidt muligt samme tykkelse og vægt. På den måde bliver de jævnt grillet og forbliver saftige. Læg grillstykkerne direkte på risten.

Vend grillstykkerne med en grilltang. Hvis der stikkes i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt.

Kød skal først saltes efter grillningen. Salt trækker væsken ud af kødet.

Anvisninger

- Grillelementet tændes og slukkes med jævne mellemrum, det er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.
- Der kan dannes røg under grillningen.
- Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden højere end i rillehøjde 3 ved grillning. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige ovnen, når det tages ud.

Stegetermometer

Afhængigt af apparatets udstyr findes der også et stegetermometer. Med stegetermometret kan tilberedningen udføres meget nøjagtigt. Læs de vigtige anvisninger om anvendelse af stegetermometret i det pågældende kapitel. Der findes oplysninger om, hvordan stegetermometret stikkes ind, om de mulige ovnfunktioner og endnu flere oplysninger.

→ "Stegetermometer" på side 33

Anbefalede indstillingsværdier

Indstillingsværdierne gælder for isætning af stegeklart fjerkræ, kød eller fisk uden fyld med køleskabstemperatur i en kold ovn.

I tabellen findes angivelser for fjerkræ, kød og fisk sammen med en foreslået vægt. Vælg altid den laveste temperatur ved tilberedning af fjerkræ, kød eller fisk med høj vægt. Ved flere stykker beregnes tilberedningstiden ud fra vægten af det tungeste stykke. De enkelte stykker skal have nogenlunde samme størrelse.

Generelt gælder følgende: Jo større fjerkræet, kødstykket eller fisken er, desto lavere temperatur og længere tilberedningstid.

Vend fjerkræet, kødet eller fisken efter ca. ½ til ⅔ af den angivne tid.

Fjerkræ

Prik huller i skindet under vingerne ved tilberedning af ænder eller gæs. Så kan fedtet løbe af.

Skær ridser i skindet ved andebryst. Andebryst skal ikke vendes.

Hæld lidt mere væde i fadet ved fjerkræ. Bunden af fadet skal være dækket med ca. 1-2 cm væde.

Hvis fjerkræ skal vendes, skal det tilberedes med brystsiden eller skindsiden nedad først.

Fjerkræ bliver særligt sprødstegt, hvis det pensles med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegningen.

Kød

Smør magert kød med fedtstof efter behag, eller læg strimler af bacon på.

Ved stegning af magert kød skal der tilsættes lidt væde. Fadets bund skal være dækket med ca. ½ cm væde.

Rids sværen over kryds i rudemønster. Hvis stegen skal vendes, er det vigtigt, at sværen vender nedad først.

Når stegen er færdig, skal den hvile yderligere i 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. Så fordeler kødsaften sig bedre. Pak eventuelt stegen ind i

alufolie. Den anbefalede hviletid er ikke indeholdt i den angivne stegetid.

Stegning og langtidstegning i et fad er lettere. Det er lettere at tage stegen ud af ovnrummet i fadet, og saucen kan tilberedes direkte i fadet.

Mængden af væden afhænger af kødets art og fadets materiale og af, om der bruges låg. Ved tilberedning af kød i en emaljeret eller mørk stegegryde af metal skal der bruges lidt mere væde end ved fad af glas.

Væden i fadet fordamper under stegningen. Tilsæt om nødvendigt med forsigtighed lidt mere væde.

Afstanden mellem kød og låg skal minimum være 3 cm. Kødets bund kan hæve lidt.

Ved grydestegning skal kødet først brunes efter behov. Tilsæt vand, vin, eddike eller lignende til stegeskyen. Fadets bund skal være dækket af 1-2 cm væde.

Fisk

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk i ovnen i svømmestilling med rygfinnen opad. Læg en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så fisken står stabilt.

Fisken er færdigtilberedt, når rygfinnen let kan løsnes.

Hæld to til tre spiseskeer væske og lidt citronsaft eller eddike med i fadet til dampning.

Fjerkræ

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kylling, 1,3 kg	Rist	2		200-220	60-70
Små kyllingestykker, 250 g pr. stk.	Rist	3		220-230	30-35
Kyllingesticks, nuggets, dybfrost	Universalbradepande	3		190-210	20-25
And, 2 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst, medium, 300 g pr. stk.	Rist	3		240-260	30-40
Gås, 3 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår, 350 g pr. stk.	Rist	3		220-240	40-50
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		180-200	80-100
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	2		180-200	90-100

Kød

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Trin	Temperatur i °C	Varighed i min.
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	1		-	180-200	140-160
Flæskesteg med svær, f.eks. bov, 2 kg	Fad uden låg	1		-	170-190	190-200
Svinemørbrad, 1,5 kg	Fad uden låg	2		-	190-210	130-140
Svinesteaks, 2 cm tykke	Rist	4		-	3	20-25**
Oksefilet, medium, 1 kg	Fad uden låg	3		-	210-220	45-55
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad uden låg	2		-	200-220	100-120
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		-	200-220	60-70
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4		-	3	25-30**
Kalvesteg, 1,5 kg	Fad uden låg	2		-	180-200	120-140
Kalveskank, 1,5 kg	Fad uden låg	2		-	210-230	130-150
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		-	170-190	70-80*
Lammeryg med ben, medium, 1,5 kg	Rist	2		-	180-190	45-55*/**
Grillpølser	Rist	3		-	3	20-25**
Forloren hare, 1 kg	Fad uden låg	2		-	170-180	70-80

* Uden at vende

** Sæt universalbradepanden ind i rillehøjde 1

Fisk

Fisk	Vægt	Tilbehør og fad	Rillehøjde	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		180-200	45-50
	1,5 kg	Rist	2		170-190	50-60
Fiskekotelet, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25

Tips til stegning, grydestegning og grillning

Ovnrummet bliver meget tilsmudset.	Tilbered madvaren i en lukket stegegryde, eller brug grillristen. Der opnås optimale stegeresultater, hvis grillristen bruges. Grillristen kan købes som ekstra tilbehør.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket, og/eller steden er for tør.	Kontrollér rillehøjde og temperatur. Vælg en lavere temperatur, og forlæng eventuelt stegetiden næste gang.
Sværen er for tynd.	Forøg temperaturen, eller aktivér grillen kortvarigt efter stegetidens udløb.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, og tilsæt eventuelt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt eventuelt mindre væske.
Ved grydestegning brænder kødet på.	Stegefad og låg skal passe sammen og lukke tæt. Reducér temperaturen, og tilføj om nødvendigt mere væske under grydestegningen.
Grillvarerne bliver for tørre.	Kød skal først saltes efter grillningen. Salt trækker væsken ud af kødet. Stik ikke i grillvarerne, når de skal vendes. Brug en grilltang.

Grøntsager og tilbehør

Følg angivelserne i tabellen.

Her findes angivelser om tilberedning af grillede grøntsager, kartofler og dybfrost kartoffelprodukter.

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grillede grøntsager	Universalbradepande	5		3	10-20
Bagte kartofler, halve	Universalbradepande	3		160-180	45-60
Kartoffelprodukter, dybfrost, f.eks. pommes frites, kroketter, kartoffellommer, Rösti	Universalbradepande	3		200-220	25-35
Pommes frites, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		190-210	30-40

Yoghurt

Apparatet kan bruges til fremstilling af yoghurt.

Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt.

1. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) op til 90 °C på kogesektionen, og lad mælken køle ned til 40 °C. Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkelig.

2. Rør 30 g (ca. 1 spsk.) yoghurt (køleskabstemperatur) i mælken.
3. Fyld yoghurtmassen i kopper eller små glas med låg, og dæk til.
4. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet i tabellen.
5. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed
Yoghurt	Kop / glas	Ovnbund		-	4-5h

Akrylamid i fødevarer

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. ■ Der dannes mindre akrylamid ved tilberedning af store stykker.
Bagning	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 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 ca. 400-600 g pr. plade, så de bliver sprøde og ikke tørrer ud.

Langtidsstegning

Langtidsstegning er en langsom stegning ved lav temperatur. Derfor kaldes det også for tilberedning ved lav temperatur.

Langtidsstegning er ideel til alle former for kød af særlig god kvalitet (f.eks. skært oksekød, kalvekød, svinekød, lammekød og fjerkræ), der skal tilberedes meget præcist, f.eks. som rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver mørt og blødt.

Fordel: Man har meget frie hænder ved planlægningen af menuen, fordi langtidsstegt kød kan holdes varmt længe uden problemer. Kødet skal ikke vendes i løbet af stegningen. Hold altid apparatets dør lukket for at bibeholde et ensartet tilberedningsklima.

Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød uden ben. Fjern omhyggeligt sener og fedtkanter. Fedt udvikler en kraftig smag ved langtidsstegning. Der kan også anvendes marineret kød og kød med krydderier. Anvend ikke optøet kød.

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 er ikke råt eller stegt for lidt.

Temperaturen ved langtidsstegning og tilberedningstiden afhænger af kødets størrelse, tykkelse og kvalitet. Derfor er der angivet indstillingsområder.

Bemærk: Drift med tidsur med en sluttid er ikke mulig ved langtidsstegning.

Tilberedning i:

Brugt et fladt fad, f.eks. et serveringsfad af porcelæn eller glas. Stil fadet med ind i ovnrummet til forvarmning.

Sæt altid fadet uden låg på risten i rillehøjde 2.

Der findes flere oplysninger under tips om langtidsstegning efter indstillingstabellen.

Start kun driften ved helt afkølet ovnrum. Gennemvarm fadet i ovnen i ca. 15 minutter.

Brun kødet i tilstrækkelig lang tid på kogezone ved kraftig varme på alle sider, også på enderne. Læg det straks derefter i det forvarmede fad. Sæt fadet med kødet ind i ovnrummet igen, og lad det langtidsstege.

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Stegetid i min.	Temperatur i °C	Varighed i min.
Andebryst, 300 g pr. stk.	Fad uden låg	2		6-8	95*	60-70
Kyllingebrystfilet, 200 g pr. stk. gennemstegt	Fad uden låg	2		4	120*	80-110
Kalkunbryst, uden ben, 6,5-8,5 cm tykt, 1 kg, gennemstegt	Fad uden låg	2		6-8	120*	140-180
Svinemørbrad, 5-6 cm tyk, 1,5 kg	Fad uden låg	2		6-8	85*	150-210
Svinefilet, hel	Fad uden låg	2		4-6	85*	75-100
Culotte, 6-7 cm tyk, 1,5 kg, gennemstegt	Fad uden låg	2		6-8	100*	160-220
Oksefilet, 4-6 cm tyk, 1 kg	Fad uden låg	2		6-8	85*	90-150
Roastbeef, 5-6 cm tyk, 1,5 kg	Fad uden låg	2		6-8	85*	150-210
Oksemedaljoner/tykstegsfilet, 4 cm tykke	Fad uden låg	2		4	80*	50-90
Kalveklump, 7-10 cm tyk, 1,5 kg	Fad uden låg	2		6-8	85*	250-310
Kalvefilet, hel	Fad uden låg	2		4-6	85*	100-160
Kalvemedaljoner, 4 cm tykke	Fad uden låg	2		4	80*	50-70
Lammeryg, udbenet, 200 g pr. stk.	Fad uden låg	2		4	85*	30-70
Lammekølle uden ben, snøret, 1 kg	Fad uden låg	2		6-8	95*	100-160

* Forvarmning

Tips til langtidsstegning

Langtidsstegning af andebryst.	Læg andebrystet koldt på panden, og brun først skindsiden. Efter langtidsstegningen grilles 3 til 5 minutter, så andebrystet bliver sprødt.
Langtidsstegt kød er ikke så varmt som kød tilberedt på normal vis.	Varm derfor tallerkenerne, og server sauceen meget varm, så det stegte kød ikke bliver koldt så hurtigt.

Tørring

Varmluft egner sig fremragende til tørring. Ved denne form for konservering koncentrerer aromastofferne, fordi vandet trækkes ud.

Brug kun helt frisk frugt, grøntsager og krydderurter, som skal vaskes grundigt. Læg bage- eller pergamentpapir på risten. Lad frugten dryppe godt af, og tør den godt.

Skær den eventuelt i ens store stykker eller tynde skiver. Læg uskrællet frugt på skrællen med snitfladen opad. Frugt eller svampe må ikke ligge oven på hinanden på risten.

Riv grøntsager groft, og blancher dem bagefter. Lad de blancherede grøntsager dryppe godt af, og fordel dem jævnt på risten.

Tør krydderurter med stilk. Læg krydderurterne jævnt fordelt i små bunker på risten.

Brug følgende rillehøjder til tørring:

- 1 rist: rillehøjde 3
- 2 riste: rillehøjde 3+1

Vend meget saftig frugt og grøntsager flere gange. Frigør de tørrede madvarer fra papiret med det samme.

I tabellen findes indstillingerne for tørring af forskellige madvarer. Temperatur og varighed afhænger af madvarernes art, fugtighed, modenhed og tykkelse. Jo længere madvarerne tørres, desto bedre bliver de konserveret. Madvarer, der skæres ud i meget tynde stykker, tørrer hurtigere og bevarer en mere intensiv aroma. Derfor er der angivet indstillingsområder.

Ved tørring af andre madvarer kan lignende madvarer i tabellen bruges som rettesnor.

Frugt, grøntsager og krydderurter	Tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i timer
Kernefrugt (æbleringe, 3 mm tykke, pr. rist 200 g)	1-2 riste		80	4-8
Rodfrugter (gulerødder), revet, blancheret	1-2 riste		80	4-7
Svampe, i skiver	1-2 riste		80	5-8
Krydderurter, rensede	1-2 riste		60	2-5

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. Skub universalbradepanden ind rille 2. Placer sylteglassene, så de ikke rører ved hinanden.
2. Hæld ½ liter vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
3. Luk ovnlågen.
4. Indstil undervarme
5. Indstil temperaturen på 170 - 180 °C.

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.

Hævning af dej

Gærdej hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur, og den tørrer ikke ud. Start kun driften ved helt afkølet ovnrum.

Lad altid dej hæve to gange. Bemærk angivelserne i indstillingstabellerne for 1. og 2. hævning (hævning og efterhævning).

Hævning

Læg dejen i en varmebestandig skål, og stil den på risten. Indstil som angivet i tabellen.

Åbn ikke ovndøren under hævnningen, da fugtigheden ellers slipper ud. Dejen skal ikke være tildækket.

Der dannes kondens under driften, og ruden dugger. Tør ovnrummet af efter hævnningen. Opløs rester af kalk med lidt eddike, og tør efter med rent vand.

Efterhævning

Stil bagværket i rillen anført i tabellen.

Hvis du vil forvarme, efterhæves et varmt sted uden for ovnen.

Temperatur og hævningsstid afhænger af ingrediensernes type og mængde. Derfor er angivelserne i indstillingstabellen vejledende værdier.

Ret	Tilbehør / fade & beholdere	Rillehøjde	Ovnfunktion	Trin	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærdej, let	Skål	2		1.	35-40	25-30
	Bageplade	2		2.	35-40	10-20
Gærdej, tung og fedtholdig	Skål	2		1.	35-40	60-75
	Varmebestandigt fad	2		2.	35-40	45-60

Optøning

Er velegnet til optøning af dybfrossen frugt, grøntsager og bagværk. Fjerkræ, kød og fisk optøs bedst i køleskabet. Ikke egnet til creme- eller flødekager.

Brug følgende rillehøjder til optøning:

- 1 rist: rillehøjde 2
- 2 riste: rillehøjde 3+1

Tip: Flade stykker eller stykker i portionsstørrelse tøs hurtigere op end stykker, som er frosset i en blok.

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

Vend retterne, eller rør rundt en til to gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange. Skær om nødvendigt madvarerne ud i mindre stykker under optøningen, og tag optøede stykker ud.

Lad den optøede ret hvile 10 til 30 minutter i den slukkede ovn, så temperaturen bliver jævnt fordelt.

Dybfrostvarer	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur
F.eks. kager med flødeskum, smørcreme, chokolade- eller sukkerglasur, frugt, kylling, pølser og kød, brød, rundstykker, kager og andet bagværk	Rist	2		Temperaturvælgeren forbliver slukket

Varmholdning

Færdige retter kan holdes varme med ovnfunktionen over-/undervarme ved 70 °C. På den måde undgås kondensdannelse, og ovnrummet skal ikke tørres af.

Hold ikke færdige retter varme i mere end to timer. Bemærk, at nogle retter steger videre, når de holdes varme. Dæk eventuelt retterne til.

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for prøvningsinstitutter for at lette testen af apparatet.

Iht. EN 60350-1.

Bagning

Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Rillehøjder ved bagning i to lag:

- Universalbradepande, rillehøjde 3
- Bageplade, rillehøjde 1
- Bageforme på risten
- Første rist: rillehøjde 3
- Anden rist: rillehøjde 1

Rillehøjder ved bagning i tre lag:

- Bageplade, rillehøjde 5
- Universalbradepande, rillehøjde 3

Bagning

Ret	Tilbehør / fade & beholdere	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Sprøjtede småkager	Universalbradepande	3		140-150*	20-30
Sprøjtede småkager	Universalbradepande	3		140-150*	20-30
Sprøjtede småkager, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150*	20-35
Sprøjtede småkager, 3 lag	Bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-140*	25-40
Small cakes	Universalbradepande	3		150*	25-35
Small cakes	Universalbradepande	3		150*	25-35
Small cakes, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150*	25-35
Small cakes, 3 lag	Bageplader + universalbradepande	5+3+1		140*	35-45
Svampekage	Springform, Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Svampekage	Springform, Ø 26 cm	2		170	30-40
Svampekage, 2 lag	2 x springforme, Ø 26 cm	3+1		150-160**	30-45
Æblekage med låg	2 x forme af mørkt metal, Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Æblekage med låg	2 x forme af mørkt metal, Ø 20 cm	3		160-180	75-85
Æblekage med låg, 2 lag	2 x forme af mørkt metal, Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

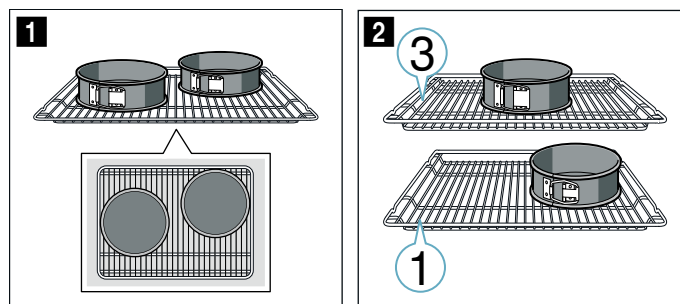
* 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen.

** Forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen.

- Bageplade: rillehøjde 1

Bagning med to springforme:

- I ét lag (figur 1)
- I to lag (figur 2)



Anvisninger

- Indstillingsværdierne gælder ved isætning i en kold ovn.
- Følg anvisningerne om forvarmning i tabellen. Indstillingsværdierne gælder uden hurtig opvarmning.
- Brug først den laveste af de angivne temperaturer til bagning.

Grillning

Sæt også universalbradepanden ind. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Grillning

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Ristning af toast Forvarm i 10 min.	Rist	5		3	0,2-1,5
Beefburger, 12 stk. * Uden forvarmning	Rist	4		3	25-30*
* Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001463466

010315(D)