

EEBP6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

INDHOLDSFORTEGNELSE

Om sikkerhed	2	Brug af tilbehøret	15
Sikkerhedsanvisninger	3	Ekstrafunktioner	17
Produktbeskrivelse	6	Råd og tip	18
Betjeningspanel	7	Vedligeholdelse og rengøring	33
Før ibrugtagning	9	Fejlfinding	36
Daglig brug	9	Teknisk information	37
Urfunktioner	13	Energieffektiv	37
Automatiske programmer	14		

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 damprensere 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.
- Overskydende spild skal fjernes inden den pyrolytiske rensning. Tag alle dele ud af ovnen.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Monter 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 hånden.

- 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.
- 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 søm 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.

Brug



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

- Brug kun apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.

- 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.
- alle madlavningsrester, pletter fra olie eller fedt / belægninger.
- alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder evt. alle non-stick gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger til pyrolytisk rensning.
- Hold børn væk fra apparatet, mens den pyrolytiske rensning er i gang. Apparatet bliver meget varmt, og der udledes varm luft fra de forreste køleaftæk.
- Pyrolytisk rensning sker ved en høj temperatur, der kan frigive dampe fra madlavningsrester og produktionsmaterialet, hvorfor forbrugerne på det kraftigste rådes til at:

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 overfladematerialet.
- 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.
- sørg for god udluftning under og efter hver pyrolytisk rensning.
- sørg for god udluftning under og efter første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for potentielle dampe, der udsendes under rensningen af alle pyrolytiske ovne.
 - Dyr (især fugle) skal flyttes til et område med god udluftning og må ikke være i nærheden af apparatet under og efter hver pyrolytisk rensning og første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af alle pyrolytiske ovne, når den pyrolytiske selvrensning er i gang.
- Slip-let overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolytisk rensning ved høj temperatur i alle pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe af lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester, som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, herunder spædbørn eller personer med fysiske lidelser.

Pyrolyse rensning



Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Før du udfører en pyrolytisk selvrensning eller ibrugtagning, skal du først tage følgende ud af ovnen:

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.

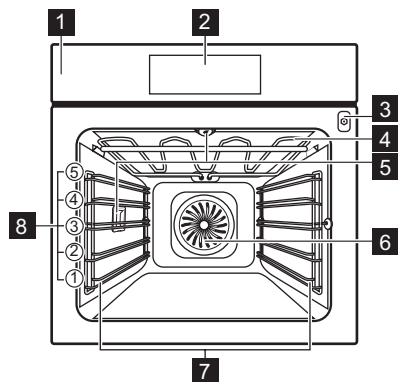
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.
- Fjern lågens lås, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.

Service

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

PRODUKTBEKRIVELSE

Oversigt over apparatet

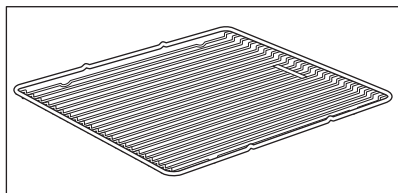


- 1 Betjeningspanel
- 2 Elektronisk programur
- 3 Bøsning til termometer
- 4 Varmelegeme
- 5 Ovn-pære
- 6 Blæser
- 7 Ovnribber, udtagelige
- 8 Rillepositioner

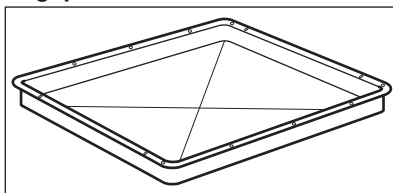
Tilbehør

Til kogegrej, kageforme, stege.

Trådrist



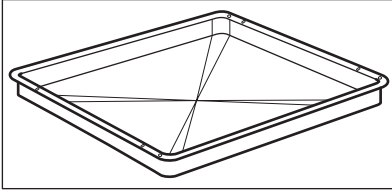
Bageplade



Til kager og lagkagebunde.

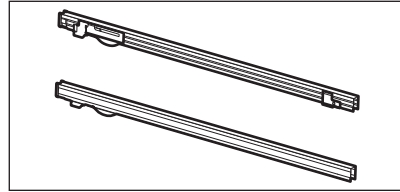
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.

Grill/bradepande



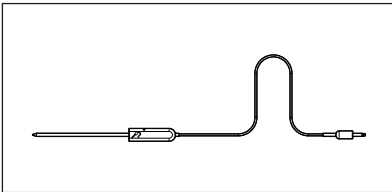
Til bagning og stegning, eller som en drypbakke til opsamling af fedt.

Teleskop udtræksskinner



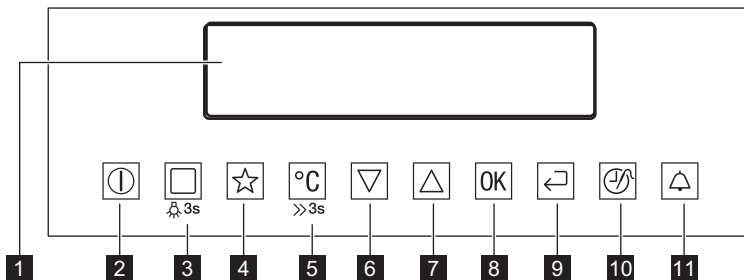
Til riste og plader.

Termometer



BETJENINGSPANEL

Elektronisk programur

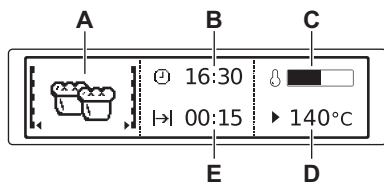


Brug tasterne til at betjene apparatet.

	Sensor-felt	Funktion	Kommentar
1	-	Display	Viser apparatets aktuelle indstillinger.












	Sensorfelt	Funktion	Kommentar
2		TÆND/SLUK	Tænder/slukker for apparatet.
3		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.
4		Favoritter	For at gemme og få adgang til dine favoritter.
5		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	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 opvarmingsfunktion 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.
	Slut tid	Displayet viser, når tilberedningstiden er slut.
	Temperatur	Displayet viser temperaturen.
	Tidsangivelse	Displayet viser, hvor længe ovnfunktionen virker. Tryk på ∇ og Δ 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 ovnrubber fra apparatet.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.

DAGLIG BRUG



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber 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 Δ eller ∇ for at indstille værdien.
2. Tryk på **OK** for at bekræfte.

Navigering i menuerne





1. Tænd for apparat.

- Tryk på ∇ eller \triangle for at indstille menufunktionen.
- Tryk på **OK** for at gå til undermenuen eller acceptere indstillingen.





 Du kan når som helst skifte til hovedmenuen med \leftarrow .




Oversigt over menuer

Hovedmenu












Sym bol	Menupunkt	Egnet til
	Hjælp til tilberedning	Indeholder en liste med automatiske programmer.
	Ovnfunktioner	Indeholder en liste med ovnfunktioner.
	Pyrolyse	Pyrolytisk rensning.
	Grundindstillinger	Her kan du ændre andre indstillinger.
	Favoritter	Indeholder en liste med yndlingstilberedningsprogrammer, der er oprettet af brugeren.









Undermenu for: Grundindstillinger

Sym bol	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.

Sym bol	Undermenu	Forløb
	Husk rengøring	Minder dig om at rengøre apparatet.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.
	Fabriksindstillinger	Sætter alle indstillinger tilbage til fabriksindstillingerne.

Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Egnet til	
	Varmluft	Bagning på 3 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 1 ovnrille.
	Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter, f.eks. pommes frites, grøntsager, forårsruller.
	Turbogrill	Til stegning af større stege eller fjerkræ på 1 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.
	Fugtig varmluft	Til at spare energi, når du bager eller tilbereder tørt bagværk. Også til at bage bagværk i forme på 1 ovnrille. Denne funktion blev anvendt til at definere energieffektivitetsklassen iht. EN50304.
	Hold varm	Til at holde maden varm.
	Optøning	Til optøning af frosne madvarer.

Ovnfunktion		Egnet til
	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
	Hævning af dej	Til kontrolleret hævnning 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.
	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**.

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 $^{\circ}\text{C}$ 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




Tablet 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).

- Tryk på  en eller flere gange, indtil den ønskede urfunktion og det tilhørende symbol vises i displayet.
- Tryk på  eller  for at indstille den nødvendige tid.
- Tryk på **OK** for at bekræfte. Når tiden er gået, udsendes et lydssignal. Apparatet slukkes. Displayet viser en meddelelse.
- Tryk på et sensorfelt for at stoppe signalet.

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.

- Vælg en ovnfunktion.


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.

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.

Hjælp til tilberedning med Vægtautomatik

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

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.

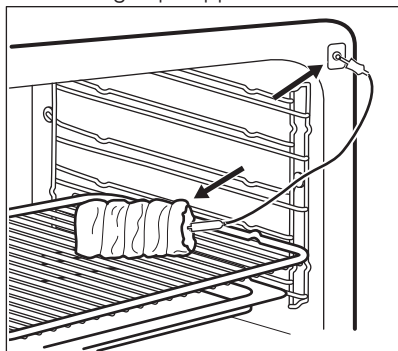


PAS PÅ! Brug kun det medfølgende stegetermometer eller de korrekte reservedele.



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

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



Displayet viser termometerets symbol.

4. Tryk på \triangle 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.



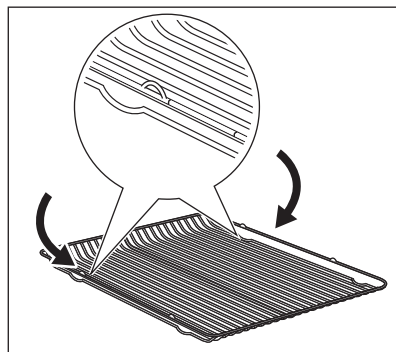
ADVARSEL!

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

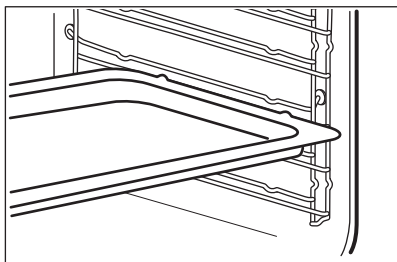
Grillrist:

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



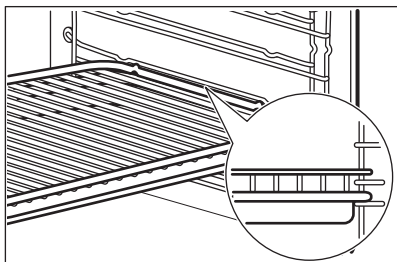
Grill/bradepande:

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.

Teleskopskinner – indsættelse af ovntilbehør



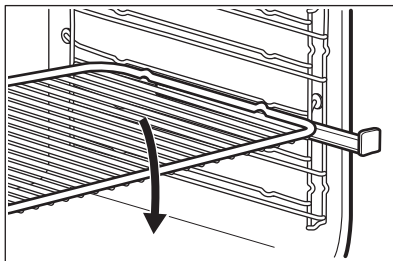
PAS PÅ! Sørg for at skubbe teleskopskinnerne helt ind i apparatet, inden du lukker ovnlågen.

Grillrist:

Anbring trådhylden på teleskopskinnerne, så fødderne vender nedad.

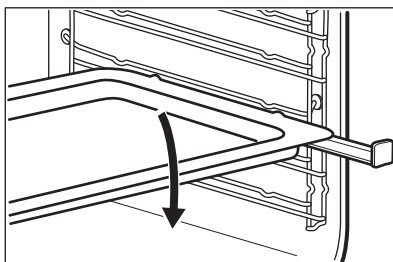


Den højre kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejet i at glide.



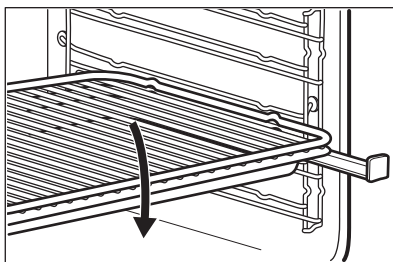
Bageplade eller bradepande:

Anbring bagepladen eller bradepanden på teleskopskinnerne.



Rist og grill/bradepande sammen:

Læg grillristen oven på bagepladen/bradepanden. Anbring risten og bradepanden på teleskopskinnerne.



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.


-  Hvis funktionen Pyrolyse virker, låses lågen automatisk. Der vises en meddelelse på displayet, når du berører en af tasterne.



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.

-  Hvis funktionen Pyrolyse virker, låses lågen, og der vises et nøglesymbol i displayet.



Berør  for at deaktivere funktionen. Displayet viser en meddelelse. Berør  igen, og derefter **OK** for at bekræfte.


-  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.



- 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

Temperatur (°C)	Sluktid (t)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5



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 hævnings. Læg dejen i et fad, der er stort nok til hævnings, og dæk den til med et fugtigt viskestykke eller film. Sæt en grillrist på ribbe 1, og sæt fadet ind. Luk lågen, og indstil funktionen til hævnings af dej: Hævning af dej. Indstil den ønskede tid.

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 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 ovnrille.
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 temperaturer.
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 røre-maskine.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Skrub op for ovntemperaturen, næste gang du bager.
Kagen er for tør.	Bagetiden er for lang.	Indstil en kortere bagetid, næste gang du bager.

Resultat	Mulige årsager	Afhjælpning
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.	Skrue en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

Bagning på én rille:

Bagværk i form

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Gærkrans/Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkage/ Frugtkager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake /Sandkage uden fedtstof	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake /Sandkage uden fedtstof	Over- under-varme	160	35 - 50	2
Tærtbund - mørdej	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tærtbund - rørt dej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Æbletærte (2 forme, 20 cm diameter, for- skudt på skrå)	Varmluft	160	60 - 90	2
Apple pie / Æbletærte (2 forme, 20 cm diameter, for- skudt på skrå)	Over- under- varme	180	70 - 90	1

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kvarkkage	Over- under-varme	170 - 190	60 - 90	1

1) Forvarm ovnen.

Bagværk på bageplader

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kringle	Over- under-varme	170 - 190	30 - 40	3
Tysk julestollen	Over- under-varme	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brød (rugbrød): 1. Første del af bagningen. 2. Anden del af bagningen.	Over- under-varme	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Vandbakkelse/ flødekager	Over- under-varme	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roulade	Over- under-varme	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Bradepandekage, (tør)	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smør-/mandelkage/ bistik	Over- under-varme	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Frugttærter (på gærdej/rørt dej) ²⁾	Varmluft	150	35 - 55	3
Frugttærter (på gærdej/rørt dej) ²⁾	Over- under-varme	170	35 - 55	3
Frugtkager på mørdej	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	Over- under-varme	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

²⁾ Brug en grill/bradepande.

Lagkagebunde

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lagkagebunde af mørdej	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Mørdejskage/ Kagesnitter	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread / Mørdejskage/ Kagesnitter	Over- under-varme	160 ¹⁾	20 - 30	3
Lagkagebunde af rørt dej	Varmluft	150 - 160	15 - 20	3
Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Lagkagebunde af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Småt bagværk af butterdej	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Boller	Varmluft	160 ¹⁾	10 - 25	3
Boller	Over- under-varme	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes /Små kager (20 stk./ plade)	Varmluft	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes /Små kager (20 stk./ plade)	Over- under-varme	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

Souffleer og gratiner

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastaretter	Over- under-varme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Over- under-varme	180 - 200	25 - 40	1
Grøntsagsgratin ¹⁾	Turbogrill	160 - 170	15 - 30	1
Flutes med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
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 Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastagratin	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 80	2
Desserter	180 - 200	45 - 60	2
Gærkrans eller croissant	160 - 170	50 - 70	1
Kringle	170 - 190	40 - 50	2
Bradepandekage, (tør)	160 - 170	20 - 40	3
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170	20 - 40	2

Bagning på flere ribber

Brug funktionen: Varmluft.

Bagværk på bageplader

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlle	
			2 riller	3 riller
Vandbakkelser/ flødekager	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Toscatærte, tør	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Forvarm ovnen.

Lagkagebunde/small cakes/små kager/tørkager/småt gærbrød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlle	
			2 riller	3 riller
Småkager af mørdej	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Mørdejskage/ Kagesnitter	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Lagkagebunde af rørt dej	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Småt bagværk af butterdej	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Småt gærbrød	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes /Små ka- ger (20 stk./ plade)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Forvarm ovnen.

Lavtemperaturstegning

Brug denne funktion til at tilberede stykker af magert og mørt kød og fisk med kerntemperaturer, som ikke overstiger 65 °C. Funktionen kan ikke anvendes til opskrifter som tyndsteg eller fedtindholdig flæsksteg. Du kan anvende stegetermometeret til at sikre, at kødet har den rigtige kerntemperatur (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 centrumtemperatur.

Madvare	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Engelsk roast-beef	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Filet	1000 - 1.500 g	120	90 - 150	3
Kalvesteg	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Pizza

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza (tynd bund)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (med meget fyld)	180 - 200	20 - 30	2
Tærter	180 - 200	40 - 55	1
Spinattærte	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk tærte	170 - 190	45 - 55	1
Æblekage, lukket	150 - 170	50 - 60	1
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60	1
Flade madbrød	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Tærte med butterdej	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammkuchen (pizzalignende ret fra Alsace)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroger (russisk udgave af calzone)	180 - 200 ¹⁾	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	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Grydesteg	1 - 1,5 kg	Over- undervarme	230	120 - 150	1
Engelsk roast-beef eller filet: rød	pr. cm i tykkelsen	Turbogrill	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Engelsk roast-beef eller filet: medium	pr. cm i tykkelsen	Turbogrill	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Engelsk roast-beef eller filet: gennemstegt	pr. cm i tykkelsen	Turbogrill	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Svin

Madvare	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov/nakkekam/skinkesteg	1 - 1,5 kg	Turbogrill	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet/ ribbenssteg	1 - 1,5 kg	Turbogrill	170 - 180	60 - 90	1
Farsbrød	750 g - 1 kg	Turbogrill	160 - 170	50 - 60	1
Svineskank (forkogt)	750 g - 1 kg	Turbogrill	150 - 170	90 - 120	1

Kalvekød

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kalvesteg	1	Turbogrill	160 - 180	90 - 120	1
Kalveskank	1.5 - 2	Turbogrill	160 - 180	120 - 150	1

Lammekød

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C) Ovnrille	Tid (min.)	Ovnrille
Lammekølle/ Lammesteg	1 - 1.5	Turbogrill	150 - 170	100 - 120	1
Lammeryg	1 - 1.5	Turbogrill	160 - 180	40 - 60	1

Leg

Madvare	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Dyreryg/ Harekølle	op til 1 kg	Over- undervarme	230 ¹⁾	30 - 40	1
Vildtryg	1,5 - 2 kg	Over- undervarme	210 - 220	35 - 40	1
Vildtkølle	1,5 - 2 kg	Over- undervarme	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Fjerkræ

Madvare	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Udskåret fjerkræ	200 - 250 g / stk.	Turbogrill	200 - 220	30 - 50	1
Kylling, halv	400 - 500 g / stk.	Turbogrill	190 - 210	35 - 50	1
Kylling, poulard	1 - 1,5 kg	Turbogrill	190 - 210	50 - 70	1
And	1,5 - 2 kg	Turbogrill	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5 - 5 kg	Turbogrill	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	Turbogrill	160 - 180	120 - 150	1
Kalkun	4 - 6 kg	Turbogrill	140 - 160	150 - 240	1

Fisk (dampet)

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hel fisk	1 - 1.5	Over- undervarme	210 - 220	40 - 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.

- Grill 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)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Engelsk roast-beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oksefilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalvefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammefilet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk (500 g - 1000 g)	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Stor grill

Madvare	Tid (min.)		Ovnrille
	1. side	2. side	
Burgers / Burgere	8 - 10	6 - 8	4
Svinemørbrad	10 - 12	6 - 10	4
Pølser	10 - 12	6 - 8	4
Filet/Kalvebøf	7 - 10	6 - 8	4
Toast /Toastbrød ¹⁾	1 - 3	1 - 3	5
Toastbrød med pålæg	6 - 8	-	4

¹⁾ Forvarm ovnen.

Frosne madvarer

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
Pizza snacks, frosne	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tynde	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, tykke	200 - 220	25 - 35	3
Grønsager/Kroketter	220 - 230	20 - 35	3
Brasede kartofler	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, frossen	160 - 180	40 - 60	2
Ovnbagt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30	2

Dybfrosne færdigretter

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Temperatur (°C)
Frossen pizza	Over- under-varme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	3
Pommes Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Over- under-varme eller Turbogrill	200 - 220	som angivet på pakken	3
Småt gærbrød	Over- under-varme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	3
Frugttærter	Over- under-varme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	3

¹⁾ Vend Pommes Frites 2 eller 3 gange undervejs.

Optøning

- Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken.
- Brug den første ovrille fra neden.

- Dæk ikke foden til med et fad eller en tallerken, da det kan forlænge optøningstiden.

Mad-vare	Mængde	Optøning- stid (min.)	Efter- optøning (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.
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 begynd- er at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Jordbær/blåbær/ hindbær/modne stik- kelsbær	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrugter

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynd- er 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
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

- Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.
- Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tørretiden,

åbner lågen og lader madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppeurter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svampe	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frugt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Brød

Forvarmning anbefales ikke.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Franskbrød	180 - 200	40 - 60	2
Småt gærbrød	200 - 220	35 - 45	2
Croissant	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Grovbrød	190 - 210	50 - 70	2
Rugbrød	180 - 200	50 - 70	2
Flerkornsbrød	170 - 190	60 - 90	2

Tablet 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.

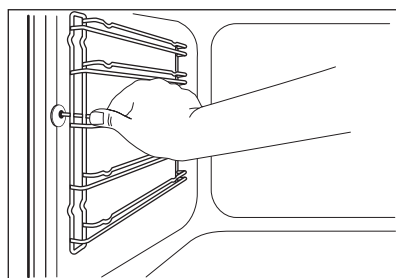
Bemærkninger om rengøring

- 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 ovnrensningmiddel.
- 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 skræppe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

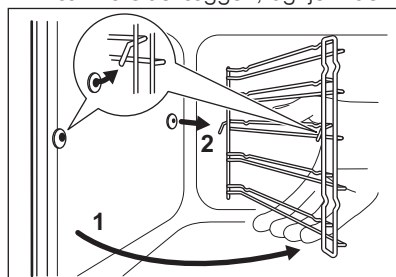
Udtagning af ovnribber

For at rengøre ovnen fjernes ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.



Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.



Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

Pyrolyse



PAS PÅ! Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra apparatet.



Den pyrolytiske rensning kan ikke starte:

- hvis du ikke har taget stikket til termometeret ud af kontakten.
 - hvis du ikke har lukket ovnlågen helt.
- Fjern groft snavs med håndkraft.



PAS PÅ! Hvis der er andre apparater installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med funktionen: Pyrolyse. Det kan skade apparatet.

1. Rengør lågens inderside med varmt vand, så resterne ikke brænder sig fast pga. den varme luft.
2. Aktiver apparatet, og vælg i hovedmenuen funktionen: Pyrolyse.
Tryk på **OK** for at bekræfte.
3. Indstil rengøringsvarigheden:

Valgmulighed	Forløb
Let	1 t for lidt snavset
Normal	1 t 30 min for normalt snavset
Intensiv	2 t 30 min for meget snavset

4. Tryk på **OK** for at bekræfte.



Når den pyrolytiske rensning starter, låses apparatets låge.



Sluk for apparatet for at stoppe den pyrolytiske rensning, inden den er afsluttet.



ADVARSEL! Når funktionen er færdig, er apparatet meget varmt. Lad det køle af. Der er risiko for forbrænding.



Når funktionen er fuldført, forbliver lågen låst under afkølingsfasen. Visse af apparatets funktioner er ikke tilgængelige under afkølingsfasen.

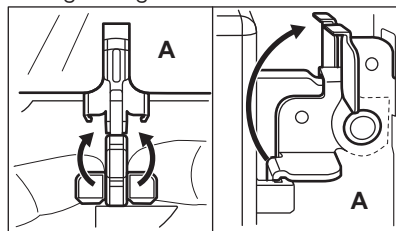
Aftagning og montering af lågen

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

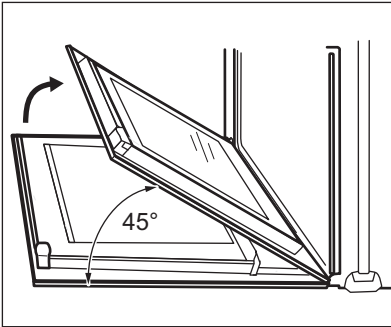


ADVARSEL! Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung.

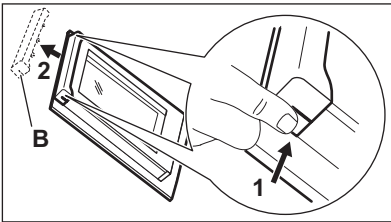
1. Åbn lågen helt.
2. Løft låsegrebene (A) helt op på de to lågehængsler.



3. Luk lågen, indtil den er i en vinkel på ca. 45°.

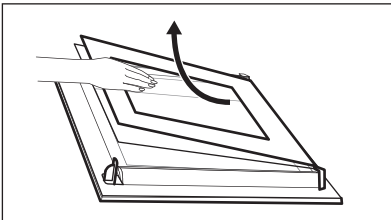


4. Hold med en hånd på hver side af lågen og træk den væk fra apparatet i en opadgående vinkel.
5. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag. Dette for at undgå ridser.
6. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



PAS PÅ! Hårdhændet håndtering af glasset, især omkring kanten på frontpanelet, kan få glasset til at gå i stykker.

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 glas og låge 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.

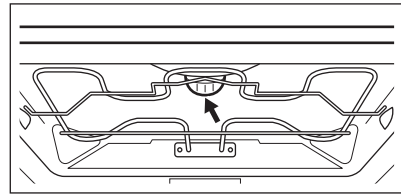


ADVARSEL! Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren. Pæren og glasset kan blive varmt.

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

Den øverste pære

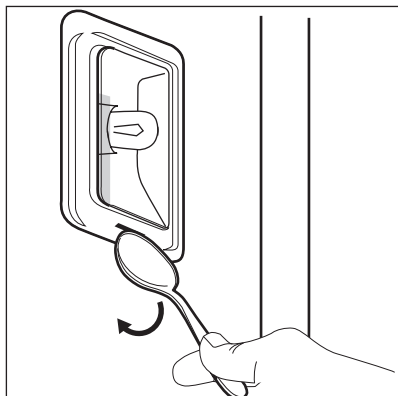
1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.



2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Monter lampeglasset.

Sidelampen

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til pæren.
2. Lirk dækglasset af med en smal genstand uden spids (f.eks. en teske).



3. Gør glasset rent.
4. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
5. Montér dækglasset.
6. Isæt den venstre ovnribbe.

FEJLFINDING



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Hvis noget går galt

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
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 lyser ikke.	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.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.)

TEKNISK INFORMATION

Tekniske data

Spænding	220 - 240 V
Frekvens	50 Hz

ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Küppersbusch
Identifikation af model	EEBP6750.OJ
Energieffektivitetsindeks	92.9
Energieffektivitetsklasse	A

Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.79 kWh/cyklus
Antal ovnrør	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	71 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	40.0 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.

- **Hold 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