Brugsanvisn-
ing

Dampovn

EEBKD6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

INDHOLDSFORTEGNELSE

Om sikkerhed	2	Automatiske programmer	14
Sikkerhedsanvisninger	3	Brug af tilbehøret	15
Produktbeskrivelse	6	Ekstrafunktioner	16
Betjeningspanel	7	Råd og tip	18
Før ibrugtagning	9	Vedligeholdelse og rengøring	38
Daglig brug	9	Fejlfinding	40
Urfunktioner	13	Energieffektiv	41

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.

Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en sagkyndig.
- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler til dette apparat.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Installation

ADVARSEL! Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.

Tilslutning, el

ADVARSEL! Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig tilslutningskontakt.

- Brug ikke multistik-adaptere og forlængerledninger.
- Pas på du ikke beskadiger netstikket og kablet. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid fat i selve netstikket.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat opfylder gældende EØF-direktiver.

Brug

ADVARSEL! Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Brug kun apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets dør, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.

ADVARSEL! Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
  - Læg ikke aluminiumfolie direkte på apparatets bund.
  - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
  - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer ribberne.
- Farveændring af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne. Det er ikke en fejl, men en naturlig følge af at produktet har været i brug.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovndøren lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel og forårsage efterfølgende skade på

apparatet, husenheden eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

Tilberedning med kombidamp

ADVARSEL! Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
  - Åbn ikke apparatets låge under tilberedning med damp.
  - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL! Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overflademateriale.
- Rester af fedt eller mad i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

Indvendig belysning

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.

ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

Bortskaffelse

ADVARSEL! Risiko for personskade eller kvælning.

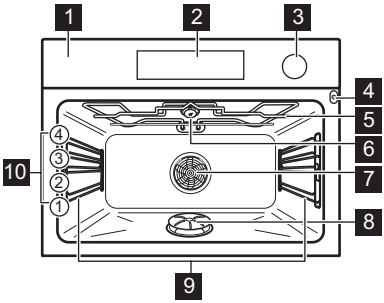
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.
- Fjern lågens lås, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.

Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

PRODUKTBESKRIVELSE

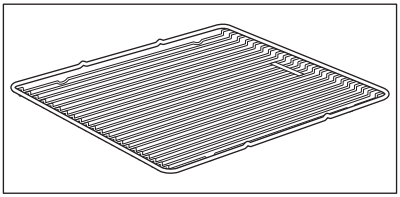
Oversigt over apparatet



1 Betjeningspanel
2 Elektronisk programur
3 Vandbeholder
4 Bøsning til termometer
5 Varmelegeme
6 Ovnpære
7 Blæser
8 Dispenser med låg
9 Ovnribber, udtagelige
10 Rillepositioner

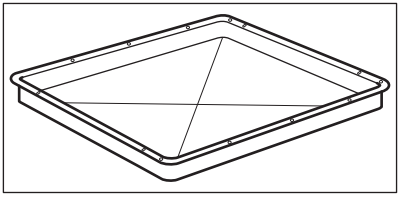
Tilbehør

Trådrist



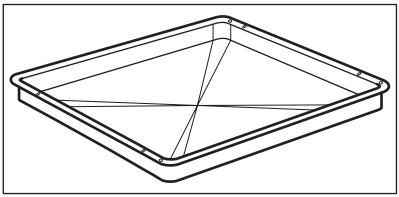
Til kogegrej, kageforme, stege.

Bageplade



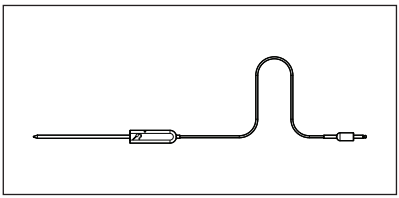
Til kager og lagkagebunde.

Grill/bradepande



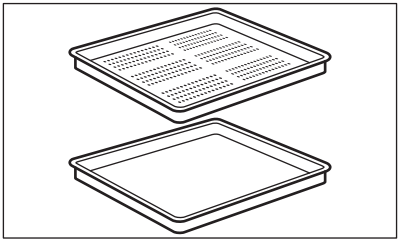
Til bagning og stegning, eller som en drypbakke til opsamling af fedt.

Termometer



Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.

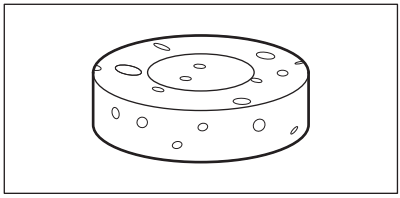
Indstilling af damp



Fad med si-indsats.

Dampsættet tømmer kondensvandet fra maden under tilberedning med damp. Brug det til at tilberede mad, som ikke bør være i vand under tilberedningen (f.eks. grøntsager, fiskestykker, kyllingebryst). Sættet egner sig ikke til mad, som skal tilberedes med vand (f.eks. ris, polenta, pasta).

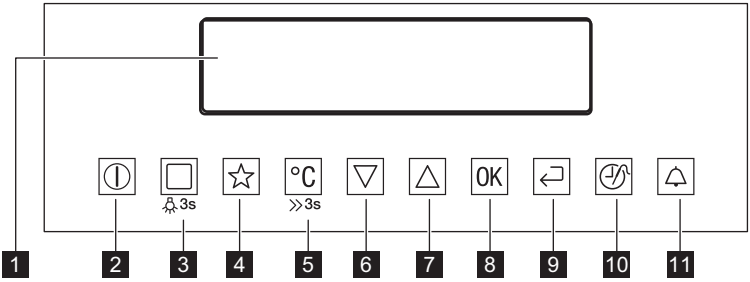
Svamp



Til absorbering af det resterende vand fra dampenheden.

BETJENINGSPANEL

Elektronisk programur

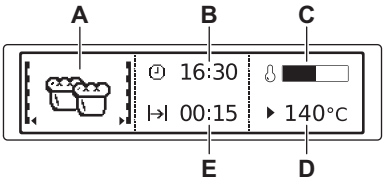


Brug tasterne til at betjene apparatet.

	Sensor-felt	Funktion	Kommentar
1	-	Display	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
2		TÆND/SLUK	Tænder/slukker for apparatet.
3	3s	Ovnfunktioner eller Hjælp til tilberedning	Berør sensorfeltet én gang for at vælge en ovnfunktion eller menuen: Hjælp til tilberedning. Berør sensorfeltet igen for at skifte mellem menuerne: Ovnfunktioner, Hjælp til tilberedning. For at tænde eller slukke lyset skal du berøre feltet i 3 sekunder. Du kan også tænde lampen, når apparatet er slukket.

	Sensor-felt	Funktion	Kommentar
4	☆	Favoritter	For at gemme og få adgang til dine favoritter.
5	°C »3s	Temperaturvalg	For at indstille temperaturen eller vise den aktuelle temperatur i apparatet. Berør feltet i 3 sekunder for at aktivere eller deaktivere funktionen: Hurtig opvarmning.
6	▽	Ned-tast	Til at navigere ned i menuen.
7	△	Op-tast	Til at navigere op i menuen.
8	OK	OK	Bekræfter valget eller indstillingen.
9	↵	Hjem-tast	Går ét niveau tilbage i menuen. Berør feltet i 3 sekunder for at få vist hovedmenuen.
10		Tid og ekstra-funktioner	Til indstilling af forskellige funktioner. Når en opvarmningsfunktion er i gang, skal du berøre sensorfeltet for at indstille timeren og funktionerne: Panel Lås, Favoritter, Heat+Hold, Set + Go. Du kan også skifte indstillingerne for stegetermometeret.
11		Minutur	For at angive funktionen: Minutur.

Display



A) Ovnfunktion
B) Klokkeslæt
C) Indikator for opvarmning
D) Temperatur
E) En funktions varighed eller sluttidspunkt

Andre lamper i displayet:

Symbol	Funktion	
	Minutur	Funktionen er i gang.
	Klokkeslæt	Displayet viser det aktuelle klokkeslæt.
	Varighed	Displayet viser den krævede tilberedningstid.

Symbol	Funktion	
→|	Slut tid	Displayet viser, når tilberedningstiden er slut.
	Temperatur	Displayet viser temperaturen.
	Tidsangivelse	Displayet viser, hvor længe ovnfunktionen virker. Tryk på ▽ og △ på samme tid for at nulstille tiden.
	Beregning	Apparatet beregner tilberedningstiden.
	Lampe for opvarmning	Displayet viser temperaturen i ovnrummet.
	Lampe for hurtig opvarmning	Funktionen er aktiv. Funktionen reducerer opvarmningstiden.
	Vægtautomatik	Displayet viser, at vægtautomatikken er aktiv, eller at vægten kan ændres.
	Heat+Hold	Funktionen er aktiv.

FØR IBRUGTAGNING

ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra apparatet.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovnribber i deres oprindelige positioner.

Første tilslutning

Når apparatet tilsluttes til ledningsnettet eller efter strømafbrydelse, skal der indstilles sprog, displaykontrast og displaylysstyrke samt aktuel tid.

1. Tryk på △ eller ▽ for at indstille værdien.
2. Tryk på OK for at bekræfte.

DAGLIG BRUG

ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Navigering i menuerne

1. Tænd for apparat.
2. Tryk på ▽ eller △ for at indstille menufunktionen.
3. Tryk på OK for at gå til undermenuen eller acceptere indstillingen.

Du kan når som helst skifte til hovedmenuen med ↩.

Oversigt over menuer

Hovedmenu

Symbol	Menupunkt	Egnet til
	Hjælp til tilberedning	Indeholder en liste med automatiske programmer.
	Ovnfunktioner	Indeholder en liste med ovnfunktioner.
	Rengøring med damp	Rengøring af apparatet med damp.
	Grundindstillinger	Her kan du ændre andre indstillinger.
	Favoritter	Indeholder en liste med yndlingstilberedningsprogrammer, der er oprettet af brugeren.

Undermenu for: Grundindstillinger

Symbol	Undermenu	Forløb
	Indstil aktuel tid	Angiver det aktuelle klokkeslæt.
	Tidsangivelse	Når funktionen er aktiveret, vises den aktuelle tid i displayet, når apparatet slukkes.
	Set + Go	Når den er aktiveret, kan du vælge funktionen i vinduet Valg af funktion: Set + Go.
	Heat+Hold	Når den er aktiveret, kan du vælge funktionen i vinduet Valg af funktion: Heat+Hold.
	Forlængelse af tiden	Aktiverer og deaktiverer funktionen Forlængelse af tiden.
	Kontrast display	Indstiller kontrast i displayet i trin.
	Lysstyrke display	Indstiller lysstyrke i displayet i trin.
	Sprog	Angiver sprog.
	Signal volume	Indstiller lydstyrke for tastetoner og signaler i trin.
	Panel signal	Aktiverer og deaktiverer lyden for sensorfelterne. TIL/FRA-fingertouch-feltets tone kan ikke deaktiveres.
	Alarm/Fejl signaler	Aktiverer og deaktiverer alarmtonerne.
i	Service	Viser softwarens version og konfiguration.
	Fabriksindstillinger	Sætter alle indstillinger tilbage til fabriksindstillingerne.

Ovnfunktioner

Ovnfunktion		Egnet til
	Damp	Til grøntsager, fisk, kartofler, ris, pasta eller specielt tilbehør.
	Interval plus	Til retter med højt fugtindhold og til pochering af fisk, custard royale og ragout.
	Intervaldamp	Til bagning af brød, stegning af store stykker kød eller opvarmning af kolde og frosne retter.
	ECO damp	Med ØKO-funktionen kan du optimere energiforbruget under tilberedningen. Dog skal du indstille stegetiden først. Se stege-/bagetabellerne med de tilhørende funktioner for at få flere oplysninger om de anbefalede indstillinger.
	Fugtig varmluft	Til at spare energi, når du bager eller tilbereder tørt bagværk. Også til at bage bagværk i forme på én ovnrille. Denne funktion blev anvendt til at definere energieffektivitetsklassen iht. EN50304.
	Varmluft	Bagning på 2 ovnriller og til tørring af fødevarer.Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for funktionen: Over-/undervarme.
	Pizza	Til bagning på 1 ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for funktionen: Over-/undervarme.
	Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
	Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
	Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter, f.eks. pommes frites, grøntsager, forårsruller.
	Turbogrill	Til stegning af større stege eller fjerkræ på én ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
	Lille grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
	Hold varm	Til at holde maden varm.

Ovnfunktion		Egnet til
	Optøning	Til optøning af frosne madvarer.
—	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
	Hævning af dej	Til kontrolleret hævning af gærdej før bagning.
	Brød	Til bagning af brød.
	Gratiner	Til ovnretter som lasagne eller kartoffelgratin. Også til gratinering og bruning.
—	Henkogning	Til at henkoge grøntsager, f.eks. pickles.
	Tørring	Til tørring af skåret frugt (f.eks. æbler, blommer, ferskner) samt grøntsager (f.eks. tomater, squash eller champignons).
	Tallerkenvarmer	Til at varme tallerkenen op inden servering.
	Opvarmning med damp	Til genopvarmning af allerede tilberedt mad direkte på en tallerken.
	ECO stegning	Med ØKO-funktionen kan du optimere energiforbruget under tilberedningen. Dog skal du indstille stegetiden først. Se stege-/bagetabellerne med de tilhørende funktioner for at få flere oplysninger om de anbefalede indstillinger.

Start af en ovnfunktion

1. Tænd for apparat.
2. Vælg menuen: Ovnfunktioner.
3. Bekræft med et tryk på OK.
4. Vælg en ovnfunktion.
5. Bekræft med et tryk på OK.
6. Indstil temperaturen.
7. Bekræft med et tryk på OK.

Tilberedning med damp

Vandbeholderen låg er i betjeningspanelet.

ADVARSEL! Hæld ikke vand direkte i generatoren.
Brug kun vand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.

1. Tilbered maden i det korrekte kogegrej.
2. Tryk på vandbeholderens låg for at åbne det.
3. Fyld vandbeholderen med 800 ml vand.

Det påfyldte vand rækker til ca. 50 minutter.

4. Skub vandbeholderen til oprindelig position.
5. Tænd for apparat.
6. Vælg en damp-ovnfunktionen, og indstil temperaturen.
7. Hvis påkrævet, indstil funktionen til Varighed |→| eller Slut tid →|.
   Den første damp dannes efter ca. 2 minutter. Der udsendes lydsignaler, når apparatet har nået ca. den indstillede temperatur.

Når dampenheden er tom, udsendes lydsignaler.

Der udsendes et lydsignal, når tilberedningen er slut.

8. Sluk for komfuret.
9. Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp er afsluttet.

PAS PÅ! Apparatet er meget varmt. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandbeholderen.

Når apparatet er kølet af, skal du opsuge alt det resterende vand fra generatoren med svampen. Rengør evt. dampenheden med lidt eddike. Lad apparatet tørre helt med åben låge.

Indikator for opvarmning

Når du aktiverer en ovnfunktion, tændes bjælken i displayet. Bjælken viser, at temperaturen stiger.

Lampe for hurtig opvarmning

Denne funktion reducerer opvarmningstiden.

Funktionen aktiveres ved at holde °C »3s nede i 3 sekunder. Symbol for opvarmning skifter.

Restvarme

Når der slukkes for apparatet, viser displayet restvarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

URFUNKTIONER

Tabel for urfunktioner

Urfunktionstast		Egnet til
🔔	Minutur	Til at indstille nedtælling (maks. 2 t og 30 min). Denne funktion påvirker ikke apparatets drift. Den kan også aktiveres, når apparatet er slukket. Brug 🔔 for at slå funktionen til. Tryk på △ eller ▽ for at indstille minutterne og på OK for at starte.
|→|	Varighed	Til at indstille længden af en aktivitet (maks. 23 t 59 min).
→|	Slut tid	Til at indstille sluttiden for en ovnfunktion (maks. 23 t 59 min).

Hvis du angiver tiden for en urfunktion, begynder tiden at tælle ned efter 5 sekunder.

Hvis du bruger urfunktionerne: Varighed, Slut tid, deaktiverer apparatets varmelegemerne, når 90% af den indstillede tid er gået. Apparatet bruger restvarmen til at lave maden færdig, indtil den indstillede tid er gået (3 - 20 minutter).

Indstilling af urfunktionstasterne

- Før du bruger funktionerne: Varighed, Slut tid, skal du først indstille en ovnfunktion og en temperatur. Apparatet slukkes automatisk.
- Du kan bruge funktionerne: Varighed og Slut tid samtidigt, hvis apparatet skal tændes og senere slukkes automatisk.
- Funktionerne: Varighed og Slut tid virker ikke, når du bruger stegetermometer.

1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk på en eller flere gange, indtil den ønskede urfunktion og det tilhørende symbol vises i displayet.
3. Tryk på △ eller ▽ for at indstille den nødvendige tid.
4. Tryk på OK for at bekræfte.

Når tiden er gået, udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes. Displayet viser en meddelelse.

5. Tryk på et sensorfelt for at stoppe signalet.

Heat+Hold

Betingelser for funktionen:

- Den indstillede temperatur skal være over 80 °C.
- Funktionen: Varighed er indstillet.

Funktionen: Heat+Hold holder færdig mad varm ved 80 °C i 30 minutter. Den aktiveres, når bagningen eller stegningen er slut.

Funktionen kan aktiveres eller deaktiveres i menuen: Grundindstillinger.

1. Tænd for apparat.
2. Vælg ovnfunktionen.
3. Indstil temperaturen til over 80 °C.
4. Tryk på en eller flere gange, indtil displayet viser: Heat+Hold.
5. Tryk på OK for at bekræfte.

Når programmet er slut, udsendes et lydsignal.
Funktionen forbliver aktiveret, selv om der skiftes ovnfunktion.

Forlængelse af tiden

Funktionen: Forlængelse af tiden fortsætter ovnfunktionen, efter endt Varighed.

Det gælder for alle ovnfunktioner med Varighed eller Vægtautomatik.
Gælder ikke for ovnfunktioner med stegetermometer.

1. Når tilberedningstiden er gået, udsendes et lydsignal. Tryk på et vilkårligt sensorfelt.

Displayet viser meddelelsen.

2. Tryk på for at slå funktionen til eller på ↵ for at annullere.
3. Indstil længden af funktionen.
4. Tryk på OK.

AUTOMATISKE PROGRAMMER

ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Hjælp til tilberedning med Opskrift automatik

Dette apparat har en række opskrifter, du kan bruge. Opskrifterne er faste og kan ikke ændres.

1. Tænd for apparat.
2. Vælg menuen: Hjælp til tilberedning. Tryk på OK for at bekræfte.
3. Vælg kategori og ret. Tryk på OK for at bekræfte.
4. Vælg en opskrift. Tryk på OK for at bekræfte.

Når du bruger funktionen: Manuel, bruger apparatet de automatiske indstillinger. De kan ændres som for andre funktioner.

Hjælp til tilberedning med Vægtautomatik

Denne funktion beregner automatisk stegetiden. For at bruge funktionen skal du indtaste madens vægt.

1. Tænd for apparat.
2. Vælg menuen. Hjælp til tilberedning. Tryk på OK for at bekræfte.
3. Vælg kategori og ret. Tryk på OK for at bekræfte.
4. Vælg funktionen: Vægtautomatik. Tryk på OK for at bekræfte.
5. Berør △ eller ▽ for at indstille madens vægt. Tryk på OK for at bekræfte.

Det automatiske program starter.

6. Du kan ændre vægten på et vilkårligt tidspunkt. Berør △ eller ▽ for at skifte vægten.
7. Når tiden er gået, udsendes et lydsignal. Tryk på en tast for at deaktivere signalet.

I nogle programmer skal maden vendes efter 30 minutter. Displayet viser en påmindelse.

BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Stegetermometer

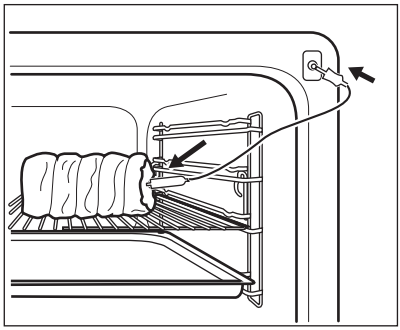
Der skal tages hensyn til to temperaturer: ovntemperaturen og centrumtemperaturen.

Stegetermometeret måler centrumtemperaturen i kødet. Når kødet har nået den angivne temperatur, slukkes apparatet.

PAS PÅ! Brug kun det medfølgende stegetermometer eller de korrekte reservedele.

Stegetermometeret skal blive siddende i kødet og i bøsningen under hele tilberedningen.

1. Tænd for apparat.
2. Sæt spidsen af stegetermometret ind i midten af kødet.
3. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen på apparatets forside.



Displayet viser termometerets symbol.

4. Tryk på △ eller ▽ i mindre end 5 sekunder for at indstille centrumtemperaturen.
5. Vælg ovnfunktion og evt. ovntemperatur.

Apparatet beregner en anslået sluttid. Sluttiden varierer alt efter de forskellige mængder mad, de indstillede ovntemperaturer (mindst 120 °C) og betjeningstilstandene. Apparatet beregner sluttiden på ca. 30 minutter.

6. Tryk på ⏲ for at ændre centrumtemperaturen.

Når kødet når den indstillede centrumtemperatur, udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes automatisk.

7. Berør et sensorfelt for at deaktivere signalet.
8. Tag stegetermometerets stik ud af bøsningen, og tag kødet ud af ovnen.

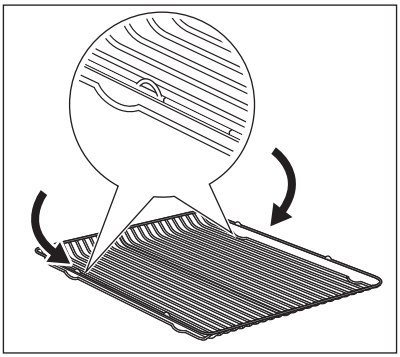
ADVARSEL!
Stegetermometeret er meget varmt. Der er risiko for, at maden brænder på. Pas på, når du trækker stegetermometerets spids og stik ud.

Isætning af tilbehør

PAS PÅ! Brug ikke bagepladen eller bradepanden sammen med funktionen: Damp.

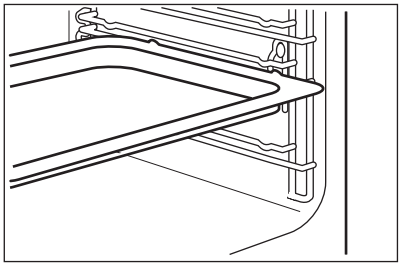
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



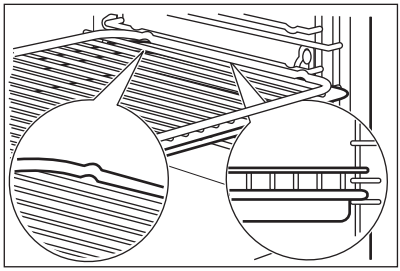
Grill/bradepande:

Skub grill/bradepanden mellem ovnribbens skinner.



Rist og grill/bradepande sammen:

Skub grill/bradepanden ind mellem ovnribbens skinner og risten på skinnerne ovenover.



- Alt tilbehør har små fordybninger foroven på højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning.
- Den højre kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejet i at glide.

EKSTRAFUNKTIONER

Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, f.eks. varighed, temperatur eller ovnfunktion. De findes i menuen: Favoritter. Du kan gemme 20 programmer.

Gemme et program

1. Tænd for apparat.
2. Vælg en ovnfunktion eller et automatisk program.
3. Tryk en eller flere gange på ⏱, indtil displayet viser: GEM.
4. Tryk på OK for at bekræfte.

Displayet viser den første ledige plads hukommelsen.

5. Tryk på OK for at bekræfte.
6. Indtast programmets navn.

Første bogstav blinker.

7. Berør ▽ eller △ for at skifte bogstavet.

8. Tryk på OK.

Det næste bogstav blinker.

9. Udfør trin 7 igen efter behov.

10. Tryk på og hold OK nede for at gemme.

Du kan overskrive en plads i hukommelsen. Når displayet viser den første ledige plads i hukommelsen, skal du berøre ▽ eller △ og trykke på OK for at overskrive et eksisterende program.

Du kan ændre navnet på et program i menuen: Redigér programnavn.

Aktivering af programmet

1. Tænd for apparatet.
2. Vælg menuen: Favoritter.
3. Bekræft med et tryk på OK.
4. Vælg navnet på dit favoritprogram.
5. Bekræft med et tryk på OK.

Tryk på ☆ for at gå direkte til menuen: Favoritter. Den kan også bruges, når apparatet er slukket.

Brug af børnesikringen

Børnesikringen forhindrer utilsigtet betjening af apparatet.

1. Tænd for apparat.
2. Berør samtidigt ⏲ og ☆, indtil displayet viser en meddelelse.

Børnesikringsfunktionen aktiveres ved at gentage trin 2.

Panel Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen. Du kan kun aktivere den, når apparatet er tændt.

1. Tænd for apparat.
2. Vælg en ovnfunktion eller indstilling.
3. Tryk på ⏲ en eller flere gange, indtil displayet viser: Panel Lås.
4. Tryk på OK for at bekræfte.

Berør ⏲ for at deaktivere funktionen.

Displayet viser en meddelelse. Berør ⏲ igen, og derefter OK for at bekræfte.

ℹ Når du slukker for apparatet, deaktiveres funktionen også.

Set + Go

Med funktionen kan du indstille en ovnfunktion (eller et program) og aktivere den senere ved at berøre sensorfeltet én gang.

1. Tænd for apparat.
2. Vælg en ovnfunktion.
3. Tryk på ⏲ en eller flere gange, indtil displayet viser: Varighed.
4. Indstil tiden.
5. Tryk på ⏲ en eller flere gange, indtil displayet viser: Set + Go.
6. Tryk på OK for at bekræfte.

Tryk på et sensorfelt (undtagen for ⏻) for at starte funktionen: Set + Go. Den valgte ovnfunktion starter.

Når ovnfunktionen er slut, udsendes et lydsignal.

ℹ
- Panel Lås er tændt, når ovnfunktionen virker.
- Menuen: Grundindstillinger tænder og slukker funktionen: Set + Go.

Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes apparatet automatisk efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

Temperatur (°C)	Sluktid (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, termometer,Slut tid, Varighed.

Displayets lysstyrke

Displayet har to lysstyrker:

- Aften/nat-lysstyrke - når apparatet er slukket, er displayets lysstyrke lavere mellem 22.00 og 6.00.
- Dag-lysstyrke:
  - når apparatet er aktiveret.
  - hvis du berør et sensorfelt under aften/nat-lysstyrke (bortset fra TÆND / SLUK), går displayet tilbage til dag-lysstyrke i de næste 10 sekunder.
  - hvis apparatet er slukket, og du indstiller funktionen: Minutur. Når funktionen er færdig, går displayet tilbage til aften/nat-lysstyrke.

Køleblæser

Når apparatet er tændt, aktiveres køleblæseren automatisk for at holde apparatets overflader kølige. Hvis du slukker for apparatet, kører blæseren videre, indtil apparatet er kølet af.

RÅD OG TIP

ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Råd om ovnens særlige opvarmningsfunktioner

Hold varm

Brug denne funktion, hvis du vil holde maden varm.

Temperaturen justeres automatisk til 80 °C.

Tallerkenvarmer

Til opvarmning af tallerkener og fade.

Fordel tallerkener og fade jævnt på grillristen. Flyt stakkene rundt efter halvdelen af opvarmningstiden (byt om på top og bund).

Den automatiske temperatur er 70 °C.

Anbefalet ovnrille: 3.

Hævning af dej

Du kan bruge denne automatiske funktion med hvilken som helst ønsket dejopskrift. Den giver gode forhold for hævning. Læg dejen i et fad, der er stort nok til hævning. Det er ikke nødvendigt at dække den til. Sæt en grillrist på ribbe 1, og sæt fadet ind. Luk lågen, og indstil funktionen til hævning af dej: Hævning af dej. Indstil den ønskede tid.

Tilberedning med damp

- Brug kun varme- og korrosionsfast kogegrej eller fade i kromstål (kun til nogle modeller)
- De korrekte ovnriller er angivet i nedenstående tabel. Ovnrillerne tælles nedefra og op.
- Tilsæt om nødvendigt mere vand, hvis du tilbereder i længere tid end 30 minutter, eller hvis du tilbereder større mængder mad.
- Læg maden i det korrekte kogegrej og anbring det på riller. Sørg for, at der er afstand mellem ristene, så dampen kan cirkulere rundt om hvert kogegrej.
- Efter hver brug skal vandet fjernes fra vandbeholderen, slangeforbindelser og generatoren. Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".
- Tabellerne indeholder oplysninger om typiske retter.

- Start proceduren med et kold apparat, med mindre oplysningerne i tabellen er forskellige.
- Brug en opskrift, der ligner mest, hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift.
- Når du tilbereder ris, skal du bruge et forhold på 1,5 : 1 – 2 : 1 vand til ris, fordi ris opsuger meget vand.

Dampvandstabel

Tid (min.)	Vand i vandbeholderen (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Damp / ECO damp

ADVARSEL! Åbn ikke ovnlågen, når funktionen er aktiveret. Der er risiko for forbrænding.

Funktionen passer til alle typer madvarer, både friske og frosne. Du kan bruge den til at tilberede, opvarme, optø, pochere eller blanchere grøntsager, kød, fisk, pasta, ris, majs, semulje og æg.

Du kan tilberede et helt måltid på én gang. For at tilberede hver ret rigtigt skal du tilberede retter, som har næsten samme tilberedningstider. Tilsæt den største mængde vand, som skal bruges til tilberedningen af en af retterne. Kom retterne i det rigtige kogegrej, og stil det på grillristene. Justér afstanden mellem kogegrejet, så dampen kan cirkulere.

Sterilisation med funktionen: Damp

- Funktionen kan bruges til at sterilisere beholdere (f.eks. sutteflasker).
- Anbring de rene beholdere midt på risten på ovnrille 1. Sørg for, at åbningen vender nedad med en lille vinkel.
- Fyld vandbeholderen med den maksimale vandmængde, og vælg en varighed på 40 min.

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vand-beholderen (ml)
Artiskok	96	50 - 60	1	800
Aubergine	96	15 - 25	1	450
Blomkål, hel	96	35 - 45	1	600
Blomkål, i bu-ketter	96	25 - 30	1	500
Broccoli, hel	96	30- 40	1	550
Broccoli, i bu-ketter	96	20 - 25	1	400

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vand-beholderen (ml)
Champignon, skiver	96	15 - 20	1	400
Ærter	96	20 - 25	1	450
Fennikel	96	35 - 45	1	600
Gulerødder	96	35 - 45	1	600
Kålrabi, strimler	96	30 - 40	1	550
Peberfrugt, strimler	96	15 - 20	1	400
Porrer, ringe	96	25 - 35	1	500
Grønne bønner	96	35 - 45	1	550
Vårsalat, i bu-ketter	96	20 - 25	1	450
Rosenkål	96	30 - 40	1	550
Rødbede	96	70 - 90	1	800 + 400
Skorzonerrod	96	35 - 45	1	600
Selleri, tern	96	20 - 30	1	500
Asparges, grønne	96	25 - 35	1	500
Asparges, hvide	96	35 - 45	1	600
Spinat, frisk	96	15	1	350
Flåede tomater	96	15	1	350
Hvide bønner	96	25 - 35	1	500
Savoykål	96	20 - 25	1	400
Squash, skiver	96	15	1	350

Tilbehør

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vand-beholderen (ml)
Suppeboller med gær	96	30 - 40	1	600

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vand-beholderen (ml)
Suppeboller af kartofler	96	35 - 45	1	600
Uskrællede kar-tofler, mellem-store	96	45 - 55	1	750
Ris (forhold mellem vand/ris 1,5 : 1)	96	35 - 40	1	600
Kogte kartofler i kvarte	96	35 - 40	1	600
Suppeboller af brød	96	35 - 45	1	600
Tagliatelle, frisk	96	20 - 25	1	450
Polenta (væske/ polentaforhold 3 : 1)	96	40 - 45	1	750

Fisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vand-beholderen (ml)
Ørred, ca. 250 g	85	30 - 40	1	550
Rejer, friske	85	20 - 25	1	450
Rejer, frosne	85	30 - 40	1	550
Laksefileter	85	25 - 35	1	500
Lakseørred, ca. 1000 g	85	40 - 45	1	600
Muslinger	96	20 - 30	1	500
Fiskefilet, flad-fisk	80	15	1	350

Kød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vand-beholderen (ml)
Kogt skinke 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Kyllingebryst, pocheret	90	25 - 35	1	500
Kylling, pocher-et, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Kalvesteg/ svinekam uden ben, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Hamburgerryg (svinekam), po-cheret	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (kogt oksekød)	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolatas	80	15 - 20	1	400

Æg

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Vand i vand-beholderen (ml)
Æg, blødkogt	96	10 - 12	1	400
Æg, smilende	96	13 - 16	1	450
Æg, hårdkogt	96	18 - 21	1	500

Varmluft og Damp efter hinanden

Når du kombinerer funktioner, kan du tilberede kød, grøntsager og tilbehør efter hinanden. Alle retter er klare til servering samtidigt.

- Skal maden forbehandles, anvendes funktionen: Varmluft .
- Kom tilberedte grøntsager og tilbehør i ildfaste fade. Sæt det i ovnen sammen med stegen.
- Lad ovnen køle ned til ca. 80 °C. Åbn ovnlågen i første position i ca. 15 minutter for at køle den hurtigere af.
- Start af funktionen: Damp. Tilbered det hele samtidig, til det er færdigt.

Maks. vandmængde er 650 ml.

Interval plus

Tilsæt ca. 300 ml vand.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Créme brûlee i portionsskåle 1)	90	40 - 45	1
Æg 1)	90	35 - 45	1
Ragout 1)	90	40 - 50	1
Tynd fiskefilet	85	15 - 25	1
Tyk fiskefilet	90	25 - 35	1
Lille fisk op til 350 g	90	25 - 35	1
Hel fisk op til 1000 g	90	35 - 45	1

1) *Fortsæt yderligere en halv time med lågen lukket.*

Genopvarmning

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	85	20 - 30	1
Pasta	85	15 - 20	1
Ris	85	15 - 20	1
Enkelte retter	85	15 - 20	1

Intervaldamp

Tilsæt ca. 300 ml vand.

Madvare	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Flæskesteg	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Roastbeef	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Kalvesteg	1 kg	180	80 - 90	1
Farsbrød, rå	0,5 kg	180	30 - 40	1
Hamburgerryg (udvandes i 2 timer)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kylling	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
And	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Kartoffelgratin	-	160 - 170	50 - 60	1
Pastaretter	-	190	40 - 50	1

Madvare	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Diverse brød	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Boller	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Forbagt småt gærbrød	-	200	20 - 30	2
Forbagt småt gærbrød	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Forbagt småt gærbrød, frosne	40 - 50 g,	200	25 - 35	2

Bagning

- Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og ovnriller efter tabellernes angivelser.
- Producenten anbefaler, at du bruger den laveste temperatur første gang.
- Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udlignes under bagningen.
- Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så restvarmen kan udnyttes.

Når du tilbereder frosne madvarer, kan pladerne i ovnen "slå sig" under bagningen. Når pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

Bagetip

Resultat	Mulige årsager	Afhjælpning
Kagens bund er ikke brunet nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovn-rille.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Sænk ovntemperaturen en smule, næste gang du bager.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Bagetiden er for kort.	Forlæng bagetiden. **Du kan ikke nedsætte bagetiden ved at vælge højere tem-peraturer.**

Resultat	Mulige årsager	Afhjælpning
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for meget væske i blandingen.	Tilsæt mindre væske. Vær påpasselig med røretiden, især hvis du bruger en røremaskine.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Skru op for ovntemperaturen, næste gang du bager.
Kagen er for tør.	Bagetiden er for lang.	Indstil en kortere bagetid, næste gang du bager.
Kagen bliver ujævnt brun.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en lavere ovntemperatur og længere bagetid.
Kagen bliver ujævnt brun.	Dejen er ujævnt fordelt.	Fordel dejen jævnt på bagepladen.
Kagen er ikke klar på den angivne bagetid.	Der er for lav ovntemperatur.	Skru en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

Bagning på én rille

Bagværk i form

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kager i høj form eller randform	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkage/frugtkager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Sandkage	Varmluft	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Sandkage	Over-/undervarme	160	35 - 50	1
Tærtebund, mørdej*1)*	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tærtebund, rørt dej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Æbletærte (2 forme, Ø 20 cm, forskudt på skrå i ovnen)	Varmluft	160	70 - 90	2
Apple pie / Æbletærte (2 forme, Ø 20 cm, forskudt på skrå i ovnen)	Over-/undervarme	180	70 - 90	1

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Cheesecake, plade[2)]	Over-/undervarme	160 - 170	70 - 90	2

[1)] *Forvarm ovnen.*

[2)] *Brug en grill/bradepande.*

Bagværk på bageplade

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kringle	Over-/undervarme	170 - 190	30 - 40	1
Tysk julestollen[1)]	Over-/undervarme	160 - 180	50 - 70	1
Brød (rugbrød)[1)]	Over-/undervarme			1
først		230	20	
så		160 - 180	30 - 60	
Vandbakkelser/flødekager[1)]	Over-/undervarme	190 - 210	20 - 35	2
Roulade[1)]	Over-/undervarme	180 - 200	10 - 20	2
Bradepandekage, (tør)	Varmluft	150 - 160	20 - 40	2
Smør-/sukkerkager, bistik[1)]	Over-/undervarme	190 - 210	20 - 30	2
Frugttærter (på gærdej/rørt dej)[2)]	Varmluft	150 - 160	35 - 55	2
Frugttærter (på gærdej/rørt dej)[2)]	Over-/undervarme	170	35 - 55	2
Frugtkager på mørdej	Varmluft	160 - 170	40 - 80	2
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)[1)]	Over-/undervarme	160 - 180	40 - 80	2

[1)] *Forvarm ovnen.*

[2)] *Brug en grill/bradepande.*

Småkager

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Småkager af mørdej	Varmluft	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Mørdejskage / Kagesnitter	Varmluft	140	20 - 35	2
Short bread / Mørdejskage / Kagesnitter[1)]	Over-/undervarme	160	20 - 30	2
Småkager af rørt dej	Varmluft	150 - 160	15 - 20	2
Bagværk med æggehvider, f.eks. marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150	
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50	2
Småkager af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40	2
Småt bagværk af butterdej[1)]	Varmluft	170 - 180	20 - 30	2
Boller[1)]	Varmluft	160	10 - 25	2
Boller[1)]	Over-/undervarme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Små kager[1)]	Varmluft	160	20 - 35	2
Small cakes / Små kager[1)]	Over-/undervarme	170	20 - 35	2

1) Forvarm ovnen.

Souffleer og gratiner

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastaretter	Over-/undervarme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Over-/undervarme	180 - 200	25 - 40	1
Grøntsagsgratin [1)]	Turbogrill	160 - 170	15 - 30	1
Flutes med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Søde souffleer	Over-/under-varme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskegratiner	Over-/under-varme	180 - 200	30 - 60	1
Fyldte grøntsager	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Forvarm ovnen.

Fugtig varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastagratin	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	45 - 60	1
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 80	1
Desserter	180 - 200	45 - 60	1
Gærkrans eller croissant	160 - 170	50 - 70	1
Kringle	170 - 190	40 - 50	1
Bradepandekage, (tør)	160 - 170	20 - 40	2
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170	20 - 40	2

Bagning på flere ribber

Brug funktionen: Varmluft.

Bagværk på bageplade

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Vandbakkelser/flødekager[1)]	160 - 180	25 - 45	1/4
Toscatærte, tør	150 - 160	30 - 45	1/4

1) Forvarm ovnen.

Bagværk på bageplade

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Småkager af mørdej	150 - 160	20 - 40	1 /4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Short bread / Mørdejskage / Kagesnitter	140	25 - 45	1/4
Småkager af rørt dej	160 - 170	25 - 40	1/4
Bagværk med æggehvider, f.eks. marengs	80 - 100	130 - 170	1/4
Makroner	100 - 120	40 - 80	1/4
Småkager af gærdej	160 - 170	30 - 60	1/4

Lavtemperaturstegning

Brug denne funktion til at tilberede møre, magre kødstykker og fisk. Funktionen kan ikke anvendes til opskrifter som tyndsteg eller fedtindholdig flæskesteg. Du kan anvende stegetermometeret til at sikre, at kødet har den rigtige kernetemperatur (se tabellen for stegetermometeret).

I de første 10 minutter kan du indstille en ovntemperatur mellem 80 °C og 150 °C. Standard er 90 °C. Når du har indstillet temperaturen, fortsætter ovnen med at tilberede ved 80 °C. Brug ikke funktionen til fjerkræ.

Kog/steg altid uden låg, når du bruger denne funktion.

1. Svits kødet i en pande på kogesektionen på en meget høj indstilling i 1-2 minutter på hver side.
2. Læg kødet i den varme bradepande på grillristen i ovnen.
3. Sæt stegetermometeret i kødet.
4. Vælg funktionen: Lavtemperaturstegning , og indstil den rigtige kernetemperatur.

Madvare	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roastbeef	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Oksefilet	1000 - 1500 g	150	90 - 110	1
Kalvesteg	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Steak	200 - 300 g	120	20 - 40	1

Pizza

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza (tynd bund)[1)]	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (med meget fyld)[2)]	180 - 200	20 - 30	2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Tærter	180 - 200	40 - 55	1
Spinattærte	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (fyldt tærte)	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk tærte	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Æblekage, lukket	150 - 170	50 - 60	1
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60	1
Flade madbrød[1)]	230	10 - 20	2
Tærte med butter-dej[1)]	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen[1)]	230	12 - 20	2
Piroger (russisk udg-ave af calzone)[1)]	180 - 200	15 - 25	2

[1)] *Forvarm ovnen.*

[2)] *Brug en grill/bradepande.*

Stegning

- Brug varmefast kogegrej til stegning (følg producentens anvisninger).
- Store stege kan steges direkte i grill / bradepanden (hvis den findes) eller på grillristen med grill / bradepanden under.
- Steg magert kød i bradepanden med låget. Det holder bedre på kødsaften.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/ svær, kan steges i bradepanden uden låg.
- Det anbefales, at du tilbereder kød og fisk på 1 kg og derover i apparatet.
- For at forhindre at kødsaften eller fedtstoffet brænder på på bradepanden, kan du komme lidt væske i grill / bradepanden.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Store stege og fjerkræ dryppes med stegesky flere gange under stegning. Det giver bedre stegningsresultater.
- Du kan slukke apparatet ca. 10 minutter før stegetiden er slut og bruge restvarmen.

Stegetabeller

Oksekød

Madvare	Funktion	Mæn-gde	Tem-peratur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Tyndsteg (grydesteg)	Over-/undervarme	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1

Madvare	Funktion	Mæn-gde	Tem-peratur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roastbeef eller filet, rød[1)]	Turbogrill	pr. cm i tykkelsen	190 - 200	5 - 6 pr. cm i tykkelsen	1
Roastbeef eller filet, medium	Turbogrill	pr. cm i tykkelsen	180 - 190	6 - 8 pr. cm i tykkelsen	1
Roastbeef eller filet, gennem-stegt	Turbogrill	pr. cm i tykkelsen	170 - 180	8 - 10 pr. cm i tykkelsen	1

1) Forvarm ovnen.

Svin

Madvare	Funk-tion	Mængde	Temper-atur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov, nakke-kam, skin-kesteg	Turbogrill	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet, rib-benssteg	Turbogrill	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Farsbrød	Turbogrill	750 g-1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Flæskebov (forkogt)	Turbogrill	750 g-1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

Madvare	Funk-tion	Mængde	Temper-atur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kalvesteg	Turbogrill	1 kg	160 - 180	150 - 120	1
Kalveskank	Turbogrill	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lammekød

Madvare	Funk-tion	Mængde	Temper-atur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammekølle, lammesteg	Turbog-rill	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lammeryg	Turbog-rill	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Vildt

Madvare	Funk-tion	Mængde	Temper-atur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hareryg, harekølle *1)*	Over-/ under-varme	op til 1 kg	230	30 - 40	1
Dyreryg	Over-/ under-varme	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Dyrekølle	Over-/ under-varme	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) *Forvarm ovnen.*

Fjerkræ

Madvare	Funk-tion	Mængde	Tem-peratur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kylling, forår-skylling	Turbog-rill	200 - 250 g/stk.	200 - 220	30 - 50	1
Fjerkræ, hal-veret	Turbog-rill	400 - 500 g/stk.	190 - 210	35 - 50	1
Fjerkræ, par-teret	Turbog-rill	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
And	Turbog-rill	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Fisk (dampning)

Madvare	Funk-tion	Mængde	Temper-atur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hel fisk	Over-/ under-varme	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Lille grill

- Grill altid med højeste temperaturindstilling.
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden på første ovnrille, så den kan opsamle fedtet.
- Grillsteg kun flade stykker af kød eller fisk.
- Forvarm altid den tomme ovn i 5 minutter med grillfunktionerne.

PAS PÅ! Grill altid med ovnlågen lukket.

Lille grill

Madvare	Temperatur (°C)	Grilltid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Roastbeef, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Oksefilet, rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Svinefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalvefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammefilet	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hel fisk, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Stor grill

Madvare	Grilltid (min.)		Ovnrille
	1. side	2. side	
Burgers / Burgere[1)]	9 - 13	8 - 10	3
Svinemørbrad	10 - 12	6 - 10	3
Grillpølser	10 - 12	6 - 8	3
Tournedos, kalvesteaks	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Toastbrød[1)]	1 - 3	1 - 3	3
Toastbrød med pålæg	6 - 8	-	3

1) Forvarm ovnen.

Frosne madvarer

- Fjern emballagen fra madvaren. Anbring maden på en tallerken.
- Læg ikke en skål eller tallerken over. Det kan forlænge optøningstiden.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza, frossen	200 - 220	15 - 25	2
Deep pan pizza, frossen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, kold	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, frosne	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tynde	200 - 220	20 - 30	2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pommes frites, tykke	200 - 220	25 - 35	2
Grønsager/Kroketter	220 - 230	20 - 35	2
Brasede kartofler	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne/Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, frossen	160 - 180	40 - 60	2
Ovnbagt ost	170 - 190	20 - 30	2
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30	2

Dybfrosne færdigretter

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Frossen pizza	Over-/undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	2
Pommes frites[1)] (300 - 600 g)	Over-/undervarme eller Turbogrill	200 - 220	som angivet på pakken	2
Flutes	Over-/undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	2
Frugtkage	Over-/undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	2

1) Vend frites 2 eller 3 gange under tilberedningen.

Optøning

- Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken.
- Brug den første ovnrille fra neden.
- Dæk ikke foden til med et fad eller en tallerken, da det kan forlænge optøningstiden.

Madvare	Mængde	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkning
Kylling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Læg en kyllingen på en omvendt underkop i en spisetallerken. Vendes undervejs.
Kød	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.

Mad-vare	Mængde	Optøning-stid (min.)	Efter-optøning (min.)	Bemærkning
Kød	500 g	90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jord-bær	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1,4 kg	60	60	-

Henkogning

- Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.
- Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metaldåser.
- Brug første rist fra neden til denne funktion.
- Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.
- Fyld glassene ens og luk med en bøjle.
- Glassene må ikke røre hinanden.
- Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.
- Sluk for ovnen, eller sæt temperaturen ned til 100 °C, når væsken i glassene begynder at simre (i 1 liter-glas efter ca. 35 - 60 minutter) (se tabellen).

Bærfrugter

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Jordbær/blåbær/hindbær/modne stikkelsbær	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrugter

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Pærer/kvæder/svesker	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Gulerødder[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Agurker	160 - 170	50 - 60	-
Blandet pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabi/ærter/ asparges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Lad dem stå i ovnen, efter at den er blevet slukket.

Tørring

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille
Bønner	60 - 70	6 - 8	2
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	2
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6	2
Svampe	50 - 60	6 - 8	2
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	2
Svesker	60 - 70	8 - 10	2
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	2
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	2
Pærer	60 - 70	6 - 9	2

Brød

Det anbefales ikke at forvarme.

Hæld 100 ml vand i vandbeholderen.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Franskbrød	180 - 200	40 - 60	1
Småt gærbrød	200 - 220	35 - 45	1
Croissant	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Grovbrød	190 - 210	50 - 70	1
Rugbrød	180 - 200	50 - 70	1
Flerkornsbrød	170 - 190	60 - 90	1

Tabel for termometer

Oksekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Højreb / tournedos: rød	45 - 50
Højreb / tournedos: rosa	60 - 65
Højreb / tournedos: gennemstegt	70 - 75

Svin

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Bov / skinke / svinekam	80 - 82
Kotelet (ryg) / hamburgerryg	75 - 80
Farsbrød	75 - 80

Kalvekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Kalvesteg	75 - 80
Kalveskank	85 - 90

Får/lam

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Bedekølle	80 - 85
Bederyg	80 - 85
Lammekølle / lammesteg	70 - 75

Dyreryg

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Hareryg	70 - 75
Harekølle	70 - 75
Helstegt hare	70 - 75
Vildtryg	70 - 75
Vildtkølle	70 - 75

Fisk

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Laks	65 - 70
Ørred	65 - 70

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring

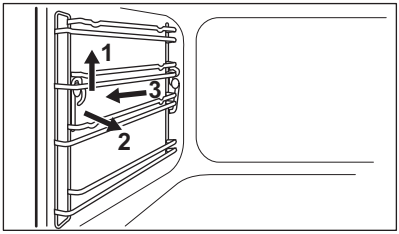
- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel.
- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensemiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

Udtagning af ovnribberne

Kontroller, at apparatet er koldt, før det rengøres. Der er risiko for forbrænding.

Fjern ovnribberne for at rengøre apparatet.

1. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste ophæng.



2. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.
3. Løft ovnribberne op af det bageste ophæng.

Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

Rengøring med damp

Fjern groft snavs med håndkraft.

1. Hæld 250 ml vand og 3 spsk. eddike direkte i dispenseren.
2. Slå funktionen til: Rengøring med damp.

Displayet viser varigheden af ovnfunktionen. Der afgives et lydsignal, når programmet er færdigt.

3. Berør et sensorfelt for at deaktivere signalet.
4. Tør ovnen af med en blød klud. Fjern vandet fra generatoren.

Hold lågen åben i ca. 1 time. Vent, indtil ovnrummet er tørt. Du kan fremskynde tørringen ved at opvarme apparatet med varm luft ved 150 °C i ca. 15 min.

Dampgeneratorenheden

PAS PÅ! Tør damp generatoren efter hver brug. Fjern vandet med svampen.

Kalkrande fjernes med vand og eddike.

PAS PÅ! Kemiske afkalkningsmidler kan forårsage beskadigelse af emaljen. Følg producentens anvisninger.

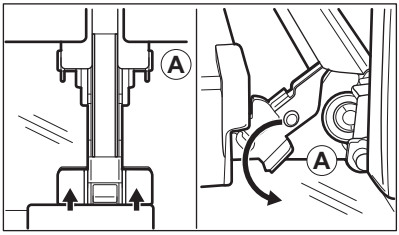
1. For at rengøre vandskuffen og dispenseren skal du hælde vand- og eddikeblandingen (ca. 250 ml) gennem vandskuffen ind i dispenseren. Vent i ca. 10 minutter.
2. Fjern vandet og eddiken med svampen.
3. Hæld rent vand (100 - 200 ml) i vandbeholderen for at skylle generatorsystemet.
4. Brug svampen til at opsuge vandet fra generatoren, og tør grundigt efter.
5. Hold lågen åben, så ovnrummet kan tørre helt.

Aftagning og montering af ovnlågen

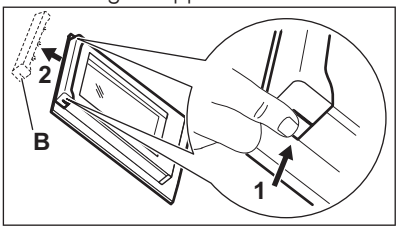
Du kan fjerne ovnlågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem. Antallet af ovnglas varierer afhængigt af den enkelte model.

ADVARSEL! Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung.

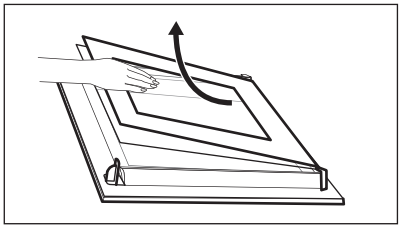
1. Åbn lågen helt.
2. Tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.



3. Sæt ovnlågen i første åbne position (vinkel på ca. 70°).
4. Hold med en hånd på hver side af lågen, og træk den væk fra apparatet i en opadgående vinkel.
5. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag. Dette for at undgå ridser.
6. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



7. Træk i lågelisten, og tag den ud.
8. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



9. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt.

Efter rengøringen sættes ovnglas og ovnlåge på plads. Udfør ovennævnte trin i modsat rækkefølge. Sæt det mindste glas i først og derefter det største.

Udskiftning af pæren

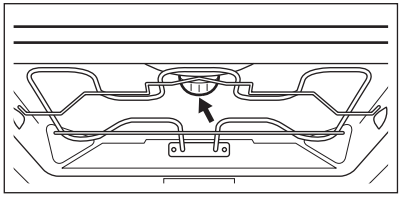
Læg en klud i bunden af apparatets rum. Det forhindrer, at glasset og rummet beskadiges.

ADVARSEL! Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren.
Pæren og glasset kan blive varmt.

1. Sluk for apparatet.
2. Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

Den øverste pære

1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.



2. Fjern metalskiven, og rengør glasset.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Sæt metalskiven på glasset.
5. Montér lampeglasset.

FEJLFINDING

ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Hvad gør man, hvis...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen kan ikke tændes eller betjenes.	Ovnen er ikke sluttet til en strømforsyning, eller det er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om ovnen er sluttet korrekt til strømforsyningen (se tilslutningsdiagrammet, hvis det findes).
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Børnesikringen er aktiveret.	Se under "Brug af børnesikringen".
Ovnen bliver ikke varm.	Lågen er ikke lukket rigtigt.	Luk lågen helt.
Ovnen bliver ikke varm.	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Displayet viser F111.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	• Sluk for ovnen med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. • Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises i displayet igen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.

Serviceoplysninger

Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på apparatets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

ENERGIEFFEKTIV

Produktkort og information i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Küppersbusch
Identifikation af model	EEBKM6750.0J
Energieffektivitetsindeks	94.5
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	43 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	34.8 kg

DS/EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

Spar på energien

Apparatet har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

- **Generelle råd**
  - Sørg for, at ovnlågen er lukket korrekt, når apparatet er tændt, og hold den lukket så meget som muligt under tilberedningen.
  - Brug metalfade for at forbedre energibesparelsen.
  - Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.
  - Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens

varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.
  - Brug restvarmen til at opvarme andre madvarer.
- **Tilberedning med blæser** - brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.
- **Restvarme**
  - Hvis et program med tidsvalget (Varighed, Slut tid) er aktiveret i visse opvarmningsfunktioner, og tilberedningstiden er på over 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk 10 % tidligere. Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt.
- **Tilberedning med slukket lampe** - sluk for lampen under tilberedningen, og tænd den kun, når det er nødvendigt.
- **Holde maden varm** - vælg den lavest mulige temperaturindstilling, hvis du ønsker at bruge restvarmen til at holde maden varm. Displayet viser restvarmetemperaturen.
- **Eco-funktioner** - se under "Ovnfunktioner".
- Når du bruger funktionen: **Fugtig varmluft**, lampen slukkes efter 30 sekunder. Du kan aktivere den igen, alt efter dine præferencer.
- Når du bruger **Eco-funktionerne**, slukkes lampen. Du kan aktivere den igen, alt efter dine præferencer.

MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♲. Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet ☒, sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03
www.kueppersbusch.de

867316510-C-222015

CE