

## For at det skal bli like morsomt å tilberede maten som å lage den(

må du lese denne bruksanvisningen. Da kan du dra nytte av alle de tekniske finessene ved komfyren.

Du blir kjent med viktig informasjon om sikkerheten. Du blir nærmere kjent med de enkelte delene på den nye komfyren. Og vi viser deg, trinn for trinn+hvordan du foretar de ulike innstillingene. Det hele er svært enkelt.

I tabellene finner du innstillingsverdier og stekeovnishøyder for en rekke vanlige retter. Alt er testet i vårt prøvekjøkken.

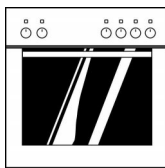
Og hvis det noen gang skulle oppstå en feil+så finner du her opplysninger om hvordan du selv kan utbedre feil.

Ved hjelp av den utførlige innholdsfortegnelsen er det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Nå gjenstår det bare å ønske god appetitt!

## Bruksanvisning

---



HEN 2--2)- S

no

---

565- -42 321

# Innholdsfortegnelse

<b>Hva du må ta hensyn til )))))))</b>	<b>4</b>
Før montering .....	4
Sikkerhetsanvisninger .....	4
Årsaker til skader .....	5
<b>Din nye komfyr )))))))</b>	<b>6</b>
=etjeningsfelt .....	6
Funksjonsvelger .....	7
Temperaturvelger .....	7
Kokeplatebrytere .....	8
Varmetyper .....	8
Stekeovn og tilbehør .....	9
Dørsikring .....	13
Kjølevifte .....	13
<b>Før første gangs bruk )))))))</b>	<b>13</b>
Oppvarming av stekeovnen .....	13
Rengjøring av tilbehøret før bruk .....	13
<b>Innstilling av kokesone )))))))</b>	<b>14</b>
<b>Innstilling av stekeovn )))))))</b>	<b>14</b>
Slik stiller du inn: .....	14
<b>Hurtigoppvarming )))))))</b>	<b>15</b>
Slik stiller du inn .....	15
<b>Vedlikehold og rengjøring )))))))</b>	<b>16</b>
Utsiden av apparatet .....	16
Stekeovnen .....	16
Rengjøring av glassruten .....	18
Rengjøre stigen .....	20

# Innholdsfortegnelse

Tetning .....	20
Kokesone .....	20
Tilbehør .....	20
<b>Det har oppstått en feil( hva kan du gjøre? )))</b>	<b>21</b>
Skifte ut stekeovnslampen .....	21
<b>Kundeservice ))))))))))))))))))))))))))))))))</b>	<b>22</b>
<b>Emballasje og gammel maskin ))))))))))))))))</b>	<b>22</b>
<b>Tabeller og tips ))))))))))))))))))))))))))))))))</b>	<b>23</b>
Kaker og bakst .....	23
Tips til bakingen .....	26
Kjøtt+fjærkre+fisk .....	27
Tips til steking og grilling .....	30
Gratenger+toast .....	30
Dypfrosne ferdigretter .....	31
Opptining .....	32
Tørking .....	32
Hermetisering .....	33
Energisparetips .....	34
<b>Akrylamid i matvarer ))))))))))))))))))))))))))))</b>	<b>35</b>
Hva kan du gjøre? .....	36
<b>Testretter ))))))))))))))))))))))))))))))))</b>	<b>37</b>

---

# Hva du må ta hensyn til

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke komfyren på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen godt. Hvis du gir apparatet videre til andre+må disse anvisningene følge med.

---

## Før montering

### Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket den ut. Hvis det har oppstått en transportskade+må du ikke slå på apparatet.

### Elektrisk tilkobling

Komfyren må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Ved skader som oppstår på grunn av feil tilkobling bortfaller alle garantikrav.

---

## Sikkerhets- anvisninger

### Varm stekeovn



Dette apparatet er bare beregnet på bruk i private husholdninger.

Komfyren må bare brukes til tilberedning av mat.

Åpne stekeovnsdøren forsiktig. Varm damp kan strømme ut.

De varme+innvendige stekeovnsflatene og varmeelementene må aldri berøres. Fare for forbrenning!

=arn må alltid holdes borte fra disse.

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i stekeovnen. Fare for brann!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i stekeovnsdøren. Kabelisolasjonen kan smelte. Fare for kortslutning!

## Reparasjon



Ukyndige reparasjoner er farlig. Fare for elektrisk støt! Reparasjon må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt+må du slå av sikringen for komfyren i sikringsskapet.  
Kontakt kundeservice.

---

## Årsaker til skader

### Stekebrett( aluminiumsfolie eller kokekar på ovnsbunnen

Ikke sett stekebrett på ovnsbunnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen.  
Kokekar må ikke settes inn på bunnen av stekeovnen. Det kan føre til overoppheting. =ake- og steketidene stemmer ikke lenger+og emaljen blir skadet.

### Vann i stekeovnen

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen. Det kan oppstå skader på emaljen.

### Fruktsaft

Ikke legg for mye på brettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet etterlater seg flekker som du ikke senere får fjernet. =ruk heller den dype universalpannen.

### Kjøøl av med åpen stekeovnsdør)

Stekeovnen må kun avkjøles i lukket tilstand. Ikke sett noe i klem i stekeovnsdøren. Selv om stekeovnsdøren bare står på gløtt+kan elementfronter som står i nærheten+bli skadet over tid.

### Svært skitten stekeovnstetning

Hvis stekeovnstetningen er svært skitten+går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold dørtetningene rene.

### Stekeovnsdøren som sitteflate

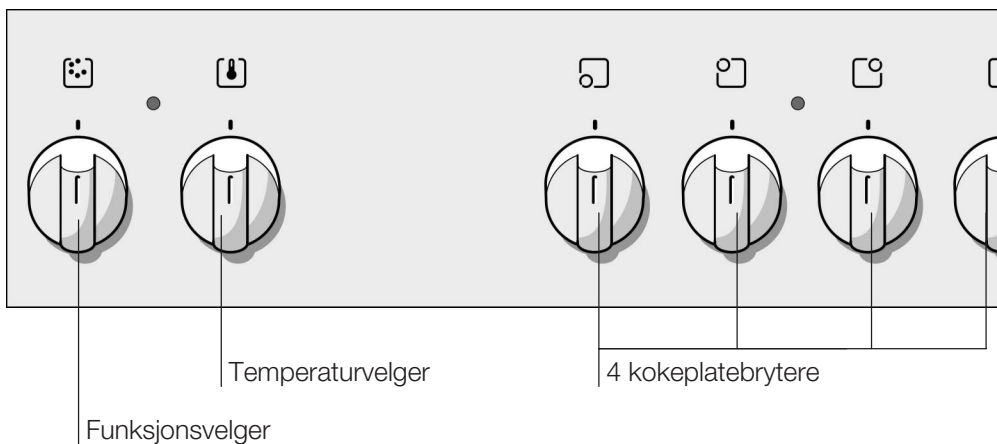
Ikke stå på eller sett deg på stekeovnsdøren.

# Din nye komfyr

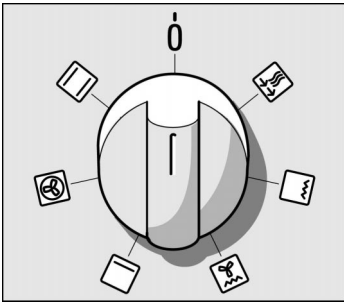
Her kan du bli kjent med det nye apparatet ditt. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet med brytere og indikasjoner. Her finner du informasjon om varmetyper og tilbehøret som følger med.

## Betjeningsfelt

Noen detaljer kan avvike fra dette+avhengig av apparattype.



## Funksjonsvelger



Med funksjonsvelgeren velger du varmetype for stekeovnen.

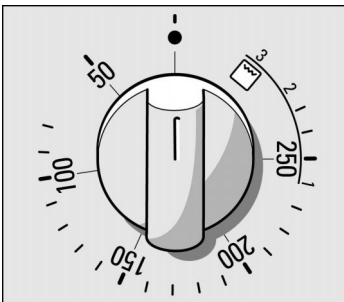
### Stillinger

1	Overö/undervarme
2	3dövarmluft*
3	Undervarme
4	Omluftsgrilling
5	Flategrilling
6	Hurtigoppvarming

\*Varmetype som bestemmer energiklassen iht. EN50304.

Når du stiller inn funksjonsvelgeren+tennes lampen i stekeovnen.

## Temperaturvelger



Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

### Temperatur

50-270	Temperaturområde i °C
--------	-----------------------

### Grill 2

1	Svak grill
2	Middels grill
3	Sterk grill

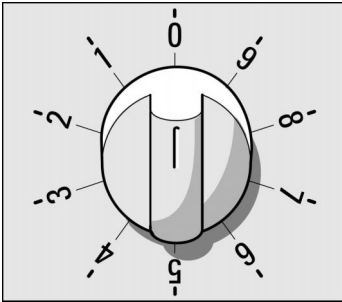
Kontrolllampen over temperaturvelgeren lyser når oppvarmingen i stekeovnen er på. I varmepausene slokkes symbolet. Lyset er ikke på under grilling og optining.

## Crilltrinn

Ved flategrilling 2 velger du grilltrinn med temperaturvelgeren.

## Kokeplatebrytere

Med de 4 kokeplatebryterne stiller du inn varmeeffekten til kokeplatene.



### Stillinger

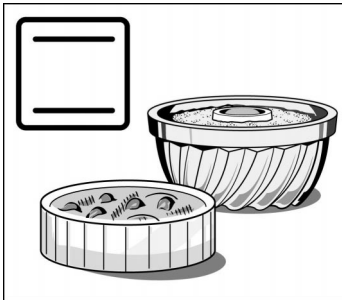
Koketrinn 1	Laveste effekt
Koketrinn 9	Høyeste effekt

Du kan dreie kokeplatebryterne mot høyre eller venstre.

Når du slår på en kokeplate+lyser kontrollampen.

## Varmetyper

Ved bruk av stekeovnen har du forskjellige varmetyper å velge mellom. På den måten kan du velge den optimale tilberedningsmåten for enhver rett.

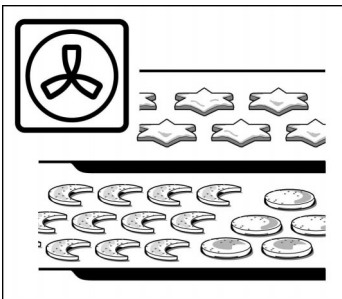


### Over-/undervarme

Her kommer varmen jevnt ovenfra og fra undersiden på kaken eller steken.

Formkaker og gratenger blir best på denne måten.

Også for mager stek av oksekjøtt+kalv og vilt er over-/undervarme godt egnet.



### 3D-varmluft

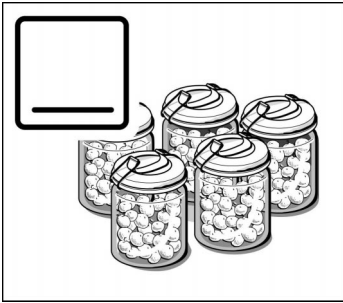
En ventilator i bakveggen på stekeovnen fordeler varmen fra ringelementet jevnt utover stekeovnen.

Med 3D-varmluft kan du steke kaker og pizza i to høyder. Småkaker og butterdeig egner seg godt til steking på tre stekebrett.

De nødvendige stekeovnstemperaturene er lavere enn ved over-/undervarme. Ekstra brett får du i en faghandel.

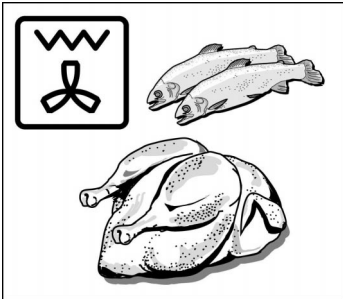
3D-varmluft er svært godt egnet til tørking.





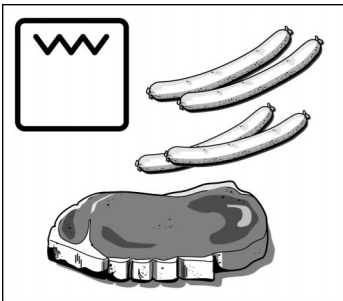
## Undervarme

Med undervarme kan du ettersteke eller brune retter fra nedsiden. Undervarme er også ypperlig egnet til konservering.



## Omluftsgrilling

Grillspiralene og ventilatoren slås vekselvis på og av. I varmepausen blåser ventilatoren varmen grillen rundt maten. På den måten blir kjøttstykkene sprø og brune på alle sidene.

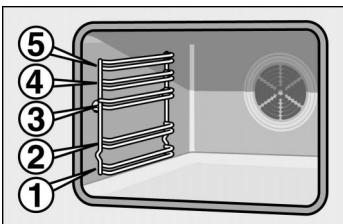


## Flategrilling

Hele flaten under grillristen blir varm. Du kan grille flere biffer+pølser+fisk eller toast.

---

## Stekeovn og tilbehør

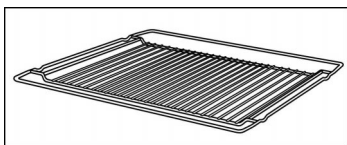


Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder.

Tilbehøret kan trekkes ut i to tredjedels lengde uten at det vipper ut. Dermed er det enkelt å ta ut rettene.

## Tilbehør

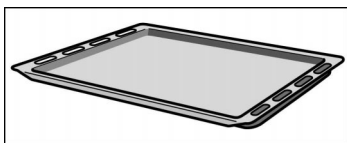
Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Oppgi alltid HEZ-nummer.



### Rist HEZ 334----

til kokekar+kakeformer+stek+grillstykker og dypfrosne retter.

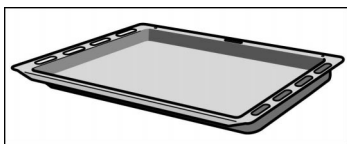
Risten må settes inn med den krumme delen ned



### Emaljestekebretter HEZ 331----

til kaker/småkaker.

Sett inn stekebrettet i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren inntil det stopper.



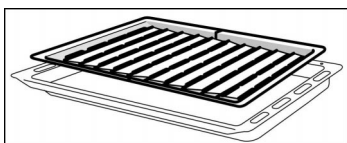
### Universalpanne HEZ 332----

til saftige kaker+bakverk+dypfrosne retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett+dersom du griller direkte på risten.

Sett inn universalpannen i stekeovnen+med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren+inntil den stopper.

## Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren.

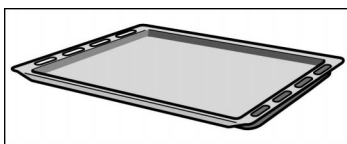


### Crillrist HEZ 325----

Til grilling i stedet for risten+eller som sprutbeskyttelse+slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Grillristen skal bare brukes i universalpannen.

Grilling på grillrist: =ruk samme høyde som risten.

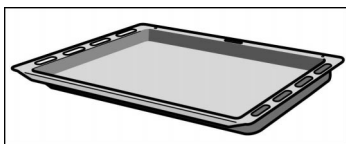
Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.



### Emaljestekebrett HEZ 331-1- med antislipp-belegg

Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet.

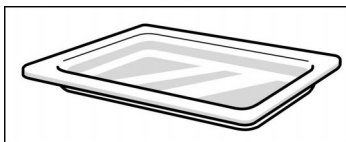
Sett inn stekebrettet i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren inntil det stopper.



### Universalpanne HEZ 332-1- med antislipp-belegg

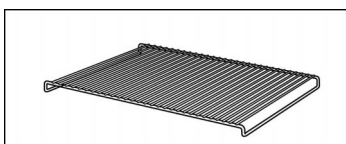
Saftige kaker+bakverk+dypfrosne retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen.

Sett inn universalpannen i stekeovnen+med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren+inntil den stopper.



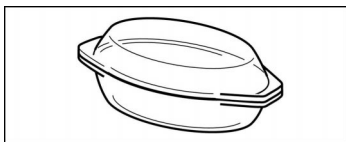
### Classpanne HEZ 336---

Dypt stekebrett av glass som også egner seg som serveringsfat.



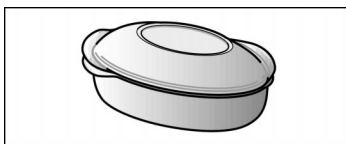
### Rist HEZ 324---

til grillretter. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttssaft blir samlet opp.



### Classfat HMZ21CB

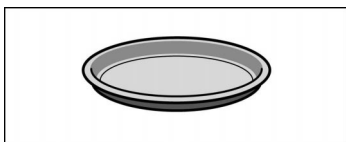
til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Spesielt godt egnet for stekeautomatikk.



### Metall-stekegryte HEZ 6---

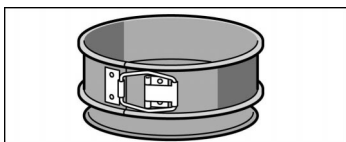
Tilpasset stekesonen på den keramiske platetoppen. Pannen er også velegnet til bruk med kokesensor og stekeautomatikk.

Pannen er emaljert på utsiden og har slippbelegg på innsiden.



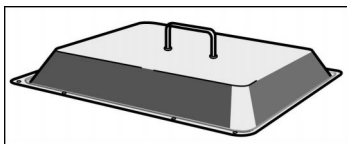
### Pizzabrett HEZ 317---

Ideell til for eksempel pizza+dypfrosne varer og store+runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten. Følg opplysningene i steketabellene.



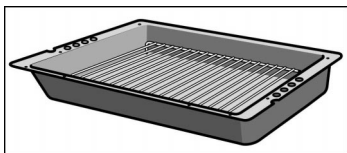
### Stekeform HEZ 6--1

Med den overløppssikre stekeformen kan du lage spesielt saftige kaker. Den ekstra brede kanten gjør at kaken ikke kan løpe over og holder komfyren din ren. Stekeformen har slippbelegg på innsiden.



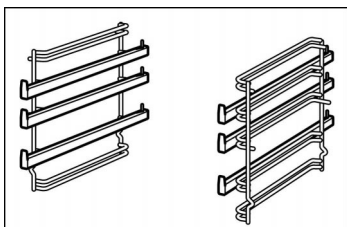
### Lokk til proffpanne HEZ 333—1

gjør proffpannen til en proff ovnsgrype.



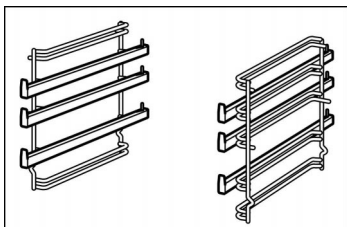
### Proffpanne HEZ 333—

til tilberedning av store mengder.



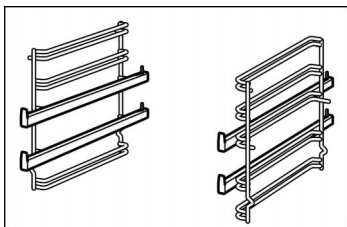
### 3-delt teleskoputtrekk HEZ 3383—

Med uttrekksskinnene i høyde 2+3 og 4 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper ut.



### 3-delt teleskoputtrekk( full lengde HEZ 3383-5

Med uttrekksskinnene i høyde 2+3 og 4 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper ut.



### 2-delt teleskoputtrekk HEZ 3382—

Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.

---

## Dørsikring

Det hører en dørsikring til apparatet. Den skal festes på stekeovnen. Les monteringsanvisningen nøye.

Avhengig av apparattype: Skyv dørsikringen til side eller oppover for å åpne stekeovnen. Når du lukker døren+må du passe på at den smekker på plass.

---

## Kjølevifte

Stekeovnen er utstyrt med en kjølevifte. Den slås av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren.

---

## Før første gangs bruk

I dette kapittelet finner du alt du trenger å vite før du går i gang med å lage mat for første gang.

Varm opp stekeovnen og rengjør tilbehøret. Les nøye sikkerhetsanvisningene i kapitlet "Hva du må ta hensyn til"!

---

## Oppvarming av stekeovnen

Slik går du frem

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt.

- 1) Still funksjonsvelgeren på / .
  - 2) Still inn 240 °C med temperaturvelgeren.
- Etter 60 minutter slår du av funksjonsvelgeren.

---

## Rengjøring av tilbehøret før bruk

Før du tar tilbehøret i bruk+må du rengjøre det med såpevann og en oppvaskklut.

---

# Innstilling av kokesone

Det følger en egen bruksanvisning med kokesonen. Der finner du opplysninger om sikkerhet samt informasjon om innstilling og vedlikehold.

---

# Innstilling av stekeovn

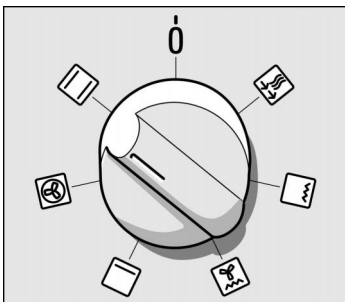
Stekeovnen stiller du på en enkel måte inn med funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren.

I kapitlet tabeller og tips finner du egnet varmetype og temperatur for en rekke retter.

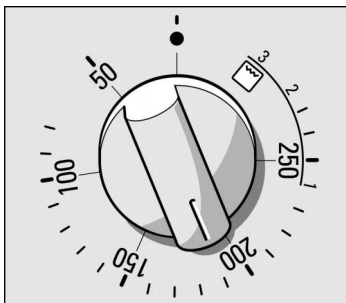
---

## Slik stiller du inn:

Eksempel: Over-/  
undervarme 190 °C



- 1) Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.



- 2) Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

Når retten er ferdig

Slå av funksjonsvelgeren.

Endre innstilling

Du kan når som helst forandre temperaturen eller grilltrinnet.


---

## Hurtigoppvarming

Med denne kan du varme opp stekeovnen ekstra raskt.

---

### Slik stiller du inn

- 1) Still funksjonsvelgeren på .
- 2) Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.

Etter noen sekunder starter stekeovnen. Kontrollampen for temperaturvelgeren lyser.

Hurtigoppvarmingen er avsluttet

Kontrollampen slukkes.

Sett retten inn i stekeovnen og still inn stekeovnen.

---

# Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring!

---

## Utsiden av apparatet

Rengjør apparatet med vann og litt oppvaskmiddel. Tørk av med en myk klut.

Aggressive rengjøringsmidler og skuremidler er ikke egnet. Dersom et slikt middel skulle havne på forsiden av komfyren+må det straks vaskes bort med vann.

## Merk

Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer+som glass+plast eller metall.

Skygger på glassruten+som virker som striper+er lysreflekser fra stekeovnslampen.

## Apparater med front i rustfritt stål

Fjern kalk-+fett-+stivelses- og eggehvitflekker så snart som mulig. Under slike flekker kan det danne seg korrosjon.

=ruk et rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Følg produsentens anvisninger. Prøv først med middelet på et begrenset område før du tar det i bruk over det hele.

## Apparater med aluminiumsfront

=ruk et mildt vinduspusemiddel. Tørk av med en ren vinduspuseklut eller en fuselfri mikrofiberklut. Tørk vannrett og uten å øve trykke mot flaten.

Aggressive rengjøringsmidler+ripende svamper og grove vaskekluter er ikke egnet.

---

## Stekeovnen

Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper. Stekeovnsrens må bare brukes på de emaljerte flatene i stekeovnen.

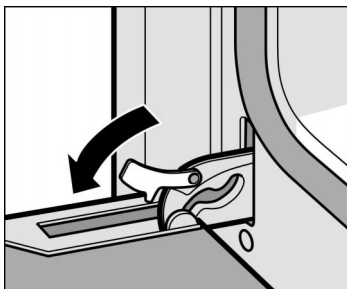
### **For å gjøre rengjøringen lettere**

kan du slå på ovnslyset og ta av stekeovnsdøren.



## Slå på ovnslyset

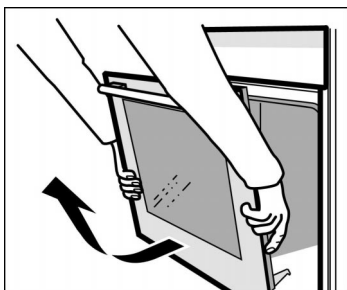
## Demontering av stekeovnsdøren



Still funksjonsvelgeren på / .

Du kan ta stekeovnsdøren helt ut.

- 1) Åpne stekeovnsdøren helt opp.
- 2) Vipp opp de to sperrehendlene på venstre og høyre side.



- 3) Still stekeovnsdøren på skrå.  
Ta tak med begge hender på høyre og venstre side under døren.  
Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut.

Etter rengjøring settes stekeovnsdøren inn igjen i motsatt rekkefølge.

## Rengjøring av emaljeflatene i stekeovnen

Ikke bruk varmt såpevann eller vann med eddik.

Hvis ovnen er svært skitten+er det best å bruke stekeovnsrens. Stekeovnsrens må kun brukes i kald ovn.

For øvrig:

Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Slike misfarginger må ikke behandles med harde skuresvamper eller etsende rengjøringsmidler.

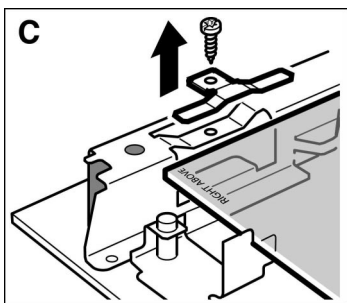
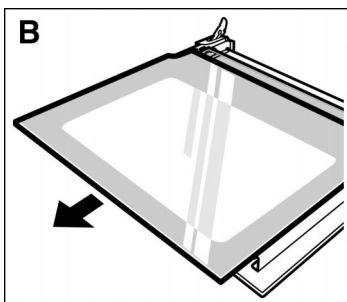
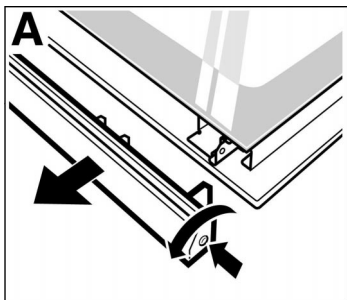
Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. De er likevel helt beskyttet mot korrosjon.

## Classdekselet på stekeovnslampen

Glassdekselet rengjøres best med oppvaskvann.

## Rengjøring av glassruten

### Utmontering



Du kan ta ut glassruten på stekeovnsdøren slik at det blir lettere å foreta rengjøring.

- 1) Ta ut stekeovnsdøren og legg den på et håndkle e.l. ved hjelp av håndtaket.
- 2) Skru av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å løsne festet på høyre og venstre side. (Figur A)

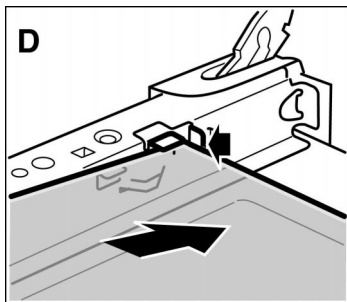
- 3) Trekk ut den øverste ruten. (Figur =)

- 4) Skru ut klemmene på høyre og venstre side og ta dem bort (Figur C). Ta ut ruten.

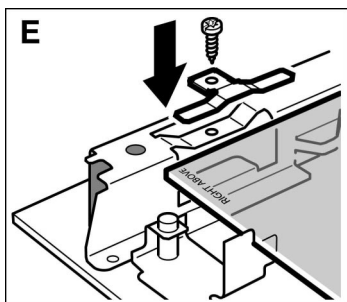
Rengjør glassruten med glassrens og en myk klut.

## Montering

Pass på at merkingen "Right above" står på opp-ned nede til venstre.



1) Skyv glassruten inn på skrå bakover. (Figur D)



2) Sett på klemmene og skru dem fast igjen. (Figur E)

3) Sett inn den øverste glassruten. Pass på at den glatte flaten vender ut.

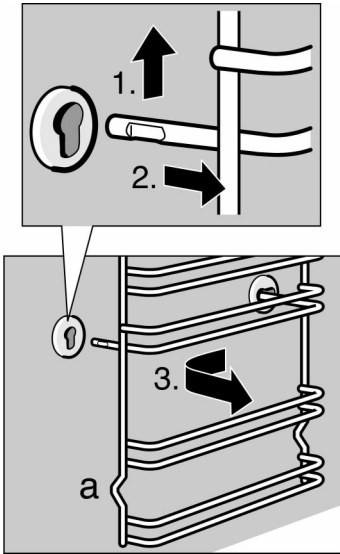
4) Sett på dekselet og skru det fast.

5) Sett på plass stekeovnsdøren igjen.

**Du må ikke bruke stekeovnen før du har satt inn glassrutene på riktig måte)**

---

## Rengjøre stigene



Stigene kan tas ut for rengjøring.

### Slik tar du ut stigene:

- 1) Løft opp stigen på forsiden
- 2) og hekt den av.
- 3) Trekk deretter hele stigen fremover og ta den ut.

Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en myk svamp eller en børste.

### Slik setter du inn stigene:

Stikk stigen først inn i det bakerste festet+ trykk den litt bakover og fest den deretter i det fremste festet.

Stigene passer både på venstre og høyre side. Utbuktningen (a) må alltid være nederst.

---

## Tetning

Tetningslistene i stekeovnen kan rengjøres med oppvaskmiddel. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler eller skuremidler.

---

## Kokesone

Informasjon om vedlikehold finner du i bruksanvisningen for kokesonen.

---

## Tilbehør

Legg tilbehøret i bløt i oppvaskvann straks etter bruk. Matrester lar seg deretter lett fjerne med børste eller skuresvamp.

# Det har oppstått en feil( hva kan du gjøre?)

Dersom det oppstår en feil+kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice+bør du lese følgende veiledning:

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
=pparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen for komfyren er i orden.
	Strøbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.

## Reparasjon må bare utføres av servicetekniker med spesiell opplæring)

Dersom apparatet repareres på ukyndig måte+kan det føre til alvorlig fare for deg.

## Skifte ut stekeovnslampen

Dersom stekeovnslampen er ødelagt+må den skiftes. 40 watts reservelampen som tåler høy temperatur fås hos kundeservice eller i faghandelen.  
=ruk kun disse lampene.

### Slik går du frem



- 1) Koble ut komfysikringen i sikringsskapet.
- 2) Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen+for å unngå skader.
- 3) Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.
- 4) =ytt ut lampen med en lampe av samme type.
- 5) Skru på glassdekselet igjen.
- 6) Ta bort håndkleet og sett inn sikringen igjen.

## Bytte glassdeksel

Dersom glassdekslet til stekeovnslampen er ødelagt+ må det skiftes. Glassdeksel får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

---

# Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres+står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De angitte kundeservicesentrene kan også gi deg informasjon om nærmeste kundeservicested.

## E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice+må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for komfyren din. Typeskiltet med numrene finner du på høyre side+på siden av bryterfronten. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil+bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

Eönr.	FD
-------	----

Kundeservice 🏠
----------------

---

# Emballasje og gammel maskin

## Miljøvennlig fjerning

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

---

# Tabeller og tips

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem. Du kan lese hvilken varmetype og temperatur som er best egnet for den retten du vil lage+hvilket tilbehør du bør bruke+og i hvilken høyde retten skal stå. Du får mange tips om utstyr og tilberedning og hjelp hvis noe likevel skulle gå galt en gang.

---

## Kaker og bakst

### Steking i én høyde

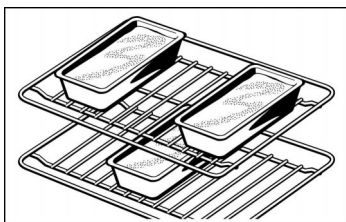
=ruk over- og undervarme / når du steker kaker i én høyde Da blir kakene best.

### Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet. Ved lyse stekeformer med tynne vegger av metall eller ved glassformer forlenges steketiden og kakene blir ikke så jevnt brune.

Sett alltid kakeformer på rist.

Hvis du skal bake med 3 brødformer samtidig+må du plassere disse på risten slik det fremgår av bildet.



### Tabeller

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn. På den måten sparer du energi. Når du steker i forvarmet ovn+reduseres de angitte steketidene med 5 til 10 minutter.

I tabellene finner du optimale varmetyper for de ulike bakverkene.

Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Prøv først med den laveste verdien. En lavere temperatur gir en jevnere bruning. Still temperaturen høyere neste gang+dersom dette er ønskelig.

Du finner mer informasjon under ”Tips til bakingen” bak tabellene.

Kaker i form	Form på rist	Høyde	Varme- type	Tempera- tur °C	Steketid, minutter
Formkake, enkel	Rundö/kransö/ brødform	2	/	170ö190	50ö60
	3 brødformer*	1+3	☉	150ö170	75ö105
Fine kaker (f. eks. sandkaker)	Rundö/kransö/ brødform	2	/	150ö170	60ö70
	3 brødformer*	1+3	☉	140ö160	75ö105
Mørdeigbunn med kant	Springform	1	/	170ö190	25ö35
Formkakebunn	Fruktkakeform	2	/	150ö170	20ö30
Sukkerbrød	Springform	2	/	160ö180	30ö40
Fruktö eller ostekake, mørdeig**	Mørk springform	1	/	170ö190	70ö90
Fruktkake av formkakedeig	Springform/ rundform	2	/	160ö180	50ö60
Quiche, løkpai osv.**	Springform	1	/	180ö200	50ö60

\* Ta hensyn til plasseringen av brødformene. Ekstra rister får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.

\*\* La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter.

Kaker på brett		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Formkakeö eller gjærdeig med tørt fyll (f. eks. ulike typer formkake)	1 brett	2	/	170ö190	20ö30
	2 brett	2+4	☉	140ö160	40ö50
Formkakeö eller gjærdeig med saftig fyll (frukt)	1 brett	3	/	170ö190	40ö50
	2 brett	2+4	☉	150ö170	55ö65
Rullekake (forhåndsoppvarming)	Brett	2	/	170ö190	15ö20
Gjærkringle med 500 g mel	Brett	2	/	170ö190	30ö40



Kaker på brett		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	3	/	160ö180	60ö70
Julekake med 1 kg mel	Universalpanne	3	/	150ö170	90ö100
Kringle, søt	Universalpanne	2	/	180ö200	55ö65
Nizza	1 brett	2	/	220ö240	25ö35
	2 brett	2+4	☉	180ö200	45ö55

?röd og rundstykker		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Varighet, minutter
Bröd med 1,2 kg mel* (forhåndsoppvarming)	Universalpanne	2	/	270	8
				200	35ö45
Surdeigbröd med 1,2 kg mel* (forhåndsoppvarming)	Universalpanne	2	/	270	8
				200	40ö50
Rundstykker, f.eks. boller (forhåndsoppvarming)	1 brett	3	/	200ö220	15ö20
	2 brett	2+4	☉	160ö180	20ö30

\* Hell aldri vann direkte inn i den varme stekeovnen.

Småkaker		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Småkaker	1 brett	3	/	150ö170	10ö20
	2 brett	2+4	☉	130ö150	30ö40
	2 brett + universalpanne*	2+3+5	☉	130ö150	35ö45
Marengs	Brett	3	☉	80ö100	105ö155
Vannbakkels	Brett	2	/	200ö220	30ö40
Makroner	1 brett	3	/	100ö120	30ö40
	2 brett	2+4	☉	100ö120	40ö50
	2 brett + universalpanne*	2+3+5	☉	100ö120	45ö55
Butterdeig	1 brett	3	☉	190ö210	25ö35
	2 brett	2+4	☉	180ö200	30ö40
	2 brett + universalpanne*	2+3+5	☉	180ö200	40ö50

\* Sett inn universalpannen nederst. Den kan tas ut tidligere.

## Tips til bakingen

<b>Du vil gjerne bake etter din egen oppskrift.</b>	Se etter lignende kaker i steketabellen.
<b>Slik kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.</b>	Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke henger fast deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.
<b>Kaken er falt sammen.</b>	Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
<b>Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.</b>	Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løsnes kaken forsiktig med en kniv.
<b>Kaken blir for mørk oppå.</b>	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
<b>Kaken er for tørr.</b>	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Velg neste gang en temperatur som er 10 grader høyere, og forkort steketiden.
<b>?rød eller kaker (f. eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (ustekt, gjennomtrukket av væsketriper).</b>	Bruk litt mindre væske neste gang og stek med lavere temperatur og litt lengre steketid. For kaker med saftig fyll: Stek først bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.
<b>Kakene er ikke jevnt brunet.</b>	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir baksten jevnere. Stek ømfintlige kaker med overø og undervarme ! på én høyde. Bakepapir som går ut over brettet, kan innvirke på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.
<b>Fruktkaken er for lys under. Fruktsaften renner ut.</b>	Bruk den dypeste universalpannen neste gang.
<b>Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.</b>	Bruk alltid 3Dövarmluft ved steking på flere høyder ☞. Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.
<b>Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.</b>	Under bakingen kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via dørhåndtaket. Vanndampen kan legge seg på betjeningsfeltet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.

---

# Kjøtt( fjærkre( fisk

## Koke-/stekekar

Du kan bruke alle typer varmebestandige kokekar. For stek/store kjøttstykker er universalpannen godt egnet.

Sett alltid kokekaret midt på risten.

Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjøkkenhåndkle. Dersom underlaget er vått eller kaldt+ kan glasset sprekke.

## Veiledning for steking

Stekeresultatet er avhengig av kjøtttype og -kvalitet.

For magert kjøtt heller du på 2 til 3 spiseskjeer væske+ for oksestek 8 til 10 spiseskjeer+alt etter størrelse.

Kjøttstykker bør snus etter halve steketiden.

Når steken er ferdig+bør den hvile i 10 minutter i avslått+lukket stekeovn. På den måten blir kjøttsaften bedre fordelt.

## Veiledning for grilling

Grill alltid i lukket stekeovn.

Du bør helst velge grillstykker av lik størrelse. Stykkene bør være minst 2 - 3 cm tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Ikke tilsett salt før etter grillingen.

Legg grillstykkene direkte på risten. Skal du grille ett enkelt grillstykke+blir det best dersom det blir lagt midt på risten.

Sett også inn universalpannen i høyde 1. Kjøttsaften blir dermed samlet opp+og stekeovnen holder seg renere.

Snu grillstykkene etter to tredjedeler av den angitte tiden.

Grillelementet slår seg hele tiden på og av igjen. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer+er avhengig av det innstilte grilltrinnet.

## Kjøtt

Tabellen gjelder for innskyving i kald stekeovn.

Tidsangivelsene er retningsverdier. De er avhengige av kvalitet og beskaffenhet på kjøttet.

Kjøtt	Vekt	Koke-/stekekar	Høyde	Varme-type	Temperatur °C, grill	Varighet, minutter
Oksestek (f.eks. høyrygg)	1 kg		2	/	200ö220	80
	1,5 kg	lukket	2	/	190ö210	100
	2 kg		2	/	180ö200	120
Okserygg	1 kg		2	/	210ö230	70
	1,5 kg	åpen	2	/	200ö220	80
	2 kg		2	/	190ö210	90
Roastbeef, rosa stekt*	1 kg	åpen	1	→	210ö230	40
Biffer, gjennomstekt		Rist***	5	2	3	20
Biffer, rosa		Rist***	5	2	3	15
Svinekjøtt uten svor (f.eks. nakkestykker)	1 kg		1	→	190ö210	100
	1,5 kg	åpen	1	→	180ö200	140
	2 kg		1	→	170ö190	160
Svinekjøtt med svor** (f.eks. bog, knoker)	1 kg		1	→	180ö200	120
	1,5 kg	åpen	1	→	170ö190	150
	2 kg		1	→	160ö180	180
Røkt svinekjøtt med ben	1 kg	lukket	2	/	210ö230	70
Kjøttkaker	750 g	åpen	1	→	170ö190	70
Nølser	ca. 750 g	Rist***	4	2	3	15
Kalvestek	1 kg	åpen	2	/	190ö210	100
	2 kg		2	/	170ö190	120
Lammelår uten ben	1,5 kg	åpen	1	→	150ö170	120

\* Snu roastbeefen etter halve tiden. Nakk den etter stekingene inn i aluminiumsfolie og la den hvile i stekeovnen i 10 minutter.

\*\* Skjær inn striper i svoren på svinekjøttet og legg det i gryten med svoren først vendt ned, dersom det skal snus.

\*\*\* Sett inn universalpannen i høyde 1.

## Fjærkre

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Vektopplysningene i tabellen gjelder fjærkre uten fyll+klargjort for steking.

Hvis du griller direkte på risten+bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1.

Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene+slik at fettene kan renne ut.

Snu fjærkreet etter to tredjedeler av grilltiden.

Fjærkreet blir særlig sprøtt dersom det mot slutten av steketiden blir smurt inn med smør+saltvann eller appelsinsaft.

Fjærkre	Vekt	Koke-/stekekar	Høyde	Varme-type	Temperatur °C	Varighet, minutter
Halve kyllinger, 104 stk.	à 400 g	Rist	2	→I	200-220	40-50
Kyllingdeler	à 250 g	Rist	2	→I	200-220	30-40
Halve kyllinger, 104 stk.	à 1 kg	Rist	2	→I	190-210	50-80
And	1,7 kg	Rist	2	→I	170-190	90-100
Gås	3 kg	Rist	2	→I	150-170	110-130
Babykalkun	3 kg	Rist	2	→I	170-190	80-100
2 kalkunlår	à 800 g	Rist	2	→I	180-200	90-110

## Fisk

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Fisk	Vekt	Koke-/stekekar	Høyde	Varme-type	Temperatur °C, grill	Varighet, minutter
Grillet fisk	à 300 g	Rist*	3	Z	2	20-25
	1 kg		2	→I	180-200	45-50
	1,5 kg		2	→I	170-190	50-60
Fisk i skiver, f.eks. lakseskiver	à 300 g	Rist*	4	Z	2	20-25

\* Sett inn universalpannen i høyde 1.

## Tips til steking og grilling

<b>For vekten av denne steken står det ikke noe angitt i tabellen.</b>	Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.
<b>Hvordan kan du vite at steken er ferdig.</b>	Bruk et steketermometer (fås i faghandelen) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med skjeen på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.
<b>Steken er for mørk og svoren er delvis brent.</b>	Kontroller innskyvingshøyden og temperaturen.
<b>Steken ser fin ut, men sausen er brent.</b>	Velg neste gang et mindre stekekar eller fyll på mere væske.
<b>Steken ser fin ut, men sausen er for lys og vassen.</b>	Velg neste gang et større stekekar og fyll på litt mindre væske.
<b>Når steken blir øset, oppstår det vanndamp.</b>	En stor del av denne vanndampen kommer ut ved damputløpet. Det er mulig at vanndampen kan slå seg ned på bryterfronten som er kjøligere eller på møbelpaneler som er i nærheten, og at det kan oppstå kondensvann som drypper. Dette er fysisk betinget.

## Gratenger(toast)

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur °C, grilltrinn	Varigheten er minutter
Søt sufflé (f.eks. ostesufflé med frukt)	Gratengform	2	/	180ö200	40ö50
Grateng av kokte ingredienser (f.eks. nudelgrateng)	Gratenform, universalpanne	2	/	210ö230	30ö40
		2	/	210ö230	20ö30

Rett	Kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur °C, grilltrinn	Varigheten er minutter
Grateng av rå ingredienser* (f.eks. potetgrateng)	Gratengform	2	→I	150ö170	50ö60
	2 gratengformer**	2+4	☉	160ö180	70ö80
Bruning av toast	Rist	5	↻	3	4ö5
Gratinert toast	Rist***	4	↻	3	5ö8

\* Gratengen må ikke være høyere enn 2 cm.

\*\* Sett den nedre gratengformen på emaljestekebrettet og den øvre gratengen på risten.

\*\*\* Sett inn universalpannen i høyde 1.

## Dypfrosne ferdigretter

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Varighet, minutter
Kringle med fruktfyll*	Universalpanne	3	☉	190ö210	45ö55
Nommes frites*	Universalpanne	3	/	210ö230	25ö30
Nizza*	Rist	2	/	200ö220	15ö20
Nizzaöbaguette*	Rist	2	→I	190ö210	15ö20

\* Dekk tilbehøret med bakepapir før steking. Kontroller at bakepapiret er egnet til disse temperaturene.

### Veiledning:


Universalpannen kan bli skjev og få utbulinger under steking av dypfrosne mat. Årsaken til dette er store temperaturforskjeller på tilbehøret. Denne skjevheten forsvinner allerede under steking.

## Opptining

Ta matvarene ut av pakningen og legg dem i et passende kokekar på risten.

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Opptiningstidene er avhengig av matvaretype og mengde.





Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur °C
<b>Frysevarer*</b> f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokoladeö eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød, rundstykker, kaker og annen bakst.	Rist	2		Temperaturvelgere n skal være slått av.
* Frossenvarer må tildekkes med folie som tåler høy temperatur. Fjærkre legges på tallerkenen med brystsiden ned.				

## Tørking

=ruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker+og vask det grundig.

La dem dryppe godt av seg og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten.

Rett	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Varighet, timer
600 g epleringer	2 + 4		80	ca. 5
800 g pære i båter	2 + 4		80	ca. 8
1,5 kg plommer	2 + 4		80	ca. 8ö10
200 g rensede urter	2 + 4		80	ca. 1½

### Veiledning:

Frukt eller grønnsaker som er svært saftige+må vendes flere ganger. De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.



# Hermetisering

## Forberedelse

Glassene og gummiringene må være rene og helt i orden. =ruk helst glass som er like store. Angivelsene i tabellen gjelder for runde glass som rommer 1 liter. Obs! Ikke bruk større eller høyere glass. Lokkene kan breste.


=ruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker. Vask dem grundig.

Fyll frukten eller grønnsakene i glassene. Tørk eventuelt av kanten på glasset. Den må være helt ren. Legg en fuktig gummiring og lokk på hvert glass. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i stekeovnen.

De angitte tidene i tabellene er veiledende verdier. De kan påvirkes av romtemperatur+antall glass+mengden og varmen i glassinnholdet. Før du kobler om eller slår av+må du være sikker på at innholdet i glassene bobler ordentlig.

## Slik stiller du inn:

- 1) Sett inn universalpannen i høyde 2. Glassene settes ned i pannen slik at de ikke berører hverandre.
- 2) ½ liter varmt vann (ca. 80 °C) helles ned i universalpannen.
- 3) Lukk stekeovnsdøren.
- 4) Still funksjonsvelgeren på .
- 5) Still temperaturvelgeren på 170 til 180 °C.

## Konservering av frukt

Så snart det begynner å danne seg små bobler i glassene med korte mellomrom - etter ca. 40 - 50 minutter - slår du av temperaturvelgeren. Funksjonsvelgeren skal være på.

Etter 25 til 35 minutter ettervarme bør du ta glassene ut av stekeovnen. Dersom de blir stående lenger i stekeovnen+kan det danne seg ansamlinger av mikroorganismer+og dette kan føre til at den konserverte frukten blir sur. Slå av funksjonsvelgeren.

<b>Frukt i énliters glass</b>	<b>fra det begynner å boble</b>	<b>Ettervarme</b>
Epler, solbær, jordbær	utkopling	ca. 25 minutter
Kirsebær, aprikoser, fersken, stikkelsbær	utkopling	ca. 30 minutter
Eplemos, pærer, plommer	utkopling	ca. 35 minutter

### **Konservering av grønnsaker**

Så snart det stiger opp bobler i glassene+slår du temperaturvelgeren først på ca. 120 til 140 °C. I tabellen står det når du kan slå av temperaturvelgeren. La grønnsakene bli stående i stekeovnen i 30-35 minutter til. Funksjonsvelgeren skal være på mens dette pågår.

<b>Grønnsaker i kald kraft i énliters glass</b>	<b>fra det begynner å boble 120 - 140 °C</b>	<b>Ettervarme</b>
=gurk	ö	ca. 35 minutter
Rødbeter	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Erter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

### **Ta ut glassene**

Ikke sett glassene ned på et kaldt eller vått underlag. De kan sprekke.

## **Energisparetips**

Stekeovnen skal bare forvarmes hvis dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.

=ruk mørke+svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.

Skal du steke flere kaker+er det best å steke dem etter hverandre. Stekeovnen er ennå varm. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.

Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt+og deretter bruke ettervarmen til å steke ferdig.

---

# Akrylamid i matvarer

Fagfolk diskuterer i dag hvor skadelig akrylamid i matvarer er. På grunnlag av aktuelle forskningsresultater har vi satt sammen dette informasjonsbladet til deg.

## Hvordan oppstår akrylamid?

Akrylamid i matvarer oppstår ikke på grunn av ytre forurensning. Stoffet dannes i langt større grad ved tilberedning av selve matvarene - forutsatt at disse inneholder karbohydrater og proteiner. Nøyaktig hvordan dette skjer+har ingen ennå kunnet klarlegge. Men alt tyder på at akrylamidinnholdet er sterkt påvirket av:

- Høye temperaturer
- Lavt vanninnhold i matvarene
- Kraftig bruning av produktene.

## Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår fremfor alt i korn- og potetprodukter som tilberedes ved høy varme. Dette gjelder blant annet:

- Potetchips+pommes frites
- Toast+rundstykker+brød
- Finbakst av mørdeig som kjeks+pepperkaker og lignende.

## Hva kan du gjøre?

Du kan unngå høye akrylamidverdier ved baking+ steking og grilling.

I den forbindelse har aid<sup>1</sup> og =MVEL<sup>2</sup> (det tyske forbrukerdepartementet) gitt følgende anbefalinger:

### Generelt

Hold steketidene så korte som mulig.

"Forgylt+ikke forkullet" - la stekevarene bli gyllenbrune.

Jo større og tykkere stekevarene er+jo mindre akrylamid inneholder de.

### Baking

Still temperaturen på maks. 200 °C ved bruk av over-/undervarme og på maks. 180 °C ved bruk av 3D-varmluft.

Småkaker: Still temperaturen på maks. 190 °C ved bruk av over-/undervarme og på maks. 170 °C ved bruk av 3D-varmluft. Egg eller eggeplommer i oppskriften reduserer dannelsen av akrylamid.

Fordel pommes frites jevnt i stekeovnen og legg dem mest mulig i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett+så unngår du for rask uttørring.

<sup>1</sup>aid-infobrosjyren "Akrylamid"+utgitt av aid og =MVEL (det tyske forbrukerdepartementet)+utgave 12/02+Internett: <http://www.aid.de>.







<sup>2</sup> Pressemitteilung 365 des =MVEL vom 4.12.2002+ Internett:<http://www.verbraucherministerium.de>

# Testretter

Iht. normene DIN 44547 og EN 60350.

## Baking

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Tilbehør og råd	Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Sprøytebakst	1 brett	2	/	160ö180	20ö30
	2 brett	2+4		140ö160	35ö45
	2 brett + universalpanne*	2+3+5		140ö160	40ö50
Småkaker 20 stk.	Brett	3	/	160ö180	20ö30
Småkaker 20 stk. per stekebrett (forvarme)	2 brett	2+4		140ö160	30ö40
	2 brett + universalpanne*	2+3+5		140ö160	35ö45
Sukkerbröd	Springform	2	/	160ö180	30ö40
Gjærbakst på brett	1 brett	3	/	170ö190	40ö50
	2 brett	2+4		150ö170	55ö65
Eplepai	2 rister** + 2 springformer i lys aluminium Ø 20 cm***	2+4		190ö210	75ö85
	Universalpanne + 2 springformer i aluminium Ø 20 cm***	1	/	200ö220	70ö80

\* Sett inn universalpannen nederst. Den kan tas ut tidligere.

\*\* Ekstra rister får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.

\*\*\* Nlasser kakene diagonalt på tilbehøret.

## Crilling

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

<b>Rett</b>	<b>Tilbehør</b>	<b>Høyde</b>	<b>Varme- type</b>	<b>Grilltrinn</b>	<b>Varigheten er minutter</b>
Bruning av toast (10 min forvarme)	Rist	5	2	3	102
Biffburger, 12 stk.*	Rist	4	2	3	25030

\* Snu etter  $\frac{2}{3}$  av tiden. Sett inn universalpannen i høyde 1.







# SIEMENS

Kt vezhi zyoepf ppaai r t wtr z- zpi i vi hi r ezi s ytr -  
æki hi s/

o é f wrug f gppg dtwncpykplpi gp. Fc ncp f wf tc p°wg cy  
cmg f g vnrpkng hpguugpg ygf nqo h' tgp.

F wdrk ntgpvo gf ykrik lphqto culqp qo ukmgtj gvpp. F wdrk  
pø to gtg ntgpvo gf f g gnrng f gppg r é f gp p°g nqo h' tgp.  
Ri ykykgt f gi . vtlpp hqt vtlpp. j yqtf cp f whrtgvct f g wkrng  
lppuktpi gpg. Fgvgt uyø tvgnrn.

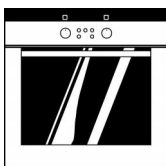
Kcdgmpg hppgt f wlpuktpi uygtf lgt qi uvrngqypuj - °f gt  
hqt gp tgnmg ycprik g tgwt. Crvgt vguvkyétvr t- ygnr- nmgp.

Ri j ykif gvpqgp i cpi unvrng qr r uvé gp hqka ué hppgt f wj gt  
qr r flupki gt qo j yqtf cp f wugry ncp wdgf tg hqka

Zgf j lgr cy f gp wh trk g lppj qri uhrvtgi pgrngp gt f gvrvwé  
hppg htgo kdtwncpykplpi gp.

Pé i lgpvét f gvdctg é - pung i qf cr r gvkl

## FvÅoyesåysrak



MF 663153 Z

st

5953 36? : : 7

# Nsl t þyjt vð ksi gyi

<b>Mæ hÅ r - æ l i syæ zp 11111111111111111111</b>	<b>7</b>
H- t o qpvtkpi . . . . .	6
Ukmgtj gvucpykupkpi gt . . . . .	6
å tucngt vkunef gt . . . . .	7
<b>Hra sæ ot r jæv 11111111111111111111111111</b>	<b>9</b>
Dvgkpkpi ulgrv . . . . .	8
Hvpmulqpuygri gt . . . . .	9
Vgo r gtcwtygri gt . . . . .	9
Dvgkpkpi unpocr r gt qi þof krculqpuhrv . . . . .	:
Pgf ugnpøctg dt°vgtg . . . . .	:
Zcto gv°r gt . . . . .	?
Uvnggqyp qi vkølj - t . . . . .	11
F- tukrtkpi . . . . .	17
M- røylkg . . . . .	17
<b>K v j wyi kesky f vÅo 1111111111111111111111</b>	<b>15</b>
Rr r ycto kpi cy uvnggqypgp . . . . .	18
Tgpi l- tkpi cy vkølj - tgvh t dtwm . . . . .	18
<b>Nsyzpak eå yzi oi t ås 1111111111111111111111</b>	<b>19</b>
Utkmukgt f wlpA . . . . .	19
Uvnggqypgp unenurðu cy cwqo cvkam . . . . .	1:
Uvnggqypgp unenurðu cwqo cvkumr é qi cy . . . . .	1?
<b>MÅvnt uuævr rsk 11111111111111111111111111</b>	<b>23</b>
<b>Op ooi yp zz 11111111111111111111111111111111</b>	<b>21</b>
Utkmukgt f wlp . . . . .	41
<b>cewi pÅv 111111111111111111111111111111111111</b>	<b>22</b>
Utkmukgt f wlp . . . . .	44



---

# Måe hÅr - ze l i syæs zp

Ngu i twpf lk lk lgppqo dtwnucpykuplpi gp. F gvgt gp hqtwwugypipi hqt cvf wunænmppg dtwnø nqo lftgp r é gp ukmøgt qi tknkk o évg.

Vc i qf vyctg r é dtwnu qi o qpvgtlpi ucpykuplpi gp i qf v. J yku f wi lk cr r ctcvgvyk gtg vkøpf tg. o é f kuug cpykuplpi gpg h ni g o gf .

---

## K vr t szl vsk

avesyut vzyoehi v

Mqpvqmgøt cr r ctcvgvgwt cvf wj ct r cmmøvf gp ww. J yku f gvj ct qr r uvéwgp vtcupr qtvunøf g. o é f wkmøg uré r é cr r ctcvgv.

I p oznyo zpøt upsk

Mqo lftgp o é dctg vkødrgu cy gp i qf ntgpvhei r gtuqo. Zgf unøf gt uqo qr r uvét r é i twpp cy hgnkvmødrtipi dqtvmøgt cmg i ctcpvkntcy.

---

## Zrooi vl i zy esåmsrski v

cevr yzi oi t ås



Fggw cr r ctcvgvgøt dctg dgtgi pgvr é dtwmkr tlycvg j wuj qri plpi gt.

Mqo lftgp o é dctg dtwnøgu vkødrtgøf plpi cy o cv.

år pg ugnøqypf u- tgp hqtuknkk . Zcto f co r nøp ut- o o g ww.

Fg ycto g. lppygpf lk g ugnøqypuhtøvgpg qi ycto ggrøo gpvpgp o é crfi tkdgt- tgu. Hctg hqt hqtdtgpplpi !

Dctp o é cmk j qri gu dqtvg htc f kuug.

Rr r dgycøt crfi tkdgtppdctg i lgpuvøpf gt kuvgnøqypgp. Hctg hqt dtcøp!

Mcdrtgt htc ggrøvktung cr r ctcvgøt o é kmøg nqo o g kmøgo k ugnøqypuf - tgp. Mcdgrkuqøulqppg nøp uo gng. Hctg hqt hqtvmøpplpi !

Vi ueveyrt s



Whípf lk g tgr ctcuapgt gt hœtrík . Hctg hqt grœmtkumuv- v/ Tgr ctcuap o é dctg whí tgu cy ugtylegvgnœkœgt uqo j ct hœwqr r œ tœpi cy quu.

J yku cr r ctcvgvgt f ghœmv. o é f wuré cy ukntœpi gp hqt nœgo h tgp kukntœpi uunœr gv. Mœpvœmv nœpf gugtyleg.

---

## œweoi vzpyoehi v

Zzi oi f vi zz/ epœr rsœrœr yjt œin  
i œp v ot oi oev u-  
t œsyf Åssi s

Kœmtœ ugw uvgnœdtgwr é cypudvœppg. Ngi i j grœgt kœmtœ crwo lœkno uhœrtœg kdœppg. Mœnœnœt o é kœmtœ ugwgu lœp r é dœppg cy uvgnœqœppg. Fgvnœp h tg vœkœygtœr r j gvœpi . Dœnœtœ qœi uvgnœgvœkœ gpg uvgœ o gt kœmtœ œœpi gt. qœi go cœftœp dœrkœ unœf gv.

cess nyz i oi t œsi s

J gœmœri tkœcœpp lœp kf gp ycto g uvgnœqœppg. Fgvnœp œr r uvé unœf gt r é go cœftœp.

Kvœœzœyœjz

Kœmtœ œœi i hœt o °g r é dtgœgvj yku f wrœi gt uchœk g hœwœnœnœnœgt. Hœwœnœchv uqo f t°r r gt hœc uvgnœdtgœgv gvgœtrœvgt ugi hœgnœgt uqo f wkœmtœ ugpgtg hœt hœtœpgv. Dœwœmj grœgt f gp f °r g vœkygtœcœm œppg.

On peœ r i h - ui s  
yz i oi t œsyh v l

Uvgnœqœppg o é nœv cœntœ- œœu kœwœnœgv vœœœœpf . Kœmtœ ugw pœg kœmtœœ kœvgnœqœppuf - tœp. Ugry œœ uvgnœqœppuf - tœp dœtœg uvét r é i n w. nœp grœœ gœvœhœœœvgt uqo uvét k œœ tj gvœp. dœrkœunœf gvœygtœ vœk .

Zœ vœzœyœzi s  
yz i oi t œsyzi zœrsœk

J yku uvgnœqœppvœgvœœpi gp gt uyœ tv unœkœvœp. i ét kœmtœ uvgnœqœppuf - tœp œtf gœvœœkœ kœ lœp œtœ œyœpœp gt r é. Gœœœ gœvœhœœœvgt kœœ tœf gœvœœpf v nœp dœrkœunœf gv. J œœi f - tvœvœœpi gpg tœpg.

Zzi oi t œsyh vi s yt r  
yœzi jœœzi

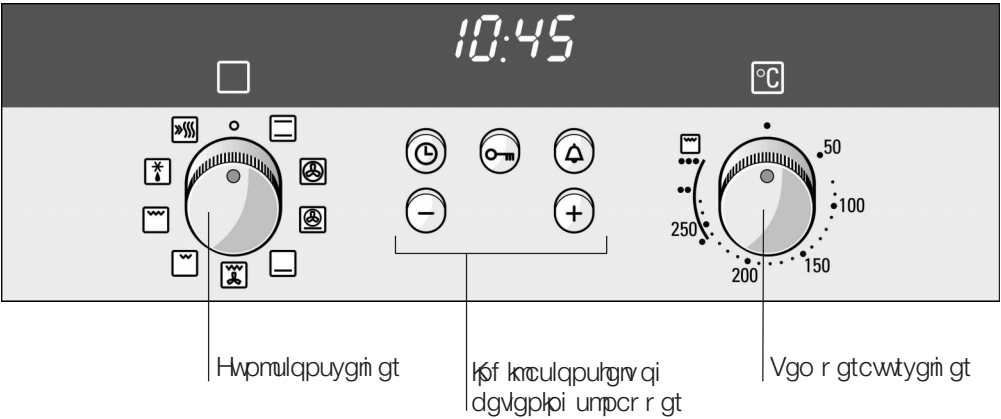
Kœmtœ uvé r é grœgt ugwf gi r é uvgnœqœppuf - tœp.

# Hra sæk og rjæ

Jgt nœp f wdrknngpvo gf f gvp°g cr r ctcvgrf kv. Zk hœtmtgt j yqtf cp f wdtwngt dvglgkpi unœp r gf dt°vgtg qi kœf kœculqpgt. Jgt hœpgt f wphœto culqg qo ycto gv°r gt qi vœlgj - tgvuqo hœrni gt o gf .

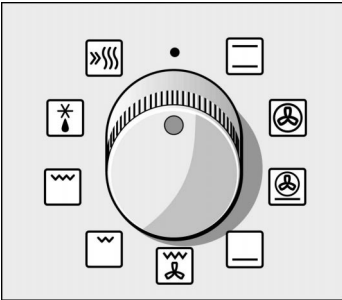
## Fi zisækjipz

Pæp f gvcrtgt nœp cyykng hœ f gwg. cyj gpi kœ cy cr r ctcv°r g.



# KÁsoyrt syði þá v

Og f hþmullapuygrñ gtgp ygrñ gt f wycto gvʳ r gæt uvgrñqaypgp.



## Týrnjohf s

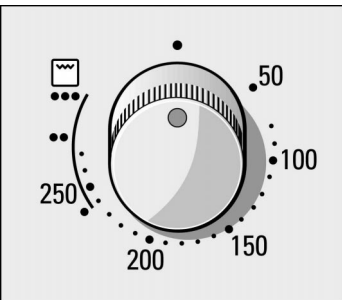
	Qzgt /ypf gtzcto g
☀	3E zcto ryhv
☀	Fmwtc zcto ryhv / sR°cvtkpp
	apf gtzcto g
☀	Qo ryhui tkmpoi
☀	Grvcgi tkmpoi , rñkcp hrcvg
	Grvcgi tkmpoi , ur t hrcvg
☀	Qssvlploi
☀	I ytk r ssszcto lpi

\*Zcto gvʳ r g uqo dgungo o gt gpogti kñmouugp lþ v. GP72526.

Þét f whatgvt lppuvtkpoi gt. flugt uʳ o dargvaygt hþmullapuygrñ gtgp. Nco r gp kuvgrñqaypgp uréu r é.

# ai r ui vezÁvði þá v

Uvknkpp vgo r gtcwtr gmrñt i tkñtkkpp o gf vgo r gtcwtygrñ gtgp.



## Vf n r f sbw s

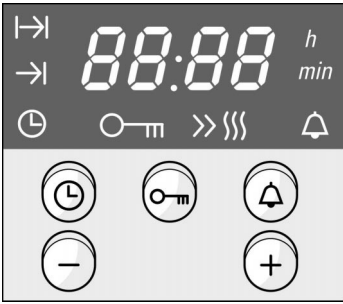
50 270	Vgo sgtcwtr o tað g k lð	
<b>Hsjm</b>	<b>Vsjoo</b>	
•	Uzcmi tkñ	1
••	O k f gru i tkñ	2
•••	Uygtmi tkñ	3

U<sup>o</sup> dargvaygt vgo r gtcwtygri gtgp fí ugt pét ar r ycto lpi gp kuvngvayppgp gt r é. Kycto gr cwugpg urarnngu u<sup>o</sup> dargv. U<sup>o</sup> dargvgt kmng r é vpf gt i tkkpi .

## L vppvrs

Zgf dtwncy hvvgi tkkpi . Itkpg  gmgv uvgt hvvg .  
ygni gt f wi tkkpi o gf vgo r gtcwtygri gtgp.

## Fi zi srakyoseuui v t k rshreyt syji pz



Lri nmngvcuv	O gf f gppg uvkngt f y lpp nm nmngungw, uvngvfk I→I ri urywk →I.
N nmngvcuvgp	O gf f gppg uræd f y dctpukitkpi gp særi cz.
bctugrytvcuvgp	O gf f gppg uvkngt f y lpp zctugrytgv.
O lpyucuv	O gf f gppg tgf yugtgt f y lppukitkpi uzgtf lgt.
Rnyuucuv +	O gf f gppg ngt f y lppukitkpi uzgtf lgt.

Klpf krculqpuhngv ncp ykugu f g lppukng ygtf lpgp.

## Si hyi sof evi f væi vi

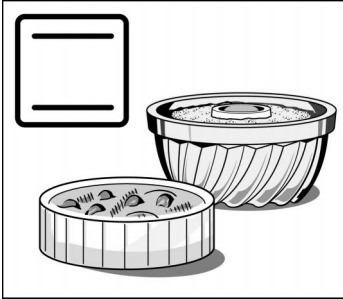
Dt<sup>o</sup>vgtpg gt pgf ugpnæctg. Vt<sup>o</sup>nmr é gp dt<sup>o</sup>vgt kæt é ugpnng gmgv j gyg f gp.

Hvpmulqpuygri gtgp ncp f tglgu o qvj -<sup>o</sup>tg gmgv ygpuvtg. vgo r gtcwtygri gtgp ncp dctg f tglgu o qvj -<sup>o</sup>tg.



## cevr i zæli v

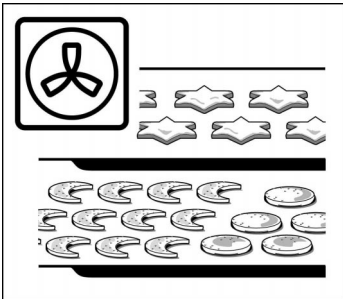
Hqt uvgnøqyppg j ct f whqtuntgntk g ycto gvʀr gt é ygní g o græjo . Fgto gf næp f wygní g qr vko cn vkægtgf plpi uo évg hqt cmø vʀr gt tgvgt.



## T á i v 2Áshi vævr i

J gt næjo o gt ycto gp lgyvpqygphtc qi htc vpf gtuik gp o qv nænøp grøgt uvgnøp.

Hqto nænøgt qi i tovpi gt dntk dguvr é f gppg o évgp. Ri ué hqt o ci gt uvgnøcy qnugnt- w. næry qi ykvgt qygt tvpf gtycto g i qf vgi pgv.



## 6h áevr þáiz

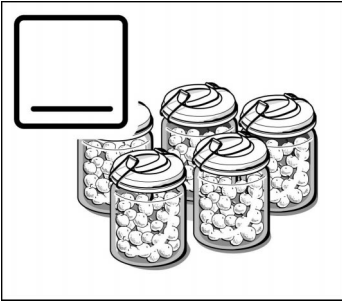
Gp ygvkævqt kdcnygi i gp r é uvgnøqyppg hqt f grøgt ycto gp htc tþi grøo gpvgy lgyvpkuvgnøqyppg. Og f 5f ycto nælv næp f wuvgnø nænøgt qi r kæje kvj j - °f gt. Uo é nænøgt qi dwtgft glk gi pgt ugi i qf vvkæ uvgnøþi r é vtg uvgnødtgw. F g p- f ygpf lk g uvgnøqyppvgo r gtcwítgpg gt næygtg gpp ygf qygt tvpf gtycto g. Grævtc dtgw hæt f wk ur gulkrættgvþi gt.

5f ycto nælvgt uyø tvi qf vgi pgvkvæ- trtþi .



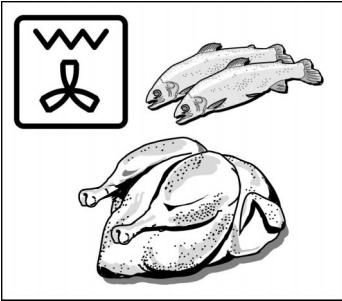
## I oyze áevr þáiz 2uræézvss

J gt gt déf g vpf gtycto g qi tþi grøo gpvkvkf tkv. F gppg ycto gvʀr gp gt ur gulgrvi qf vgi pgvkvkf °r htqupp r tqf vnvgt. F °r htqupp r kæjegt. r qo o gu htkgu qi htwn nænøgt dntk r gthrmø wgp httycto þi .



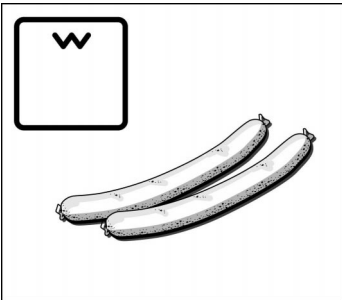
### bshi vâev i

Ogf vpf gtycto g næp f wgwgtugng gmgjt dtwpg tggwt htc vpf gtuik gp. Vpf gtycto g gt qj ué °r r gtrk gi pggvkn næpugtygtkpi .



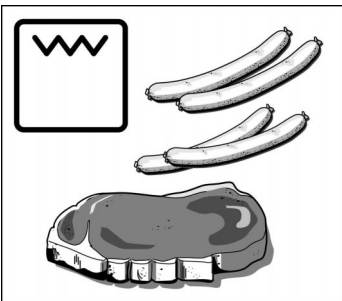
### Tr pÅzykvpsk

I tkur ktrpg qj ygpvkævtgp uræu ygnugryku r é qj cy. K ycto gr cwugp dræugt ygpvkævtgp ycto gp htc i tkrgp twpf vo cvgp. Sé f gp o évgp drtk nt- wuP nmgpg ur t- qj dtwpg r é cmg uk gpg.



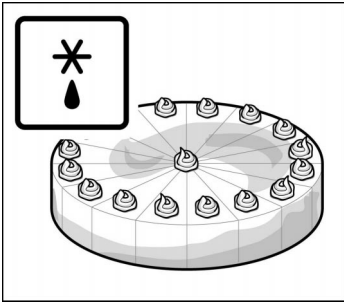
### Kæzi kvpsk/ pzi s jæzi

J gt drtk f gp o k vgtug f grgp cy i tkrgp uræw r é. F gppg ycto gP r gp gt i qf vgi pggvht uo é o gpi f gt. Fw ur ctgt gpgti k Ngi i i tknuP nmgpg r é o k vgp cy tkvgp.



### Kæzi kvpsk/ yzi v jæzi

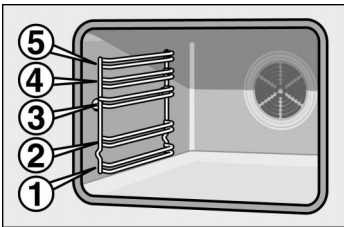
J grg hævgp vpf gt i tknkvgp drtk ycto . Fw næp i tkrg hgtg dktrgt. r - rugt. hkmrgjt vqcu.



### Tuuzsarak

Gp ygprkævat kcalnygi i gp r é svgnæqyppg hæt f grgt rwhgp kuvgnæqyppg twpf vf g htqupp o cwyctgpg. F°r htqupp nê-wuê nngt. hê trtg. dt-f qi nngt vpgu lgyvqr r .

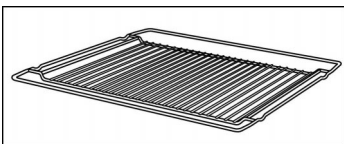
### Zi oi t å s t k z p i l v



Vkælgj - tgv næp ugwgu lpp kuvgnæqyppg k7 hætuntgrttk g j - °f gt.

Vkælgj - tgv næp vtgnægu wkwq vtgf lgf grt rjpi f g wgp cv f gvyk r gt w. F gto gf gt f gvgnægrv é vc wwtgwpg.

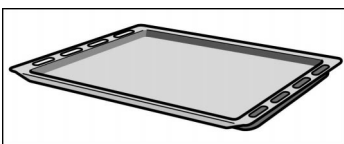
### ar p i l v



### Vryz Md 667333

vkængnæc. nænghtato gt. svgm i tkæuê nngt qi f °r htqupp tgwgt.

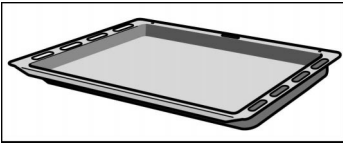
Tkægp o é ugwgu lpp o gf f gp ntw o g f grjpp pgf ☺ .



### I r ep i y z i o i f v i z z Md 661333

vkængt luo éængt.

Ugw lpp svgnædtgwgv kuvgnæqyppg o gf untænpvgp ygpf vo qv svgnæqyppf - tgp lppkrf gv svqr r gt.



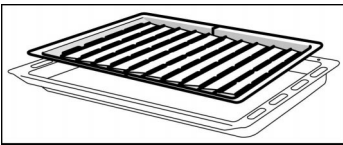
### **bsrði weþræssi Md 662333**

Vkuchk g nængt. dcnýgtm f °r ltqupg tggwt qí uátg uvgngt. Fgp næp qí ué dtwngú uqo q r uco rþí ur cþpg hqt hgw. f gtuqo f wí tkngt f lkgmg r é tkvgp.

Ugw lpp wþkygtucm cþpgg kugngqyppg. o gf unténæpvpg ygpf vo qvugngqypuf - tgp. lppvkf gp uqr r gt.

### **I oyze zþí i l v**

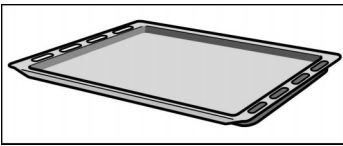
Gnwtc vkdgj - t næp nr- r gu j qu nwþf gugtyleg gngt j qu hqtj cpf rgtgp.



### **L vþryz Md 625333**

Vkí tkrþí kvgf gv hqt tkvgp. gngt uqo ur twdgunf vgrug. urkncvugngqyppg kmng dtk ué untkvgp. I tkrkvgp unæn dctg dtwngú kwþkygtucm cþpgg.

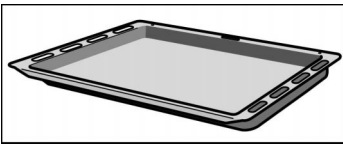
I tkrþí r é i tkrkvaADtwnuco o g j - °f g uqo tkvgp. I tkrkv uqo ur twdgunf vgrugAUgw lpp wþkygtucn r cþpgg o gf i tkrkvgp wþf gt tkvgp.



### **I r epí yzi oi f vi z Md 661313 r i h eszyþau f i þ kk**

Uátg qí uo é nængt n upgt rvgwtg htc ugnrdtgwgv.

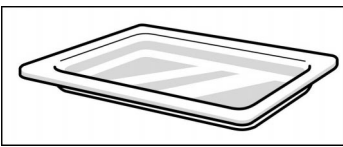
Ugw lpp ugnrdtgwgv kugngqyppg o gf unténæpvpg ygpf vo qvugngqypuf - tgp lppvkf gv uqr r gt.



### **bsrði weþræssi Md 662313 r i h eszyþau f i þ kk**

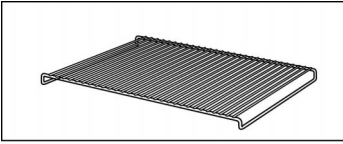
Uchk g nængt. dcnýgtm f °r ltqupg tggwt qí uátg uvgngt urk r gt rvgwtg vcnþvkwþkygtucm cþpgg.

Ugw lpp wþkygtucm cþpgg kugngqyppg. o gf unténæpvpg ygpf vo qvugngqypuf - tgp. lppvkf gp uqr r gt.



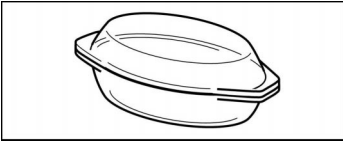
### **L þeyuessi Md 669333**

F°r qypur cþpg kí þuu G pgt ugi qí ué uyø tvi qf v uqo ugtygtþí urev.



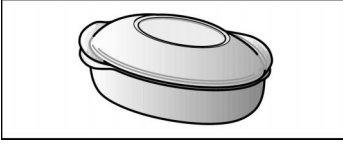
### Vryz Md 627333

vni tknigwt. Ugw cmik tkvnp pgf kvplygtucm cppgp. Ft°r r gpf g hgwqi nti wuchv drik uco rgvqr r .



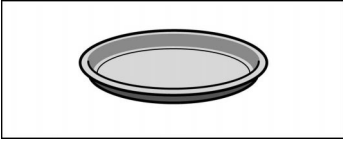
### L pøyyez Md A15333

vkuvttgf g tgvgt qi i tcvpi gt uqo vkøltgf gu k uvrngayp. Ur gulgrvi qf vgi pgvhtøt uvrngøcwqo cvkmm



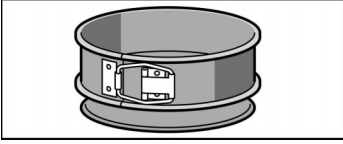
### Ri zøpøyi oi kvæzi Md 29333

Vkri cuugv uvrngøuqpgp r é f gp nøtco kunø r øøvqar r gp. Uvrngøi t°vgp gt qi ué ygrøi pgvkvødtwmo gf nøtngugpuøt qi uvrngøcwqo cvkmm. Scppgp gt go ørtgtvr é wuuk gp qi j ct urk r dgrøi i r é kpuuk gp.



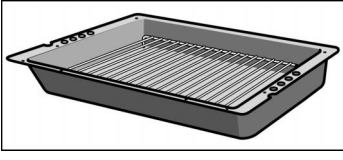
### Urøéf vi zz Md 61: 333

K ggmmkørtøt gmuø r gnr k½. f °r htøupg yctgt qi uvøtg. tvpf g nøtøt. F wnrøp dtwng r k½ ødtgwgv kuvgf gvhtøt vplygtucm cppgp. Ugw dtgwgvr é tkvnp. H- in q r rø u pløi gpg kuvngvødgmgpg.



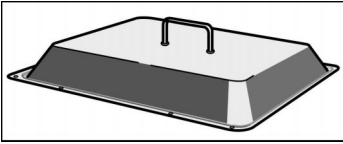
### Zi oi jt v Md 29331

Ogf f gp øygt r uuknøt uvrngøhtøt gp nøp f wøi g ur gulgrvuchk g nøtøt. F gp gmuvc dtgf g nøpvgi i l- t cv nøtngøp kmø nøp n r g øygt qi j qri gt nøp kftgp f kpgp. Uvrngøhtøt gp j ct urk r dgrøi i r é kpuuk gp.



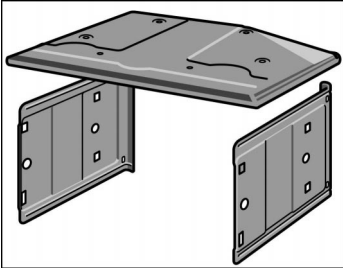
### Uv jjuessi Md 666333

vkvøltgf pløi cy uvøtg o gpi f gt.



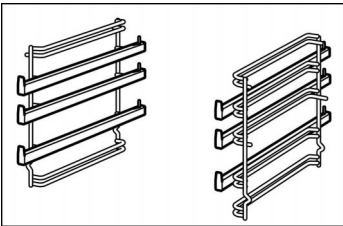
**Pt oo zpuvt jjuessi Md 666331**

i l- t r tqhtr cppgp vkgrp r tqhnyypui t°vg.



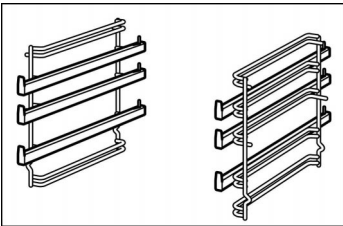
**Zi pavi syi shi zeto k ai kki v (i gt Cp es)  
Md 62A323**

F gwg næp gwgtto qpvgtgu knæpo lftgp. Uvgræqyppgp  
tgpi l- t ugi ugry wpf gt f tkv.



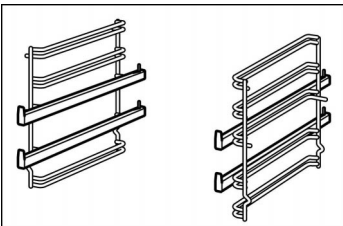
**6 hi pzi p yot uAzzi oo/ jApp skhi Md 66?635**

Ogf vwtgrmuuntppppg kj - °f g 4. 5 qi 6 næp vkælgj - tgv  
vtgrmægu ræpi tg wvwgp cvf gvyk r gt vw.



**6 hi pzi p yot uAzzi oo Md 66?633**

Ogf vwtgrmuuntppppg kj - °f g 4. 5 qi 6 næp vkælgj - tgv  
vtgrmægu ræpi tg wvwgp cvf gvyk r gt vw.



**2 hi pzi p yot uAzzi oo Md 66?233**

Ogf vwtgrmuuntppppg kj - °f g 4 qi 5 næp vkælgj - tgv  
vtgrmægu ræpi tg wvwgp cvf gvyk r gt vw.

---

## H vyravsk

Fgvj - tgt gp f - tukrtkpi vkcr r ctcvgv. Fgp unenrguvu r é ugnrgqyppg. Ngu o qpvgtkpi ucpykpkpi gp p-°g.

Cyj gpi lk cy cr r ctcw°r gAUnfy f - tukrtkpi gp vkulf g gmggt qr r qygt hqt é ér pg ugnrgqyppg. Pét f wvwmngt f - tgp. o é f wr cuug r é cvf gp uo gnmgt r é r reuu.

---

## On p ájzi

Ugnrgqyppg gt wu°tvo gf gp nr- rgykng. Fgp uréu cy qi r é gwtg dgj ay. Fgp ycto g mhgp urk r gt wylc f - tgp.

---

## K vj wyi kesky f vAo

Kf gwg ner kvgrvhippgt f wcrvf wvtgpi gt é ykg h t f w i ét ki cpi o gf é rei g o cvlqt h tug i cpi .

Zcto qr r ugnrgqyppg qi tgp i- t vkdgj - tgv. Ngu p-°g ukmggtj gwucpykpkpi gpg kner kvgrv” J yc f wo é vc j gpu°p vkí!

Mqpvqmggt h tuvj yqtyfk vu°o dqrgv⊖ qi vtg pwrngt drpogt kpf krculqppg r é nqo lftgp.

Uvkmlpp nqnrngurgwgv.

**11** Vt°nmr é nqnrngvcuvgp⊖.

Kpf krculqppg ykugu 14Æ2. qi nqnrngv°o dqrgv⊖ drpogt.

**21** Uvkmlpp nqnrngurgwgv o gf ”+” gmggt ”-” vcuvgp.

Gwtg pqgp ugnwvof gt drk nqnrngurgwgv i lqvi lgrí gpf g. Pé gt nqo lftgp nret vkadtvm

S- vyæ f t p z ⊖ t k zi  
sAp v f psoi v mshroeyrt si s

---

## Tuuåev ræk eå yzi oi t åsi s

Zp k-vhÅjvi r

Fwncp nykvg f gi o gf rvmgp cy "p° qyp" ygf é ycto g  
qr r qyppg. Ryputaqo o gvo é yø tg rvmgvqi vqo v.

11 Ukmhvpmlqpuymi gtgp r é .

21 Ukmhvp 462 ÅE o gf vgo r gtcwtygri gtgp.

Gvgt 82 o hvwgt urét f wcy hvpmulqpuymi gtgp.

---

## Vi skn væk eå zpi l vi zj vf vÅo

H t f wct vkgj - tgvkdtwm o é f wtgpi l- tg f gvo gf  
ué r gycpp qi gp qr r ycurmww.

---

## Nssyzpæk eå yzi oi t ås

Zp eå yzi oi t åsi s r esÅi pz

Fwj ct hgtg o wrik j gvgt pét f wuncnukvg lpp  
uvngqyppg.

Pét tgwgp gt hgtf lk . urét f wcy uvngqyppg ugrj.

Zzi oi t åsi s yp y  
eÅz r ezyo eå

Fwncp qi ué hqtrvg nri- nmvgpvkgvrgpi tg vÅ utqo .

Zzi oi t åsi s yp y  
eÅz r ezyo u- tk eå

Fwncp hqt gmugo r gnugwg tgwgp kuvngqyppg qo  
o qti gppg qi uvkvg f gp lpp urkncvtgwgp gt hgtf lk  
uppgtg r é f ci gp.

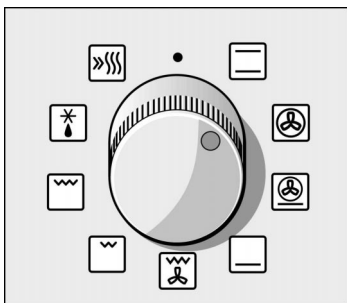
aef i p v tk zuy

Krncr kvrgvVcdgmg qi vk u hvpgt f wgi pgf g  
lppuvkpi gt hqt gp tgrmg tgwgt.

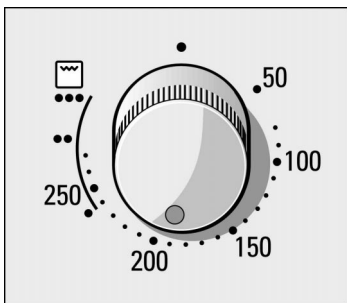


# Zpazp v hÅ räs B

Gmigo r grARygt 1  
wpf gtycto g . 1?2 Å



11 Uvknkpp f gp - pungf g ycto gv r gp o gf  
hvpmlqpuygri gtgp.



21 Uvknkpp vgo r gtcwt grgt i tkntkpp o gf  
vgo r gtcwtygri gtgp.

bzt f psk

Pét tgwgp gt hgtf k . urét f wcy hvpmlqpuygri gtgp.

I shv räsyzpsk

Fwræp pét uqo j gruvhgtcwf tg vgo r gtcwtgp grgt  
i tkntkppgv.

# Zi oi t åsi s yoep yp y eå eÅzt r ezyo

Gmigo r grAZctik j gvgp gt  
67 o lþwvgt



Uvkmlpp uqo dguntgygvkr wpmv 1qi 4. Cpi kaj ué  
nqngvk (yctk j gv) htq tgwgp.

**61** Vt° nmr é nqngvcuvgp ⊖.  
U° o dqngvhtq yctk j gvl→I dtrngt.

**71** Uvkmlpp yctk j gv o gf + grngt – vcuvgp.  
Ogf + vcuvgp gt htqguréwygtf k= 52 o lþwvgt.  
Ogf – vcuvgp gt htqguréwygtf k= 12 o lþwvgt.

Gvgt pqgp ugrwþf gt uctvgt ugrngqyppg. K  
þf krculqppg fi ugt u° o dqngvI→I.

cevrkl i zi s i vzi þsi h

F wj - tqt gvrf uk pcn Ugrngqyppg uréu cy.  
Vt° nmrq i cpi gt r é vcuvgp ⊖ qi uré cy hvpmulqpu  
ygrn gtgp.

I shvi rrsyzpsk

Vt° nmr é nqngvcuvgp ⊖. Gpf tg yctk j gv o gf vcuvgp +  
grngt –.

Eåf vazi rrsyzpski s

Vt° nmr é nqngvcuvgp ⊖. Vt° nmr é – vcuvgp lþpvkr gv  
uvét pvmklþf krculqppg. Uré cy hvpmulqpu ygrn gtgp.

Zzþi rrs åevrkl i zs-v  
op ooi yp zi z åryi y

Vt° nmrq i cpi gt r é nqngvcuvgp ⊖ qi uvkmlpp urknf gv  
gt dguntgygvkr wpmv 6.

# Zi oi t åsi s yoep yø y eÅz r ezyo u- t k eå

Gruo r grAMrnmrgp gt 12.67.  
F gvuct 67 o lpuwtg é vktgtg f  
tgwgp. qi f gp unenyø tg  
hgtf k vkrm 14.67.



## cevrkl i zi s i vzi zsi h

### ci nã hsrsk

Vc j gpuº p vkævrgwdgf gtygrk g o cwctgt kmrg o é uvé  
hgt røpi g kuvngqyppg.

Uvmkpp uqo dguntgygvkr wprn 1 vk6. Uvngqyppg  
uvtvgt.

**51** Vtº nmr é nrnmrgvcuvgp lppvkuº o dargv → I dtrpøgt.  
Kkpf kræulqppg ugt f wpét tgwgp gt hgtf k .

**91** Gpf tg urwvk gp vkgv ugpgtg vk ur wprn o gf  
+ vcuvgp.

Gwgt pqgp ugrwþf gt dtrk lppvkuº gp cwqo cvkimi lqtv  
i lgrf gpf g. Kkpf kræulqppg ykugu urwvk gp lppvkuvgng  
qyppg uvtvgt.

Fwj - tgt gvrf uk pcn Uvngqyppg uréu cy.  
Vtº nrmq i cpi gt r é vcuvgp qi uré cy hvprulqpu  
ygrn gtpg.

Ué røpi g gvuo dandtrpøgt. nœp f gv gpf tgu. Pétt  
uº o dargvrf ugt. dtwrgu f gp lppvkuvg ygtf lgp.  
Zgpvkvf gp htgo vk lppvkuº gp i l- tgu i lgrf gpf g nœp  
gpf tgu. Ngu o gt qo f gwg knœr krøvl tvpp lppvkuº gt.

---

# Mávknt uuáevr rsk

Ogf f gppg næp f wycto g qr r uvngqyppg gmvct  
tcumv.

---

## Zpa yzpp v hÅ rss

**11** Uvnhvpmulqpuygrn gtgp r é .

**21** Uvnhkpp f gp - pungrf g ycto gv<sup>r</sup> r gp o gf  
hvpmlqpuygrn gtgp.

Gwgt pggp ugrwvof gt uvctvgt uvngqyppg.  
Mqpvtaqmo r gp hqt vgo r gtcwitygrn gtgp ifugt.

Mqpvtaqmo r gp urvnmgu.

Ugw tgvwgp kpp kuvngqyppg qj uvnhkpp uvngqyppg.

Mávknt uuáevr rski s i v  
eáypzi z

# Opt ooi ypò zz

Gwgt h tung i cpi u vknqdrtpi qi gwgt ut- o dtwf f dtrpntg u<sup>o</sup> o dqrqv ☹ qi vtg pwrntg klpf krculqpgp. Uvknkpp nrajnmgurgwgv. Hwpmulqpuvgri gtgp o é yø tg uréw cy.

## Zpa yzpp v hÅ räs

Gruo r grAMh 15.22



**11** Vt<sup>o</sup> nmnr é nrajnmgvcuvgp ☹. Klpf krculqpgp ykugu 14.22. qi u<sup>o</sup> o dqrqv ☹ dtrpntg.



**21** Uvknkpp nrajnmgurgwo gf + grntg - vcuvgp.

Gwgt paqg ugrwvf gt dtrk nrajnmgurgwgv i lqtv i lgrfi gpf g.

I shvräk (j1 oy1jve yt r r i v- zpársz vzrh)

ZorÅz opt ooi

Vt<sup>o</sup> nmvq i cpi gt r é nrajnmgvcuvgp ☹ qi gpf tg o gf vcuvgp + grntg -.

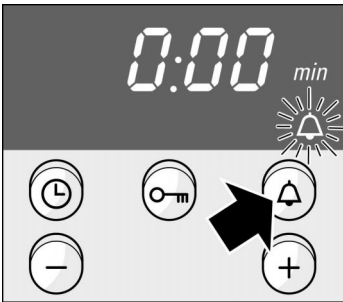
Fwrncp unhwg ykplpi cy nrajnmgp. Fgto gf gt nrajnmgp dctg u<sup>o</sup> ptk pét f whrtgvt lppvknkpi gt. Fwo é f c h tuv gpf tg i twppkppvknkpi gp htq f gwg. Ngu o gt qo f gwg knrc krgvl twppkppvknkpi gt.



# cewi pAv

Zctugrwitgv næp f wdtwng uqo gp cæto nærnng. F gp hwi gtgt wcyj gpi k cy uvgngqyppg.  
Zctugrwitgvj ct gvur gulgrvulk pcn. F wncp j - tg qo f gv gt yctugrwitgv gmgæt uvgngqyuyctik j gvvp uqo gt hgtf k qi - cyi k rff ulk pcn.  
F wncp qi ué uvgng hpp yctugrwitgv o gpu dætpgukitkpi gp gt cmky.

## Zpæ yzpp v hÅ ræ s


Grugo r grA42 o lþwngt




**11** Vt° nmr é yctugrwitvcuvgp   
U° o dærgv  dhtpngt.



**21** Uvkniþp yctugrwitvkf gp o gf + gmgæt - vcuvgp.  
Ogf + vcuvgp gt hgtguréwygtf k= 12 o lþwngt.  
Ogf - vcuvgp gt hgtguréwygtf k= 7 o lþwngt.

Gwgt pagp ugnwþf gt uæctvgt yctugrwitgv. Kþf kæulapgp rfgt u° o dærgv . Vlk gp vnggu þgf u° þrik k þf kæulapgp.

## arhi s i vzi þsi h

F wj - tgt gvrf ulk pcn Vt° nmr é yctugrwitvcuvgp   
Zctugrwitkþf kæulapgp unvnggu.

## I shvi áewi þAvzhi s

Vt° nmr é yctugrwitvcuvgp . F wncp gpf tg vkf gp o gf + gmgæt - vcuvgp.

## Zpzi rasyzpski s

cewi pãvt k åevkl i zzi pã y  
si h uevepã z

Vt° nmr é yctugrvtcuvgp Δ. Vt° nmr é – vcuvgp lppvkf gv  
uvét pvmklpof kræulqpgp.

U° o dargpg ríugt. Zctugrvtcvvgmju pgf qi gt u° ptk k  
lpf kræulqpgp.

Urknykigt f wi lgvuvépgf g yctk j gvl → l. urvwk → l gmg  
nrnmgurgw ⊕ Vt° nmr é nrnmgvcuvgp ⊖ lppvkf gv  
cnwgmj u° o dargvykigu.

F gp - puntf g ygtf lgp ykugu klpf kræulqpgp kpggp  
ugmvpf gt.

## L vÅssrasyzpski v

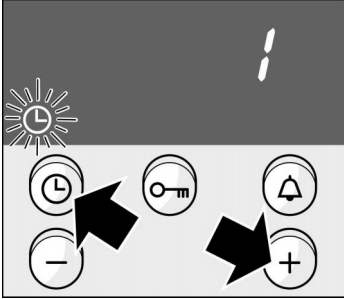
Uvgngyppg j ct htuntgnk g i twppkpvkpi gt. Fwncp  
gpf tg i twppkpvkpi ht nrnmgurgw. uk pcyctk j gv qi  
vk gp f gvct h t gp yci v kpvkpi i l- tgu i lgrí gpf g.

Hsvoojoot újnöh	Gvol t lpo	Foesf újm
Lnr nmurgw ⊕ i = nrnmgurgw k lr ti tppgp	bklpi cz nrnmgurgw	Lnr nmurgw Z = nrnmgurgw urtyrv
Uk pcyctk j gv c Z = ec. 2 o lp	Uk pcngwt cv gp zctk j gv gmg gp zctugrvvkf gt vgrv pgf	Uk pcyctk j gv i = ec. 10 ugm Z = ec. 5 o lp
Žgtmugwpi uvk l → l Z = o kf gru	bgpvvkf o gnr o lppvkpi utlppgp h t lppvkpi gp vcu k dty m	Žgtmugwpi uvk i = nr tv Z = rpi

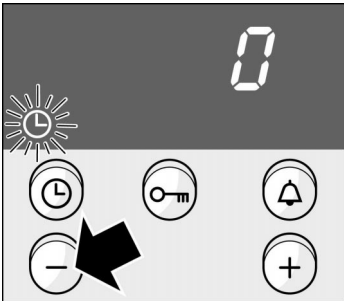
# I shvæk eá kvássi

Grúgo r grAUnhvnnmngurgw

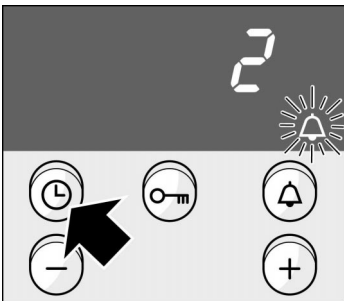
Ryppg o é kmg yø tg kdtwm



11 J qri nngvcvgp ☹ qi "+" vcvgp pgf g uco vk lk lppvkf gv uét / klf krculqpg. F gwg gt i twppkpi untkpi gp ht nngvcvgw krti twppg.



21 Gpf tg i twppkpi o gf "+" gmt "-" vcvgp.



61 Dgntghv o gf nngvcvgp ☹.

Klf krculqpg ykugu 2 ht i twppkpi cy ulk pcyctk j gv.

Gpf tg i twppkpi untkf gvgt dgntgygvr wprv 4 qi dgntghv o gf nngvcvgp ☹. Pé nðp f wqi ué gpf tg kygtngwpi ulk gp. Vt° nmvkurwvr é nngvcvgp ☹.



HÁ áróoi i shvi epó  
kvÁssasyzppaki si

J yku f wkmng - pungt é gpf tg gp cy i twppkppuktpi gpg.  
vt°nmrgt f wr é nmrgncvcugp ☹. F gp pguvg  
i twppkppuktpi gp ykugu.

I shvi rasyzppaki s

F wncp pét uqo j gruvgpf tg kppuktpi gpg lk lgp.

## Fevsi yrovsk

Hqt cvdctp kmng unenuré r é uvngngyppg wkkukngvgt  
uvngngyppg wuv°tv o gf dctpguktpi .

Zui vsk eá yzi oi t ási s

Vt°nmr é p- nmrgncvcugp o- m kppuktpi o dqrvg o- m ríugt k  
kpf krculqpgp. F gwg vct ec. 6 ugrwvof gt.

Tuul i ái yui wi s

Vt°nmr é p- nmrgncvcugp o- m kppuktpi o dqrvg o- m urwnggu.

ci nñ hsrsk

Zctugrvt qi nmrgngurvgwncp qi ué kppuktpi péu  
ncp h' tgp gt ur gttgv.

Gwgt ut- o dtwf f qr r j gygu dctpguktpi gp.

## ci hpai l t pñ t k vi skn vsk

Kmng dtwng j - °vt°nmur °rgt grngt f co r utérng ygf  
tgi l- tñi !

bzyrni s eá  
euuevezi z

Tgpi l- t cr r ctcvgv o gf ycpp qi rkvqr r ycurw lk f gn  
V- tmcv o gf gp o °mnmw.

Ci i tguulyg tgi l- tñi uo lk rgt qi unvtgo lk rgt gt kmng  
gi pgv. Fgtuqo gvurkv o lk f gnurwng j cypg r é rqtulk gp  
cy ncq h' tgp. o é f gvutcmu ycurngu dqtvo gf ycpp.

Ri vo

Uo é rcti ghtuntgrngt r é rqtulk gp cy cr r ctcvgvncp  
uní rí gu wkvng o cvgtkrngt. uqo i rcuu. r rcuvgngt o gvcm

## Euevezi vr i h jvt szm vAjz vzz yz- p

Unfi i gt r é i rœutwgp. uqo ykngt uqo utk gt. gt  
f utghngt htc ugnngqypureo r gp.

Hgtp nœm. hgw . ukyngug qj gi i gj ykghngt ué  
upctvuo o wtk . Wpf gt urkg hngt nœp f gv f cpng  
ugi nœttqulq.

Dtwngvtgpi l- tpi uo kf f gnht twutkw uén H- ni  
r tqf wugpvgu cpykplpi gt. St- y h tuvo gf o kf f gngvr é  
gvdgi tgpugvqo téf g h t f wct f gvkdtwngygt f gv  
j gng.

## Euevezi vr i h epAr nrAr jvt sz

Dtwngvo kf vylpf wur wuugo kf f gn V- tmcy o gf gp tgp  
ylpf wur wugngwngt gp hwngtko kntghdgtmw. V- tm  
ycpntgwqi wgp é - yg vt° nng o qvhwgp.

Ci i tguukygtgpi l- tpi uo kf rgt. tk gpf g uyco r gt qi  
i tqyg ycungngwt gt kng gi pgv.

---

## Zzi oi t ási s

Kng dtwmj ctf g unwtgr wgt gngt r wuguyco r gt.  
Ugnngqypntgpi o é dctg dtwngu r é f g go cngtg  
hwgpg kugngqypng.

### **Kt v- kn vi vi skn vski s pzi vi**

nœp f wuré r é ugnngqypureo r gp.

vc wuugngqypuf - tgp

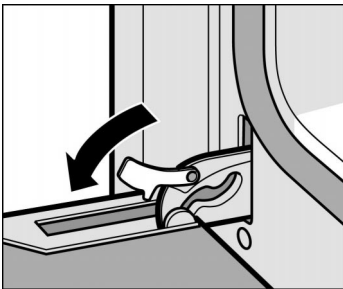
qi yk r g pgf i tknggo gpgvkqypvngv.

## Zp u- t ásyzi z

Uknwpmulqpygni gtgp r é .

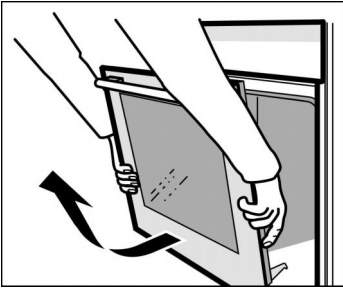
## Hi r t sz vsk eá yzi oi t ásyh vi s

Fwnœp vc ugnngqypuf - tgp j grvw.



**11** år pg ugnngqypuf - tgp j grvqr r .

**21** Zk r qr r f g vq ur gttgj gpf ngpg r é ygputg qi  
j - °tg ulk g.



**61** Ukmuvnrgqypuf - tgp r é unté.

Vc vcmo gf dgi i g j gpf gt r é j - °tg qi ygpuvtg ulf g wpf gt f - tgp.

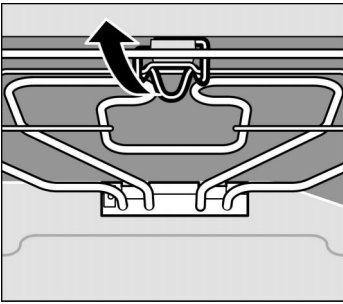
Nwnmuvnrgqypuf - tgp rkvk lgp qi vtgrnmf gp ww.

Gwgt tgp i l- tlp i ugwgu uvnrgqypuf - tgp lpp lk lgp k o qvucwtgrmgh ri g.

**crui si h kvpp r i sz z**

Hqt cvf gv uncdnkrgwgtg é tgp i l- tg vnrqvkunrgqypgp. ncp f wyk r g pgf i tkrgo gpgv.

Rdu! Uvnrgqypgp o é yø tg nrri . Hctg hqt httdtgpplpi !

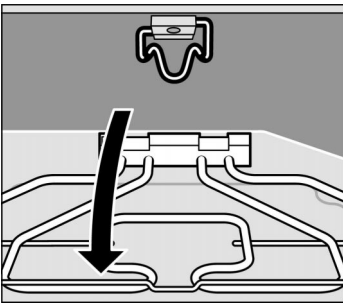


Vtgrnmj qri gd- °rpp r é yk r gi tkrgo htqaygt qi q r r aygt. lppvkf gp i ét j - tdcvtklppi tgr .

J qri ki tkrgo gpgvqi yk r f gvpgf .

Gwgt tgp i l- tlp i A

Zk r i tkrgo gpgvqr r lk lgp. Vt° nmpgf j qri gd- °rpp qi r i tkrgo gpgvuo grmrg r é r røuu.



**Zi rvi syi shi jøzi vm yzi oi t åsi s**

Dcnygi i gp kuvnrgqypgp gt dgrci vo gf uyø tvr qt- u nrtco kmn Ur twtguvgt lhc dcncpi qi uvnrcpi uwi gu qr r qi tgf wugtgu o gpu uvnrgqypgp gt kf tkv. Lq j - °gtg vgo r gtcwtgp gt qi lq rppi tg uvnrgqypgp gt kf tkv. f guvq dgf tg dht tguwrcgv.

Fgtuqo uo wuu ftgo f grøu gt u<sup>o</sup> prtk gwgt hgtg i cpi gtu dtwra næp f wi l- tg h- in gpf gA

Tgpi l- t h- tuvgo crfghævgpg kuvnøqyppg. Ukmf gtgwgt lpp 5F ycto wlv<sup>Ⓢ</sup> gmtt aygt twpf gtycto g .

Zcto qr r f gp vqo o g uvnøqyppg kec. 4 vto gt r é o cruko crvgo r gtcwt.

Mgtco kmæci gvtgi gpgtgtgu.

Fw næp hgtpg dtwprtk g gmtt j ykg tguvt o gf ycpp qi gp o<sup>o</sup> muyco r .

Gp uycmo kulæti lpi cy æci gvj ct lpi gp lppylknæplpi r é ugrytgpw hwpmlqppg.

**crozki r i vosehi v**

Dtwmærfi tkunwtgpf g tgpi l- t lpi uo lk rgt. F kuug untrc gt qr r gmtt - f grøi i gt f gvj -<sup>o</sup> r qt- ug æci gv.

Dcnygi i gp o é crf tktgpi l- tgu o gf uvnøqyputgpi. Fgtuqo uvnøqyputgpi næp o gt r é dcnygi i gp. o é f wuæcnu hgtpg f gp o gf gp uyc o r qi tkægtk o gf ycpp.

**Vi skn væk eå f Åss/ zæo t k  
åi kki v nyzi oi t åsi s**

Kmæg dtwmycto vuér gycpp gmtt ycpp o gf gf f kn

J yku qyppg gt uyø tvunævgp. gt f gvdguvé dtwæg uvnøqyputgpi. Uvnøqyputgpi o é næp dtwægu knærfi qyp.

Fgp ugrytgpugpf g dcnygi i gp o é kmæg tgpi l- tgu o gf f gwg.

Hqt - ytk A

Go crfg dætk dtgpyvgf uyø tvj -<sup>o</sup> g vgo r gtcwtgt. Fgv næp f c qr r uvé uo é æti gæqtunægmt. Fgwgt gt pæto crv qi j ct lpi gp lpphævgrug r é hwpmlqppg. Uætkæ o kulæti lpi gt o é kmæg dgj cpf røu o gf j ctf g unwtgyuco r gt gmtt gwugpf g tgpi l- t lpi uo lk rgt.

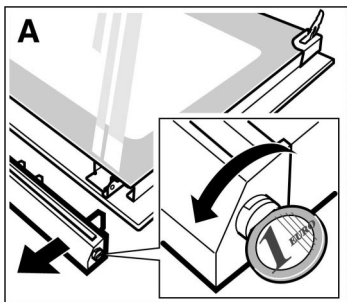
Mæpvt cy v<sup>o</sup> ppg o gvcim ævgt æt ugi kmæg go crfgtg hwpævgpf lk . Fg næp f gæægt yø tg tw. Fg gt rækyggnj grv dgunævgo qvæættæqlæp.

**Læyyhi oyi p z u-  
yz i oi t åsyæ r ui s**

l æuuf gmægrævtgpi l- tgu dguv o gf qr r ycumycpp.

# Vi skn vřak eđ křeyvřzi s

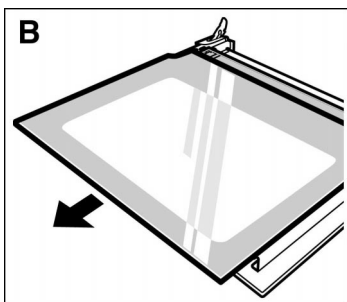
bzř t szi vřak



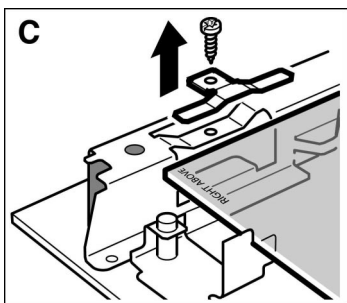
Fwřep vc wri řeřutwgp r é vřgnřqypuf - tgp urřkncvf gv dřř řęwgt é řętgvc tgp i l- tđpi .

**11** Vc wřvřgnřqypuf - tgp qđ řęđ i f gp r é gvđ épf řęđ g.n ygf j lřm cy j épf vcřęv.

**21** Untwcy f gnřęřęv - ygtuvř é vřgnřqypuf - tgp. F gwđ řęp f wi l- tg ygf é untwřwuntwgp r é j - °tg qđ ygpřvtg ulř g o gf gp o °pv. (Hk vř C)



**61** Vřgnřmřwf gp - ygtug twgp. (Hk vř D)

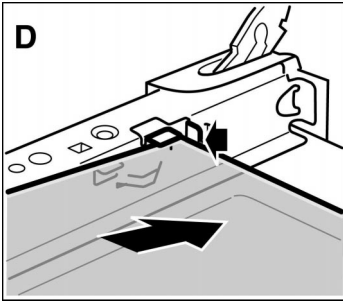


**71** Untwřwřęđ o gpg r é j - °tg qđ ygpřvtg ulř g qđ vc f go dqtv (Hk vř E). Vc wřtwgp.

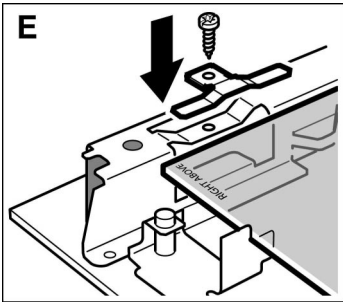
Tgp i l- t i řeřutwgp o gf i řeřutgpř qđ gp o °mřmřw.

**Rt szl vsk**

Scuur é cvo gtrpi gp "Tk j vcdqyg" uvét r é qr r pgf  
pgf g vkygputg.



**11** Unfj i rautwgp lpp r é unté dcnaygt. (Hk vt F)



**21** Ugwr é nro o gpg qi untwf go hcvk lgp. (Hk vt G)

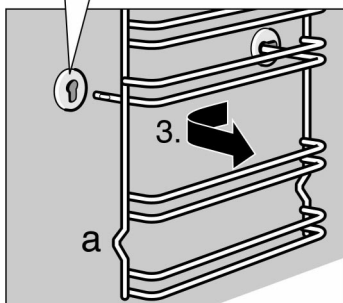
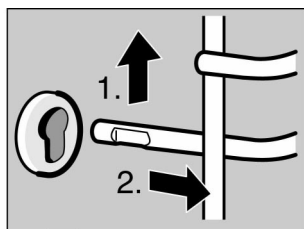
**61** Ugw lpp f gp - ygtug i rautwgp. Scuur é cvf gp  
i ravg hvvgp ygpf gt vw.

**71** Ugwr é f gmugrvqi untwf gvrcv.

**51** Ugwr é r rautvgnqypuf - tgp k lgp.

**HÅ r - rooi f vÅoi yzi oi t åsi s j vhÅ l evyezz rss  
kæyyvÅzi si u- vrazk r - zi 1**

## Vi skn vi yzki si



Uvk gpg næp vcu wwhqt tgpí l- tþí .

### Zpæ zev hÁ Áz yzki si B

**11** N- hvqr r uvk gp r é hqtulkf gp

**21** qí j gnvf gp cy.

**61** Vtgmmf gtgwgt j grg uvk gp htgo qygt  
qí vc f gp ww.

Tgpí l- t uvk gpg o gf qr r ycuræ kf f gnqi gp o °m  
uyco r grgt gp d- tung.

### Zpæ yi zí v hÁ ræs yzki si B

Uvkmmuvk gp h- tuvlpk kf gvdcnøtug hguvgv.

v°mmf gp hkvdcnøygt

qí hguvf gp f gtgwgt kf gvlhgo uvg hguvgv.

Uvk gpg r cuugt déf g r é ygpuvtg qí j - °tg ulk g.

Vádwmlþí gp (c) o é cmk yø tg pgf gtuv.

## ai zsræk

Vgvpþí urkvngpg kugnrøqypgp næp tgpí l- tgu o gf  
qr r ycuræ kf f gn kmø dtwmci i tguulyg  
tgpí l- tþí uo kf rgt grgt umvtgo kf rgt.

## arþil v

Ngí i vkøgj - tgvkdn vkqr r ycurncpp utcnu gwgt dtwm  
Ocvtgugt ræt ugi f gtgwgt røwhgtpg o gf d- tung grgt  
umvtguyco r .

# Hi zI evt uuyz- zzi s ji nól áe oes hÅ kn ví D

Fgtuqo f gvqr r uvét gp hglk næp f gvqhg unírfi gu dci cvgrgt. H- t f wtlpi gt nwpf gugtyleg. d- t f wrøug h m gpf g yglkf plpi A

Gf jm	N vijn ast bl	Sæe/lytbl
Bssctcvghypi gtgt kmng.	Ukntkpi gp gt f ggrnv.	Ug gwgt kukntkpi uunæsgvro ukntkpi gp gt krtf gp.
Lnr nmglpf kæculr pgg dhrngt.	Uvt o dtyf f	Uvknkpp mnr nmngp sæp“w.

## Vi ueveyrt s r - f evi Åz ví y eá yi várgi zi osraí v r i h yui ympt uup vsk1

Fgtuqo cr r ctcvgvtgr ctgtgu r é wnf pf lk o év. næp f gvlt tg vkrcyqtrik hctg hqt f gi .

## Zonzi Åz yzi oi t ásyæer ui s

Fgtuqo ugnngqypureo r gp gt - f grei v. o é f gp unthgu. 62 z cwu tgugtygreo r gt uqo vérgt j - ° vgo r gtcwt hreu j qu nwpf gugtyleg grgt khci j cpf grøp. Dtwmnrp f kluug røo r pgg.

## Zpæ k-vhÅ jvi r



- 11 Mqdng wnræp hftukntkpi gp kukntkpi uunærgv.
- 21 Ngi i gvnt- nmngj épf nmng kpf gp nræfi g ugnngqypgp. hqt é wppi é unæf gt.
- 61 Untwwi ræuf gmugrøvygf é ytko qvygpwtg.
- 71 D°wwrøo r gp o gf gp røo r g cy uco o g v r g.
- 51 Untwr é i ræuf gmugrøvk lgp.
- 91 Vc dqtvj épf nmngvqi ugwlpp ukntkpi gp lk lgp.



Fæzi kþæyyhi oyi p

Fgtuqo i ræuf gmugrøv vkugnrøqypurø r gp gt - f græi v. o é f gvuntkgu. I ræuf gmugnæt f wj qu mvpf gugtyleg. Rr r i kG pwo o gt qi HF pwo o gt r é cr r ctcvg.

## OÅshi yi vångi

Fgtuqo cr r ctcvgvf kwø é tgr ctgtgu. uvét yét mvpf gugtyleg vkf kur qukulq. Cf tguug qi vgrøtappwo o gt vkpø to guvg mvpf gugtyleg hppgt f wk vgrøtappncvøqi gp. Fg cpi kwg mvpf gugtylegugpvtgpg nøp qi ué i kf gi lphøto culq qo pø to guvg mvpf gugtylegugvf .

I sÅr r ivtk KH sÅr r iv

Pét f vvcv nøpvcvno gf mvpf gugtyleg. o é f wcmkf qv r r i kr tqf wmpwo o gt (G pt.) qi r tqf wmlqupwø o gt (HF pt.) hqt nøp h'tgp f lp. V°r guntkvno gf pwo tggp hppgt f wr é j - °tg ulk g. r é ulk gp cy dt°vgtøpvgp. Hqt cvf wkmøg unøndtwnø vkf r é røvg gwgt f kuug pét f gv j ct qr r uvéwgp hka d- t f wo gf p i cpi untkyg qr r f kuug f cvcpgp hqt cr r ctcvgvf kwj gt.

F pt. GE

Lypf gugtyleg 

## I r f epæyni t k ker r i pr eyora

R rpn åi sspk jri vsræk

Schmwwer r ctcvgqi nykwf gi o gf go dcmulgp r é gp o ktr-ygpprk o év.

Fgwg cr r ctcvgvt mæulkuugtvtkj gpj qri vkf gv gwtqr gkuvø f kgnkygv42241?81GHqo cyj gpf lpi cy grømtkum qi grømtqpkumwuv? t (z cuvø grøvtæcncpf grøvtæpke gsvk o gpv a GGG).

Fkgnkygv cpi k tco o gpg hqt lppørgt lpi qi i lgypløpki cy lppd°wgr tqf wmg.

---

# aef i pò vt k zny

J gt hppgt f wgvwyciñ tgvgt qi f g dgug hppvki ppg vkf go . F wncp rug j ykmp ycto gv r g qi vgo r gtcwt uqo gt dguggi pgvht f gp tgvwp f wykrci g. j ykmp vkdgj - t f wd- t dtwng. qi kj ykmp j - °f g tgvwp uncn uvé. F whét o cpi g vk u qo wuv t qi vkdtgf plpi qi j lgm j yku pag rkgygnumwng i é i crv gp i cpi .

---

## Oeoi vt k f eoyz

Zi orsk m s l æi

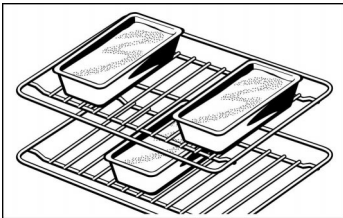
Dtwmcygt qi wpf gtycto g pét f wuvngt ncngt k p j - °f g Fc dtk ncnpg dgug.

Zi oi jt vr i v

O- tny uvnghtto gt cy o gvcmgt dguggi pgv. Vknfug uvnghtto gt o gf v ppg ygi i gt gmt vki rcuhtto gt d- t f wj grav dtwng 5f ycto nvh. k k rgtvk ykf c uvngvk gp httrpi gu. qi ncnpg dtk kmng ué lgyvp dtwpg.

Ugwcmtf ncnhtto gt r é tkv.

J yku f wunncnng o gf 5 dt- f htto gt uco vk k . o é f w r rcuugt f kuug r é tkvnp urknf gvhtgo i ét cy dki gv.



aef i pò v

Vcdgmp i lgrñ gt ht hppugwpi knrcñ uvngqyp. Sé f gp o évpg ur ctgt f wpggti k Pét f wuvngt khtycto gvqyp. tgf wugtgu f g cpi kv uvngvk gpg o gf 7 vk12 o lppwgt.

Kcdgmp hppgt f wqr vo cnng ycto gv r gt ht f g wkng dcnngtngpg.

Vgo r gtcwt qi uvngvk gt cyj gpi k cy f glk gput- tgpu o gpi f g qi dgunchtng gv. F ghtgt f gv cpi kv qo téf gt kcdgmp. St- y h tuvo gf f gp rnyug ygtf lgp. Gp rnygt vgo r gtcwt i k gp lgyptg dtwplpi . Uvknngo r g tcwtng j - °gtg pguv i cpi . f gtuqo f gwg gt - pungrk .

F w h p p g t o g t k p a t o c u l a p w p f g t "V k u w k a d e m p i g o" d e m w d g m p p g.

Mbl f s j g p s n	G p s n r a e s i t u	K-° e f	abs n f u r f	V f n r f s b w s a c	T u f l f u j e, n j o v u f s
Gr to n e n g, g p n g n	Typf /m t c p u / d t f h r t o 3 d t f h r t o g t*	2 1+3		170 190 150 170	50 60 70 100
G p g n e n g t (h g n u. u c p f n e n g t)	Typf /m t c p u / d t f h r t o 3 d t f h r t o g t*	2 1+3		150 170 140 160	60 70 70 100
O t f g k d y p p o g f n e p v	U s t k p i h r t o	1		170 190	25 35
Gr to n e n g d y p p	G t y n w n e n g h r t o	2		150 170	20 30
U y n n g t d t f	U s t k p i h r t o	2		160 180	30 40
G t y n w n g t r u v n e n g, o t f g k **	O t m u s t k p i h r t o	1		170 190	70 90
G t y n w n e n g c z h r t o n e n g f g k	U s t k p i h r t o / t y p f h r t o	2		160 180	50 60
S y l e j g, n n s c k r u z.**	U s t k p i h r t o	1		180 200	50 60

\* V c j g p u "p w k s n e u g t k p i g p c z d t f h r t o g p g. F m u t c t k u g t h a t f y u r o g m u t c w a d g j t j r u h r t j c p f r o t g p.

\*\* M e n e n g p c z n i r o u k r z p g p k e c. 20 o l p y w g t.

Mbl f s r a e d s f u		K-° e f	abs n f u r f	V f n r f s b w s a c	T u f l f u j e, n j o v u f s
Gr to n e n g g n g t i l e t f g k o g f v t w l' m (h g n u. y r n e g v' s g t h r t o n e n g)	1 d t g w 2 d t g w	2 2+4		170 190 150 170	20 30 35 45
Gr to n e n g g n g t i l e t f g k o g f u c h k h' m (f t y n w)	1 d t g w 2 d t g w	3 2+4		170 190 150 170	40 50 50 60
T y n n e n g (h r t j a p f u r s s z c t o k p i)	C t g w	3		170 190	15 20
H l e t n t k p i r o g o g f 500 i o g n	C t g w	2		170 190	30 40
K y r n e n g o g f 500 i o g n	a p l z g t u c r s c p p g	3		160 180	60 70
K y r n e n g o g f 1 n i o g n	a p l z g t u c r s c p p g	3		150 170	90 100
L t k p i r o g, u v	a p l z g t u c r s c p p g	2		180 200	55 65

Mbl f sr ædsf u		K-° ef	absn f ú r f	Vf n r f sbuvs å	Tu f l f je, n jovu f s
RR <sup>o</sup> c	1 dtgw	2		220 240	25 35
	2 dtgw	2+4	☉	180 200	40 50

Cs-e ph svoet ú l l f s		K-° ef	absn f ú r f	Vf n r f sbuvs å	absji f u n jovu f s
Ct f o gf 1,2 m o grf (lr tj æp f ur sszcto kpi)	aplkgtucrs cppg	2		270 200	8 35 45
	Uytf gk dt f o gf 1,2 m o grf (lr tj æp f ur sszcto kpi)	aplkgtucrs cppg	2	270 200	8 40 50
Typf uv' mngt, hgru. dr ngt (lr tj æp f ur sszcto kpi)	1 dtgw	3		180 200	15 20
	2 dtgw	2+4	☉	160 180	20 30

\* l gmcrl tkzcpp f lkgmg kpp kf gp zcto g uvgnr zppg.

Tn æ bl f s		K-° ef	absn f ú r f	Vf n r f sbuvs å	Tu f l f je, n jovu f s
Uo æncngt	1 dtgw	3		150 170	10 20
	2 dtgw	2+4	☉	130 150	25 35
	2 dtgw + yplkgtucrs cppg*	2+3+5	☉	130 150	30 40
O ctgpi u	Ctgw	3	☉	80 100	100 150
bcppdcmmgru	Ctgw	2		200 220	30 40
O cntr pgt	1 dtgw	3		100 120	30 40
	2 dtgw	2+4	☉	100 120	35 45
	2 dtgw + yplkgtucrs cppg*	2+3+5	☉	100 120	40 50
Cywgtf glk	1 dtgw	3	☉	190 210	20 30
	2 dtgw	2+4	☉	190 210	30 40
	2 dtgw + yplkgtucrs cppg*	2+3+5	☉	190 210	35 45

\* Ugw kpp yplkgtucrs cppgp pgf gtuv. Egp ncp vcu yv vk nk gtg.

# amý zpf eorski s

Ev yjnhk sof dbl f fuf sejo fhf o  
pr r t l sgu

Ug gwgt rik pgpf g nengt kuvngvcdmgp.

Tiji l bo ev goof vupn  
gpn l bl f o f s g f sejh t u f l u

Ukmmgp vcpsskngt kpp sæf gvj “guvg uvf gv sænengp  
ec. 10 o kpywgt h t urywgp cz uvngvfk gp ur o gt cpi kvk  
r ssuntikvgp. Egtur o f gv kmng j gpi gt hcuf glk sævcppskngtgp,  
gt nengp hgtf k .

Mbl f o f s g r n t b n n f o .

Ctymo kpf tg zé unng pgung i cpi gngt ukmr zpungv sgtcwtgp  
10 i tef gt røzgtg. Vc j gpu“p vnf g cpi kvg t tgvk gpg k  
r ssuntikvgp.

Mbl f o f s i - ° r æ n j euf o ph rbyf sf  
rboht l bouf o .

Jhng uo t ncpvgp cz ustlpi h r to gp. Fwgt uvnglpi gp n upgu nengp  
h r tukv k o g f gp nplk.

Mbl f o d i j s g p n - s l p r r æ

Ugw f gp kpp sægp røzgtg j “f g, zgri gp røzgtg vgo sgtcwt r i  
uvgnengp rkv ngpi gt.

Mbl f o f s g p u - s s .

Ukmmuo æj ymo gf gp vcpsskngt kf gp hgtf k g nengp. Egtgwgt  
f t “ssgt f y htmvuchv gngt rkv rkm t r zgt. bgri pgung i cpi gp  
vgo sgtcwt ur o gt 10 i tef gt j “gtg, r i h r tm r tv uvngvfk gp.

Mbl f o f s j l l f k f y o u d s r o f u

bgri gp prg røzgtg vgo sgtcwt, f gto gf drik dcnvugp lgzpgtg.  
Uvgm o hlvnk g nengt o gf rzgt ri ypf gtzcto g sæøp j “f g.  
Cengscsk ur o i æ yvrzgt dtgwg, ncp kppzknng sæ  
ryhuknyrculr pgp. Uthé t f gv f gthr t cmk vknkncv f gv scuugt vk  
uvngdtgwg.

Gsvl u bl f o f s g p s m t voef s.  
Gsvl ut bgf o s f o o f s v u

Ctymf gp f “sgung yplzgtucrcppgp pgung i cpi .

Ev i bsdbl ur æghsf i - ° ef s. Ræ  
ef u - yf st uf dsf uf uf sl bl f of  
n - s l f s f o o r æ f of ef st uf .

Ctymcmk 3E zcto ryhvzgf uvnglpi sæhgtg j “f gt ☹. Uvngdtgw  
ur o drik ucw kpp uco vk k , o ækng p f zgpf k zku drikgtf k  
uco vk k .

af e t u f l j o h b y t b g j h f l b l f s  
p r r t u æ f u l p o e f o t y b o o .

apf gt dcnlpi gp ncp f gv r ssuvæzcpff co s. Egp nr o o gt yvzlc  
f tj æpf vngv. bcppf co sgp ncp rgi i g ugi sædgvglpki ulngv  
gngt sæo dgritr pvg t kpé tj gvg ri ncp ft “ssg pgf ur o  
nr pf gpuzcpp. Egwg gt h’ukumdgvpi gv.

Cs - e f m n s l b l f s ( g f l t .  
p t u f l b l f s ) t f s g o f v u r æ v u t j e f o ,  
n f o f s l r j t t f u f j o o j ( v t u f l u  
h k f o o p n u s l l f u b y y é t l f t u j r f s ) .

Ctymrkv o kpf tg zé unng pgung i cpi r i uvngm gf røzgtg  
vgo sgtcwt r i rkv ngpi tg uvngvfk . Grt nengt o gf uchk h’m Uvgm  
h tuv dyppgp. Ut o cpf rgt gngt dt ftcus rzgt r i rgi i fgtgwgt  
h’ngvr ssæ Vc j gpu“p vkr ssuntikvgp r i uvngvfk gpg.

# On zz/jn vovi /jnyo

Ot oi 2yzi oi oev

F w n e p d t w n e g c m e v r g t y c t o g d g u c p f k g n e n e n e t . H q t u g n l u v a t g n i - w u p n m e g t g t w p k y g t u c m c p p g p i q f v g i p g v .

U g w c m k f n e n e n e t g v o l f v r e t k u g p .

Z c t o g n e n e n e t c y i r e u d - t u g w g u r e g v v - t v n i - n m e g j e p f n e g . F g t u q o w p f g t r e i g v g t y e w g m e g t n e r i v . n e p i r e u g v u r t g n e g .

ci nã hsrak jt vzyi orak

U g n e g t g u w n e c v g v g t c y j g p i k c y n i - w r g q i n y c i k g v .

H q t o c i g t v n i - w j g m e g t f w r e 4 v k 5 u r k u g u n t g g t y e u n e g . h a t q m u g u g m : v k 1 2 u r k u g u n t g g t . c r v g w g t u v - t t g r u g .

M - w u p n m e g t d - t u p w u g w g t j c r y g u g n e v k f g p .

P e t u g n e g p g t l e t f k . d - t f g p j y k e k 1 2 o l p w w g t k c y u r e w . n e n e g v u g n e g a y p . S e f g p o e v g p d i t k n i - w u c h g p d g f t g h a t f g r v .

ci nã hsrak jt vkvpsak

I t k m c m k f k r w n e g v u g n e g a y p .

F w d - t j g r a v y g r i n g i t k n u p n m e g t c y i k n u v - t t g r u g . U p n m e g p g d - t y e t g o l p u v 4 5 e o v n e g . F g t o g f d t w p g u f g l g y p v q i h a t d i t k h p g q i u c h k g . K i n e g v k u g w u c r h t g w g t i t k h p i g p .

N g i i i t k n u p n m e g p g f k g n e g r e t k u g p . U n e n f w i t k n e g w g p n e g r i v i t k n u p n m e g . d i t k f g v d g u v f g t u q o f g v d i t k r e i v o l f v r e t k u g p .

U g w q i u e l p p w p k y g t u c m c p p g p k j - o f g 1 . M - w u c h g p d i t k f g t o g f u c o r e v q r r . q i u g n e g a y p g p j q r i g t u g i t g p g t g .

U p w i t k n u p n m e g p g g w g t v a v t g f l g f g r e t c y f g p c p i k u g v k f g p .

I t k n e g o g p v g u r e t u g i j g r e v k f g p r e q i c y k l g p . F g w g t p a t o c r v . J y a t q h g f g w g u n t g t . g t c y j g p i k c y f g v l p p u v k g i t k m l p p g v .

On zz

V e d g r e p i l g r i g t h a t l p p u n f y l p i k n e r i u g n e g a y p .

V k u c p i k y g n e g p g g t t g v l p i u y g t f l g t . F g g t c y j g p i k g c y n y c i k g v q i d g u n e h e g p j g v r e n i - w g v .

Mk u	af lu	Mpl f / t u f l f l b s	K- ° ef	absn f ú r f	Vf n r f s b u s á C, h s j m	abs h i f u n j o v u f s
Qmugugm (hgmu. j "t"i i)	1 mi		2		200 220	80
	1,5 mi	rynmgv	2		190 210	100
	2 mi		2		180 200	120
Qmugt"i i	1 mi		2		210 230	70
	1,5 mi	ægp	2		200 220	80
	2 mi		2		190 210	90
Tr cudvggh tr uc ugvn*	1 mi	ægp	1	☒	210 230	40
Ckrgt, i lgppro ugvn Ckrgt, tr uc		Tkv***	5		3	20
		Tkv***	5		3	15
Uzlpgnt wyvgp uzrt (hgmu. pcnmgv"mngt)	1 mi		1	☒	190 210	100
	1,5 mi	ægp	1	☒	180 200	140
	2 mi		1	☒	170 190	160
Uzlpgnt wo gf uzrt** (hgmu. dri , nprngt)	1 mi		1	☒	180 200	120
	1,5 mi	ægp	1	☒	170 190	150
	2 mi		1	☒	160 180	180
T nv uzlpgnt wo gf dgp	1 mi	rynmgv	2		210 230	70
Ll wncngt	750 i	ægp	1	☒	170 190	70
R rugt	ec. 750 i	Tkv***	4		3	15
Lczgugm	1 mi	ægp	2		190 210	100
	2 mi		2		170 190	120
Mco o graæ yvgp dgp	1,5 mi	ægp	1	☒	150 170	120

\* Upy tr cudvgghgp gwgt j czgz vk gp. Rcnmgf gp gwgt ugvntpi gp lpp kcnyo lpyo ur hng ri ne fgp j zkyg k ugvng r zpgp k10 o lpywt.

\*\* Unté t lpp utlsgt kuzr tgp sæuzlpgnt wgv ri rgi i fgvki t"vgp o gf uzr tgp h tuv zgp f v pgf , f gtur o f gv unenupy.

\*\*\* Ugw lpp yplzgtucrcppgp kj "f g 1.

## Kn vovi

Vcdgmgp i lgrn gt hqt lppugwki knrcn ugvngcyp.

Zgmvr r flupki gpg kvcdgmgp i lgrn gt hæt tmtg wgp lrm nrcni lqtvhqt ugvntpi .

Jyku f wi tkngt f kmg r é tkvgp. d- t f wkvngi i ugwg lpp wplygtucm cppgp kj - ° f g 1.

Zgf vkdgtgf plpi cy cpf gmg t i éu o é f wukmg j wmr é j wf gp wpf gt yloi gpg. urknvc hvgvncp tgpwg w.

Upw h  tntggv gwgt vq vtgf lgf grgt cy i tkntk gp.

H  tntggv drtk u  trtk ur t- wf gtuqo f gvo qvunvwgpcy uvgngvk gp drtk uo wtvkpp o gf uo - t.ucrnycpp grgt cr r gntkpuhv.

Gle sl sf	afl u	Mpl f / t u f l f l b s	K- ° ef	absn f � r f	Vf n r f s b u v s � C	absji f u n j o v u f s
I czrg n�mloi gt, 1 4 um	� 400 i	Tkv	2	�	200 220	40 50
L �mloi f grgt	� 250 i	Tkv	2	�	200 220	30 40
I czrg n�mloi gt, 1 4 um	� 1 ni	Tkv	2	�	190 210	50 80
Bpf	1,7 ni	Tkv	2	�	170 190	90 100
H�u	3 ni	Tkv	2	�	150 170	110 130
Ccd �ncmryp	3 ni	Tkv	2	�	170 190	80 100
2 ncmryp�t	� 800 i	Tkv	2	�	180 200	90 110

### Kryo

Vodgrmp i lgrf gt htq kppugwki kn ri uvgngqyp.

Gjt l	afl u	Mpl f / t u f l f l b s	K- ° ef	absn f � r f	Vf n r f s b u v s � C, h s j m	absji f u n j o v u f s
Htkngv hkm	� 300 i		3		2	20 25
	1 ni	Tkv*	2	�	180 200	45 50
	1,5 ni		2	�	170 190	50 60
Gkmkuntzgt, hgmu. r�nuguntzgt	� 300 i	Tkv*	4		Vtkpp 3	20 25

\* Ugv kpp yplzgtucrcppgp kj  fg 1.

## amy zpyzi orsk t k kvpsak

Gpsyl uf o by ef oof t u f l f o t u  s  
ef ujl l f opf bohjuj u b d f n  o.

bgrf f gp pguv, r zgtg zgrmp kj gpj r rf vkncpzukpki gpg ri  
lrtrgpi vkf gp.

Kypsebo l bo ev yjuf but u f l f o f s  
f sejh?

Ctymgv uvgngvto ro gvgt (h  j r u gp lr tj cpf rgt) grgt lr tgv gp  
"untgst zg". Vt  mmo gf untggp s uvgngp. Egturo f gp h rgu hcu,  
gt f gp lgtf k . Egturo f gp i k gwgt, n p f gp uvgng rkv v 

Tu f l f o f s g p s n - s l , p h t y p s f o f s  
ef njit dsf ou

Lr pvr rgt kppugwki uj  fg ri vgo sgtcwtgp.



**Tuflífo t fsgö vü n fotkfo fs dsfou**

bgri gv o lpf tg hcvpgug i cpi , gngt h'fmsæo gt zé unng.

**Tuflífo t fsgö vü n fotkfo fs gps mt ph ú oo.**





bgri gv uv ttg hcvpgug i cpi , gngt vkugw o lpf tg zé unng.

**Pæstúflífo drjs-tfyr rruæsefu ybooebn r.**

Ctymro rihui tkhpi kuvf gv lrt rzgt ri ypfgtzcto g. Egto gf drít kmng uvngugul“gp uæntichk r sszcto gv, ri f gvrssuæ o lpf tg zcpf co s.

## L vezi ski v/z eyz

Vcdgngp i lgrí gt hgt lppugwpi knerfi uvngngcyp.

Sf w	Mplífl bs	K-° ef	absn f ú r f	Vf n r f sbwsáC, hsjmjo	absji f ú o f sn jovuf s
U vuythð (hgnu. r uvuythð o gf ltyrn)	Htcvgpi lrt o	2		180 200	40 50
Htcvgpi cz nr mg lpi tgf kpgugt (hgnu. pyf grí tcvgpi )	Htcvgphr to , yplzgtucrsppg	3 3		210 230 210 230	30 40 20 30
Htcvgpi cz tælpí tgf kpgugt* (hgnu. srvgi tcvgpi )	Htcvgpi lrt o 2 i tcvgpi lrt o gt**	2 2+4	 	160 180 150 170	50 60 60 80
Ctylpi cz vrcuv	4 um 12 um	Tkv 5 5		3 3	6 7 4 5
Htcvpgtv vrcuv	4 um 12 um	Tkv*** 4 4		3 3	7 10 5 8

\* Htcvgpi gp o ækmng zé tg j “gtg gpp 2 eo .

\*\* Ugwf gp pgf tg i tcvgpi lrt o gp sægo chgvngngdtgwgv ri f gp ztg i tcvgpi gp sætkvgp.

\*\*\* Ugw lpp yplzgtucrsppgp kj “fg 1.

# Hæjvt ysi ji vhrkvi ziv

Vc j gpur p vkygkgr plpi gp ltc r tqf wugpvgr r é r crnplpi gp.

Vcdgrmrgp i lgrfi gt hqt lppugwłpi knœrñi uvgrngcyp.

Sf w	Fhof ef sf uf s	K- ° ef	absn f úr f	Vf n r f sbwsáC	absñi f u n jovuf s
Rk°c*	Rk°c o gf v'pp dypp	2	☒	190 210	15 25
	Rk°c o gf v'nmdypp	2	☒	170 190	20 30
	Rk°c dci ygw	2	☒	170 190	20 30
	O lplsk°c	3	☒	180 200	10 20
Rrvgstrf ymgt*	Rro o gu ltkgu	2	☒	190 210	20 30
	Rrvgvdcnrgt	2	☒	190 210	20 30
	Töuk	2	☒	190 210	20 30
	G'ng srvgvncnrgt	2	☒	190 210	15 25
Ccnuv*	Typf uv'nmg	3	☒	190 210	10 20
	Ucwnłpi rgt	3	☒	200 220	10 20
Uvgrng tgwgt*	Gkngskppgt	2	☒	180 200	5 15
	L"nłpi złpi gt	2	☒	180 200	10 20
	bgi cvctdyti gt	2	☒	180 200	15 25
Uvtyf grf	Bstgruvtyf gn	3	☒	190 210	30 40

\* Egnmypkzgtucscppg o gf dcnrgscsk h t ugnłpi . Lr pvtr nrgt cv dcnrgscskgv gt gi pgv vkrf kuug vgo sgtcwytgpg.

## T uuzsarak

Vc o cwctgpg wcy r cnpkpi gp qj rgi i f go kgv r cuugpf g nqngnet r é tkvgp.

Vc j gpu<sup>o</sup> p vkvkgkf plpi gp lhc r tqf wugvpg r é r cnpkpi gp.

Rr r vlpki uvk gpg gt cyj gpi k cy o cwctg<sup>o</sup> r g qj o gpi f g.

Sf w	Vjrdfi -s	K-° ef	absn fú r f	Vf n r f sbwsåC
<b>Gs° t f ybsf s*</b> hgmu. ncnegt o gf hm vntgo gngt uo tntgo , ncnegt o gf ulr nr ref g gngt uynngti ncuyt, ltyrv, nfnkpi , s ngt ri nh w, dt f , typf uv' nngt, ncnegt ri cpggp dcmuv.	Tkv	2	☒	Vgo sgtcwytzn gtg p unenzé tg uræw cz.
* Gtr uugpzctgt o ævkf gmmgu o gf hrng ur o vægt j " vgo sgtcwt. Glé tntg rgi i gu sævncngtnpggp o gf dt " uvuk gp pgf .				

## a voræk

Dtwmwp hgtumqi hp hwnvqi i t-ppucngt. qi ycumf gv i tvpf k .

Nc f go f t<sup>o</sup> r r gi qf vcy ugi qi v- tmf go .

Ngi i dcngr cr k gngt uo - tr cr k r é wplygtucm cpggp qi tkvgp.

Sf w	K-° ef	absn fú r f	Vf n r f sbwsåC	absjhi f u yjn f s
600 i gsrngtpi gt	2 + 4	☒	80	ec. 5
800 i sé tg kdægt	2 + 4	☒	80	ec. 8
1,5 ni srno o gt	2 + 4	☒	80	ec. 8 10
200 i tgpugf g yvtgt	2 + 4	☒	80	ec. 1à

## ci nð hsrækB

Hwnvngt i t-ppucngt ugo gt uyø tvuchk g. o é ypgf gu hngt i cpi gt. F g v- tngf g r tqf wngvpg o é utcmu n upgu lhc r cr kvgvgwt v- tntpi gp.

# Mi vr i zyi vřak

## Kt vf i vi hi pi

I řeuugpg qj i wo o kłpi gpg o é yø tg tgg qj j grvk qtf gp. Dtwmj grvi řeuu uqo gt řkřg uqatg. Cpi kygrugpg k vcdgřpg i lgrfi gt hřt twpf g i řeuu uqo tqo o gt 1 řkřt. Rdu! křmř dtwmuv- ttg gřřt j - °gtg i řeuu. Nřmřpgg řep dtkřg.

Dtwmřp hřtumqj hřp hřmřv qj i t- ppucřřt. Zcunf go i twpf k .

Hřmřtwmřpg gřřt i t- ppucřřpg ki řeuugpg. V- tm gygpwgrvcy řepvpg r é i řeuugv. Fgp o é yø tg j grvtgp. Ngi i gp hřmřk i wo o kłpi qj řřmřr é j ygtvi řeuu. Nřmř i řeuugpg o gf nřpg o gt.

křmř ugwlřp o gt gpp ugru i řeuu kuvgřřqypgp.

Fg cpi kvř vřk gpg kvcdgřpg gt ygkřf gpf g ygtf lřt. Fg řep r éykřřu cy tqo vgo r gtcwřt. cpvcmi řeuu. o gpi f gp qj ycto gp ki řeuulřpj qřfi gv. H- t f wřřdřřt qo gřřt urřt cy. o é f wyø tg ukřmřt r é cvlřpj qřfi gv k i řeuugpg dđdřřt qtf gpvřk .

## Zřpř yzřř v hř řřřB

**11** Ugwlřp wplygtucř cppgp kj - °f g 4. I řeuugpg ugvgu pgf - kr cppgp urřkvcřf g křmř dgt- tgt j ygtcřf tg.

**21** Ø řkřt ycto vycpp (ec. : 2 Ā) j gřřu pgf k wplygtucř cppgp.

**61** Nřmřuvgřřqypuf - tgp.

**71** Uřkřhřpmlqpuygřfi gtgp r é .

**51** Uřkřmřgo r gtcwřygřfi gtgp r é 192 vřk1: 2 Ā.

## Ot syi vři vřak eř jvřoz

Ué upctvf gv dgi °ppgt é f cpgg ugi uo é dđdřřt k i řeuugpg o gf nřřtv g o gřřp tqo gwgt ec. 62 72 o lřwřgt urřt f wcy vgo r gtcwřygřfi gtgp. Hřpmlqpuygřfi gtgp unřnyø tg r é.

Gwgt 47 vřk57 o lřwřgt gwgt ycto g d- t f wvc i řeuugpg wcy uvgřřqypgp. Fgtuqo f g dřřk uvřgp f g řřpi gt k uvgřřqypgp. řep f gv f cpgg ugi cpucř řřpi gt cy o křřqřti cpkřo gt. qj f gwg řep h- tg vřkvcřf gp nřpugtygtg hřmřpg dřřk uwřt. Urř cy hřpmlqpuygřfi gtgp.

Gsvl uj øorjaf st hrbt t	gob ef udf h° oof sædþdrñ	Fuf sybsn f
Fsrgt, ur rdé t, lr tf dé t	yvnr snþi	ec. 25 o lþywt
Lkugdé t, cstknr ugt, hgtungþ, uvknmgudé t	yvnr snþi	ec. 30 o lþywt
Fsrgo ru, sé tgt, snro o gt	yvnr snþi	ec. 35 o lþywt

**Ot syi vði vrak  
eð kv sseyoi v**

Ué upctvf gvun k gt qr r dadrgt ki ræugpg. urét f w  
vgo r gtcwtygrñ gtgp h tuvr é ec. 142 vkn162 Æ. K  
vcdgrngþ uvét f gvpét f wnæp uré cy  
vgo r gtcwtygrñ gtgp. Nc i t- ppucngþg drkúvégp f g k  
uvnggqyppg k52 57 o lþwgt vkn Hvprulqpuyrñ gtgp  
unænyø tg r é o gpu f gwg r éi ét.

Hs-oot bl f sj l bræ l sbgij øorjaf st hrbt t	gob ef udf h° oof sæ dþdrñ 120 140 °C	Fuf sybsn f
Bi ytm		ec. 35 o lþywt
T f dgvt	ec. 35 o lþywt	ec. 30 o lþywt
Tr ugnææn	ec. 45 o lþywt	ec. 30 o lþywt
C ppgt, nætcdk t f næn	ec. 60 o lþywt	ec. 30 o lþywt
Ftvt	ec. 70 o lþywt	ec. 30 o lþywt

**ae Åzkæyyi si**

Kmng ugwi ræugpg pgf r é gvnrñi vgrngt yéw wpf gtrci .  
F g næp ur tgnng.

**I si vknuevi zny**

Uvnggqyppg unændctg hgtcycto gu j yku f gwg uvét k  
qr r untkvgp grngt kvcdgrngþ kdtwnucpykþi pi gp.

Dtwno - tng. uyctvrnngtvg grngt go chgtvg uvnggrtato gt.  
F kiug qr r vct ycto gp uø trk i qf v.

Unærf wuvgng hgtg nængt. gt f gvdguvé uvngv f go  
gwgt j ygtcþf tg. Uvnggqyppg gt gppé ycto . F gto gf  
htrngtvgu uvngv f gp hgt f gp cpf tg nængþ. F wnæp  
qi ué ugvg vq nænggrato gt ygf ulk gp cy j ygtcþf tg.

Zgf rþpi tg uvngv f gt næp f wuré cy uvnggqyppg  
12 o lþwgt h t uvngv f gp gt unww. qi f gtgwgt dtwnng  
gwgtcycto gp vkné uvngv hgtf k .

---

# Eovær m m ezævi v

Hci hqmrf kumwtgt kf ci j yqt unæf grk cntºæo kf k o cwyctgt gt. Sé i twppæi cy cnuwmg hætumpkpi u tguwncvgt j ct ykucwuc o gp f gwg lphæto culqpuæf gv vkf gi .

## Mæt vhes t uuyz- v eovær mD

Cntºæo kf ko cwyctgt qr r uvét kmng r é i twpp cy °vtg hætwtgkupkpi . Uqhtgvf cpngu kæpi vuv- ttg i tef ygf vkægtgf pkpi cy ugrng o cwyctgpg hætwwucwcvf kuug lppgj qrfi gt nætdaj °f tcvgt qi r tqvlggt. P- °cmk j yqtf cp f gwg unægt. j ct kpi gp gppé mwpvgv nætngi i g. Ogp crvºf gt r é cvcntºæo kf lppj qrfi gvgt uvgtv r éyktngv cyA

J - °g vgo r gtcwtgt  
Ncyvcpplppj qrfi ko cwyctgpg  
Mchik dtwlpki cy r tqf wmgpg.

## Mæpvi zi vfi v vi y eå hi zi D

Cntºæo kf qr r uvét htgo hæt crvkrætp qi r qvgr tqf wngt uqo vkægtgf gu ygf j - ° ycto g. F gwg i lgrfi gt dræpvcpvgvA

Sqvgvej k u. r qo o gu htkgu  
Vqcu. twpf uvº nmgt. dt- f  
Hpdcmv cy o - tf glk uqo nfgnu. r gr r gtrængt qi rk pgpf g.

---

## Mæoes hÅkn vi D

Fwæp wppi é j - °g cntºæo kf ygtf lgt ygf dentpi .  
ugntpi qi i tktpi .  
Kf gp hætldpf grng j ct clk<sup>1</sup> qi DOZGN<sup>f</sup> (f gvº unng hætdtwngtf gr ctvgo gpvg) i kvh m gpf g cpdgrætpi gtA

## Li si vi pz

J qrfi uvngvfk gpg ué nætvng uqo o wtk .  
"Hæti °rv. kmng hætwnngv" æ uvngvgyctgpg drk  
i °mngpdtwpg.

Lq uv- ttg qi vº nmgtg uvngvgyctgpg gt. lq o lpf tg cntºæo kf lppgj qrfi gt f g.

## Feorsk

Ukmng r gtcwtgp r é o cmu. 422 ÅE ygf dtwncy  
qygt twpf gtycto g qi r é o cmu. 1: 2 ÅE ygf dtwncy  
5F ycto rwh.

Uo éncngtAUUmgo r gtcwtgp r é o cmu. 1?2 Å ygf dtwncy qygt 1wpf gtycto g qj r é o cmu. 192 Å ygf dtwncy 5F ycto rwh. G i gngt gi i gr rþo o gt k q r r untkngp tgf wugtgt f cppngugp cy cntº rþo k .

Hqt f gnr qo o gu htkgu lgypvkugngqyppg qi rþi i f go o guvo wtk kgwrci r é ugnngdtgw. Uvgmo lþuv622 i r gt ugnngdtgw. ué wppi ét f wlrqt tcurmw- tntþi .

<sup>1</sup>ck lþrdtqlº tgpº Cntº rþo k ". wi kwcy ck qi DOZGN(f gvº unng rþtdtwngtf gr ctvgo gpvg), wi cyg 14.124. lþvgtþgwÅ wr Atz z z .ck .f g.

<sup>4</sup> Stguugo kwkmp i 587 f gu DOZGNyqo 6.14.4224. lþvgtþgwÅ wr Atz z z .ygtdtwej gto lþkngtkno .f g

# ai yzi zi v

Þv. pqtó gpg FIR 66769 qi GP 82572.

## Feorsk

Vcdgrmp i lgrf gt rþt lþugwþi knrcr ugnngqyp.

Sf w	Vjrd f i - sph sæ	K-º ef	absn f ú r f	Vf n r f sbws åc	Tú l f je, n jovuf s
Ust "vgdcnuv	1 dtgw	2		150 170	20 30
	2 dtgw	2+4	Ⓢ	140 160	30 40
	2 dtgw + yplzgtucrs cppg*	2+3+5	Ⓢ	140 160	40 50
Uo æncngt 20 um	Ctgw	3		160 180	20 30
Uo æncngt 20 um sgt ugnngdtgw (fr tzcto g)	2 dtgw	2+4	Ⓢ	150 170	25 35
	2 dtgw + yplzgtucrs cppg*	2+3+5	Ⓢ	150 170	30 40
Uynngtdt f	Ustþi lr to	2		160 180	30 40
Hlé tdcnuv sædtgw	1 dtgw	3		170 190	40 50
	2 dtgw	2+4	Ⓢ	150 170	50 60
Fsrjgsck	2 tkvgt** + 2 ustþi lr to gt k rfu cryo lþyo æ20 eo ***	2+4	Ⓢ	190 210	70 80
	aplzgtucrs cppg + 2 ustþi lr to gt k cryo lþyo æ20 eo ***	1		200 220	70 80

Sf u	Vjrd f i - s p h s æ	K- ° ef	absn f ú r f	Vf n r f s b w s ä c	Tu f l f j e, n j o v u f s
*	Ugw kpp yplzgtucrscppgp pgf gtuv. Egp ncp vcu yv vk nk gtg.				
**	Fmvtc tkugt hæ f y uro gmvtc vkdgj t j ru lrtj cpf rgtgp.				
***	Rrcuugt ncnpgg f kci r pcrv sævkdgj tgv.				

**L vppsk**

Vcdgmp i lgrf gt hqt kppugwki knrcfi uvngcyp.

Sf u	Vjrd f i - s	K- ° ef	absn f ú r f	Hsjmsjoo	absji f uf o f s n j o v u f s
Ctykpi cz vrcuv (10 o kp lrtzcto g)	Tkv	5		3	1 2
Clkdyti gt, 12 uvm*	Tkv	4		3	25 30
* Upy gwgt $\frac{2}{3}$ cz vk gp. Ugw kpp yplzgtucrscppgp kj "f g 1.					





## For at det skal bli like morsomt å tilberede maten som å lage den(

må du lese denne bruksanvisningen. Da kan du dra nytte av alle de tekniske finessene ved komfyren.

Du blir kjent med viktig informasjon om sikkerheten. Du blir nærmere kjent med de enkelte delene på den nye komfyren. Og vi viser deg, trinn for trinn+hvordan du foretar de ulike innstillingene. Det hele er svært enkelt.

I tabellene finner du innstillingsverdier og stekeovnishøyder for en rekke vanlige retter. Alt er testet i vårt prøvekjøkken.

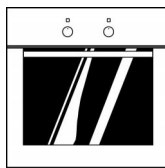
Og hvis det noen gang skulle oppstå en feil+så finner du her opplysninger om hvordan du selv kan utbedre feil.

Ved hjelp av den utførlige innholdsfortegnelsen er det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Nå gjenstår det bare å ønske god appetitt!

## Bruksanvisning

---



HBN 2--2)- S

no

---

565- -38 867

# Innholdsfortegnelse

<b>Hva du må ta hensyn til )))))))</b>	<b>4</b>
Før montering .....	4
Sikkerhetsanvisninger .....	4
Årsaker til skader .....	5
<b>Din nye komfyr )))))))</b>	<b>6</b>
=etjeningsfelt .....	6
Funksjonsvelger .....	7
Temperaturvelger .....	7
Varmetyper .....	8
Stekeovn og tilbehør .....	9
Dørsikring .....	12
Kjølevifte .....	12
<b>Før første gangs bruk )))))))</b>	<b>13</b>
Oppvarming av stekeovnen .....	13
Rengjøring av tilbehøret før bruk .....	13
<b>Innstilling av stekeovn )))))))</b>	<b>14</b>
Slik stiller du inn: .....	14
<b>Hurtigoppvarming )))))))</b>	<b>15</b>
Slik stiller du inn .....	15
<b>Vedlikehold og rengjøring )))))))</b>	<b>15</b>
Utsiden av apparatet .....	15
Stekeovnen .....	16
Rengjøring av glassruten .....	17
Rengjøre stigene .....	19
Tetning .....	19
Tilbehør .....	19

# Innholdsfortegnelse

<b>Det har oppstått en feil( hva kan du gjøre? ))))</b>	<b>2-</b>
Skifte ut stekeovnslampen . . . . .	20
<b>Kundeservice )))))))</b>	<b>21</b>
<b>Emballasje og gammel maskin )))))))</b>	<b>21</b>
<b>Tabeller og tips )))))))</b>	<b>22</b>
Kaker og bakst . . . . .	22
Tips til bakingen . . . . .	25
Kjøtt+fjærkre+fisk . . . . .	26
Tips til steking og grilling . . . . .	29
Gratenger+toast . . . . .	29
Dypfrosne ferdigretter . . . . .	30
Opptining . . . . .	31
Tørking . . . . .	31
Hermetisering . . . . .	32
Energisparetips . . . . .	33
<b>Akrylamid i matvarer )))))))</b>	<b>34</b>
Hva kan du gjøre? . . . . .	34
<b>Testretter )))))))</b>	<b>35</b>

---

# Hva du må ta hensyn til

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke komfyren på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen godt. Hvis du gir apparatet videre til andre+må disse anvisningene følge med.

---

## Før montering

### Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket den ut. Hvis det har oppstått en transportskade+må du ikke slå på apparatet.

### Elektrisk tilkobling

Komfyren må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Ved skader som oppstår på grunn av feil tilkobling bortfaller alle garantikrav.

---

## Sikkerhets- anvisninger

### Varm stekeovn



Dette apparatet er bare beregnet på bruk i private husholdninger.

Komfyren må bare brukes til tilberedning av mat.

Åpne stekeovnsdøren forsiktig. Varm damp kan strømme ut.

De varme+innvendige stekeovnsflatene og varmeelementene må aldri berøres. Fare for forbrenning!

=arn må alltid holdes borte fra disse.

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i stekeovnen. Fare for brann!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i stekeovnsdøren. Kabelisolasjonen kan smelte. Fare for kortslutning!

## Reparasjon



Ukyndige reparasjoner er farlig. Fare for elektrisk støt!  
Reparasjon må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt+må du slå av sikringen for komfyren i sikringsskapet.  
Kontakt kundeservice.

---

## Årsaker til skader

### Stekebrett( aluminiumsfolie eller kokekar på ovnsbunnen

Ikke sett stekebrett på ovnsbunnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen.  
Kokekar må ikke settes inn på bunnen av stekeovnen. Det kan føre til overoppheting. =ake- og steketidene stemmer ikke lenger+og emaljen blir skadet.

### Vann i stekeovnen

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen. Det kan oppstå skader på emaljen.

### Fruktsaft

Ikke legg for mye på brettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet etterlater seg flekker som du ikke senere får fjernet. =ruk heller den dype universalpannen.

### Kjøøl av med åpen stekeovnsdør)

Stekeovnen må kun avkjøles i lukket tilstand. Ikke sett noe i klem i stekeovnsdøren. Selv om stekeovnsdøren bare står på gløtt+kan elementfronter som står i nærheten+bli skadet over tid.

### Svært skitten stekeovnstetning

Hvis stekeovnstetningen er svært skitten+går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold dørtetningene rene.

### Stekeovnsdøren som sitteflate

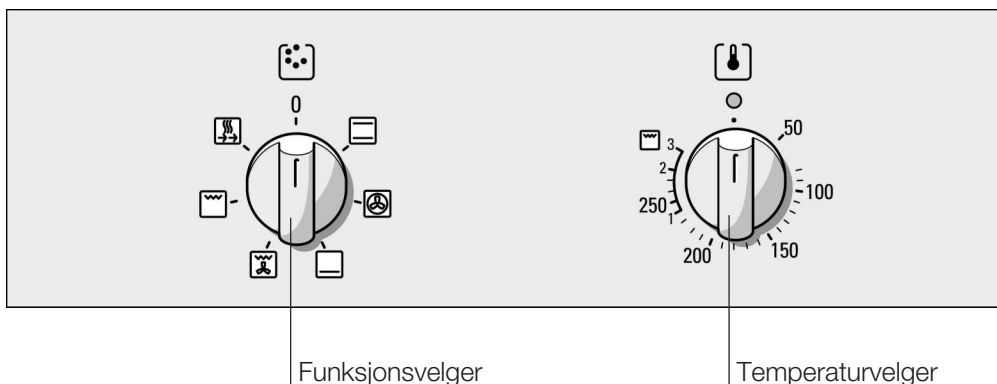
Ikke stå på eller sett deg på stekeovnsdøren.

# Din nye komfyr

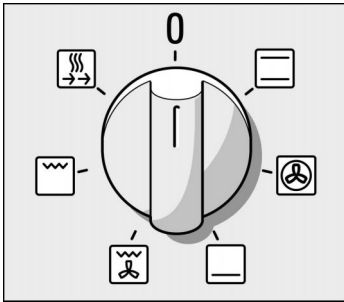
Her kan du bli kjent med det nye apparatet ditt. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet med brytere og indikasjoner. Her finner du informasjon om varmetyper og tilbehøret som følger med.

## Betjeningsfelt

Noen detaljer kan avvike fra dette+avhengig av apparattype.



## Funksjonsvelger



Med funksjonsvelgeren velger du varmetype for stekeovnen.

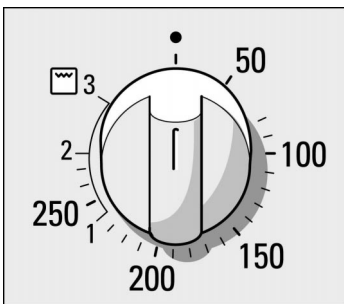
### Stillinger

!	Overö/undervarme
☉	3dövarmluft*
☐	Undervarme
→	Omluftsgrilling
⌘	Flategrilling
☉	Hurtigoppvarming

\*Varmetype som bestemmer energiklassen iht. EN50304.

Når du stiller inn funksjonsvelgeren+tennes lampen i stekeovnen.

## Temperaturvelger



Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

### Temperatur

50-270	Temperaturområde i °C
--------	-----------------------

### Grill ⌘

1	Svak grill
2	Middels grill
3	Sterk grill

Kontrolllampen over temperaturvelgeren lyser når oppvarmingen i stekeovnen er på. I varmepausene slokkes symbolet. Lyset er ikke på under grilling.

### Grilltrinn

Ved flategrilling ⌘ velger du grilltrinn med temperaturvelgeren.

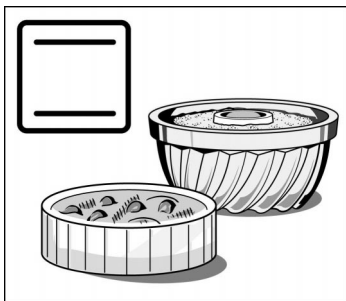
## Varmetyper

Ved bruk av stekeovnen har du forskjellige varmetyper å velge mellom. På den måten kan du velge den optimale tilberedningsmåten for enhver rett.

### Over-/undervarme

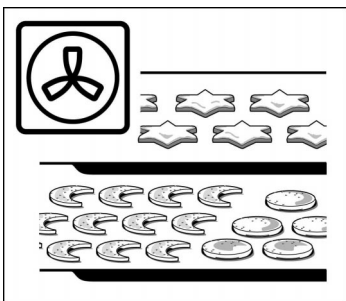
Her kommer varmen jevnt ovenfra og fra undersiden på kaken eller steken.

Formkaker og gratenger blir best på denne måten. Også for mager stek av oksekjøtt+kalv og vilt er over-/undervarme godt egnet.



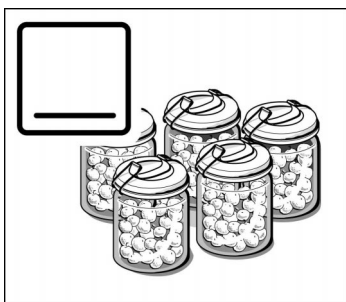
### 3D-varmluft

En ventilator i bakveggen på stekeovnen fordeler varmen fra ringelementet jevnt utover stekeovnen. Med 3D-varmluft kan du steke kaker og pizza i to høyder. Småkaker og butterdeig egner seg godt til steking på tre stekebrett. De nødvendige stekeovnstemperaturer er lavere enn ved over-/undervarme. Ekstra brett får du i en faghandel. 3D-varmluft er svært godt egnet til tørking.

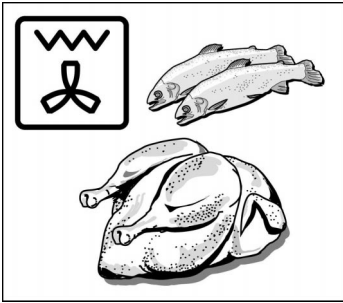


### Undervarme

Med undervarme kan du ettersteke eller brune retter fra nedsiden. Undervarme er også ypperlig egnet til konservering.

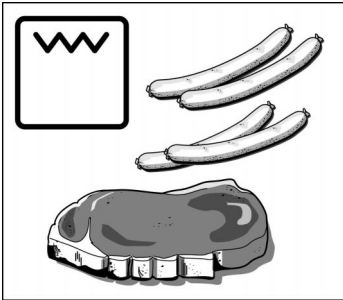






### Omluftsgrilling

Grillspiralene og ventilatoren slås vekselvis på og av. I varmepausen blåser ventilatoren varmen grillen rundt maten. På den måten blir kjøttstykkene sprø og brune på alle sidene.

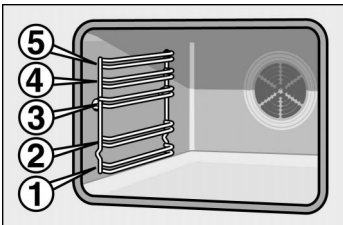


### Flategrilling

Hele flaten under grillristen blir varm. Du kan grille flere biffer+pølser+fisk eller toast.

---

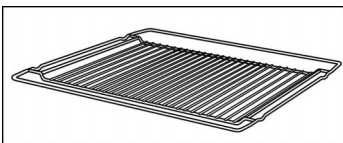
## Stekeovn og tilbehør



Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder.

Tilbehøret kan trekkes ut i to tredjedels lengde uten at det vipper ut. Dermed er det enkelt å ta ut rettene.

### Tilbehør

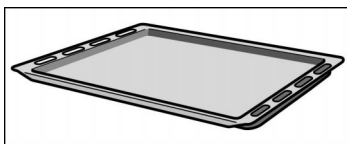


Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Oppgi alltid HEZ-nummer.

### Rist HEZ 334---

til kokekar+kakeformer+stek+grillstykker og dypfrosne retter.

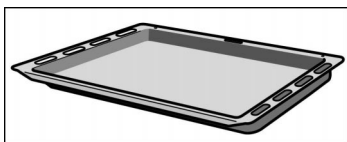
Risten må settes inn med den krumme delen ned .



### **Emaljestekebretter HEZ 331----**

til kaker/småkaker.

Sett inn stekebrettet i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren inntil det stopper.



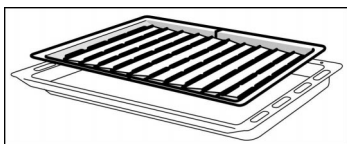
### **Universalpanne HEZ 332----**

til saftige kaker+bakverk+dypfrosne retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett+dersom du griller direkte på risten.

Sett inn universalpannen i stekeovnen+med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren+inntil den stopper.

### **Ekstra tilbehør**

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren.

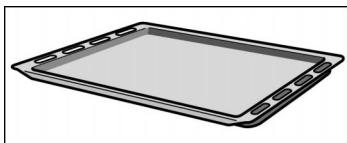


### **Grillrist HEZ 325----**

Til grilling i stedet for risten+eller som sprutbeskyttelse+ slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Grillristen skal bare brukes i universalpannen.

Grilling på grillrist: =ruk samme høyde som risten.

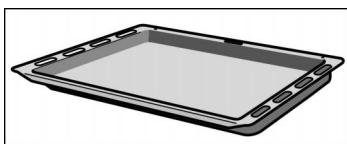
Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.



### **Emaljestekebrett HEZ 331-1- med antislipp-belegg**

Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet.

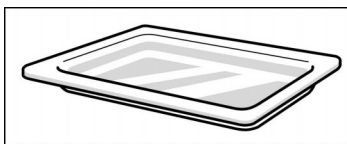
Sett inn stekebrettet i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren inntil det stopper.



### **Universalpanne HEZ 332-1- med antislipp-belegg**

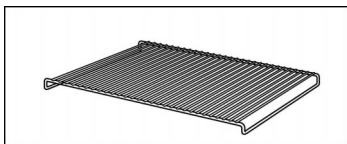
Saftige kaker+bakverk+dypfrosne retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen.

Sett inn universalpannen i stekeovnen+med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren+inntil den stopper.



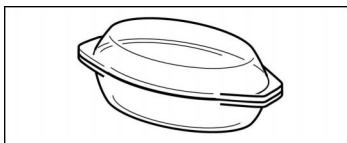
### **Classpanne HEZ 336----**

Dypt stekebrett av glass som også egner seg som serveringsfat.



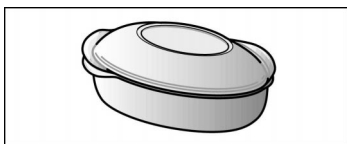
### Rist HEZ 324---

til grillretter. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttssaft blir samlet opp.



### Classfat HMZ21CB

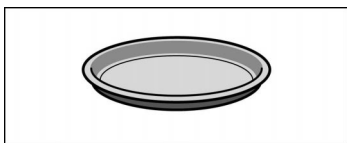
til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Spesielt godt egnet for stekeautomatikk.



### Metall-stekegryte HEZ 6---

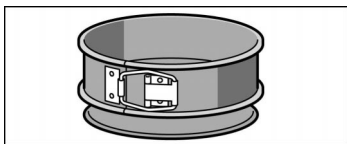
Tilpasset stekesonen på den keramiske platetoppen. Pannen er også velegnet til bruk med kokesensor og stekeautomatikk.

Pannen er emaljert på utsiden og har slippbelegg på innsiden.



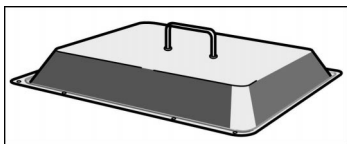
### Pizzabrett HEZ 317---

Ideell til for eksempel pizza+dypfrosne varer og store+runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten. Følg opplysningene i steketabellene.



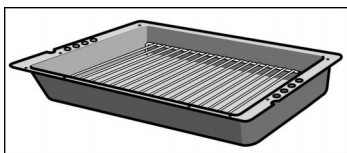
### Stekeform HEZ 6--1

Med den overløpssikre stekeformen kan du lage spesielt saftige kaker. Den ekstra brede kanten gjør at kaken ikke kan løpe over og holder komfyren din ren. Stekeformen har slippbelegg på innsiden.



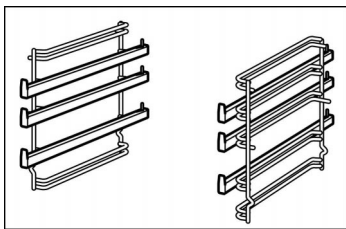
### Lokk til proffpanne HEZ 333--1

gjør proffpannen til en proff ovnsgrYTE.



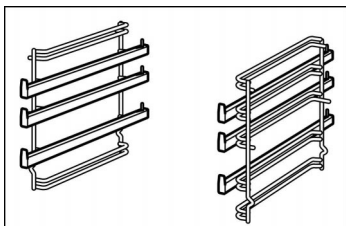
### Proffpanne HEZ 333---

til tilberedning av store mengder.



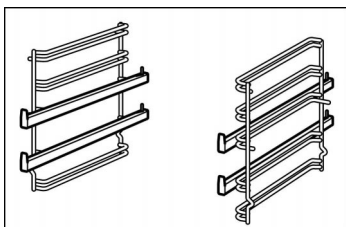
### 3-delt teleskoputtrekk HEZ 3383---

Med uttrekksskinnene i høyde 2+3 og 4 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper ut.



### 3-delt teleskoputtrekk( full lengde HEZ 3383-5

Med uttrekksskinnene i høyde 2+3 og 4 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper ut.



### 2-delt teleskoputtrekk HEZ 3382---

Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.

---

## Dørsikring

Det hører en dørsikring til apparatet. Den skal festes på stekeovnen. Les monteringsanvisningen nøye.

Avhengig av apparattype: Skyv dørsikringen til side eller oppover for å åpne stekeovnen. Når du lukker døren+må du passe på at den smekker på plass.

---

## Kjølevifte

Stekeovnen er utstyrt med en kjølevifte. Den slås av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren.

---

# Før første gangs bruk

I dette kapitlet finner du alt du trenger å vite før du går i gang med å lage mat for første gang.

Varm opp stekeovnen og rengjør tilbehøret. Les nøye sikkerhetsanvisningene i kapitlet "Hva du må ta hensyn til"!

---

## Oppvarming av stekeovnen

Slik går du frem

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt.

- 1) Still funksjonsvelgeren på *I*.
  - 2) Still inn 240 °C med temperaturvelgeren.
- Etter 60 minutter slår du av funksjonsvelgeren.

---

## Rengjøring av tilbehøret før bruk

Før du tar tilbehøret i bruk må du rengjøre det med såpevann og en oppvaskklut.

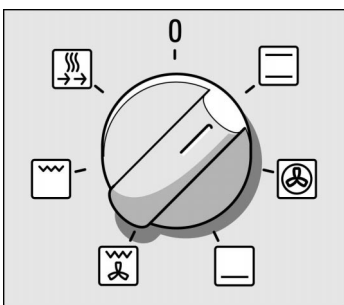
# Innstilling av stekeovn

Stekeovnen stiller du på en enkel måte inn med funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren.

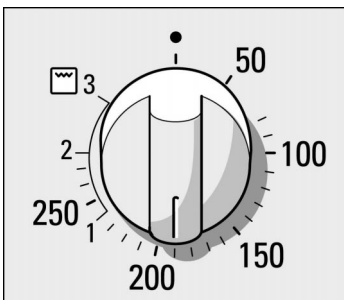
I kapittelet tabeller og tips finner du egnet varmetype og temperatur for en rekke retter.

## Slik stiller du inn:

Eksempel: Over-/undervarme 190 °C



- 1) Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.



- 2) Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

Når retten er ferdig

Slå av funksjonsvelgeren.

Endre innstilling

Du kan når som helst forandre temperaturen eller grilltrinnet.


---

# Hurtigoppvarming

Med denne kan du varme opp stekeovnen ekstra raskt.

---

## Slik stiller du inn

- 1) Still funksjonsvelgeren på .
- 2) Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.

Etter noen sekunder starter stekeovnen. Kontrollampen for temperaturvelgeren lyser.

**Hurtigoppvarmingen er avsluttet**

Kontrollampen slukkes.

Sett retten inn i stekeovnen og still inn stekeovnen.

---

# Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring!

---

## Utsiden av apparatet

Rengjør apparatet med vann og litt oppvaskmiddel. Tørk av med en myk klut.

Aggressive rengjøringsmidler og skuremidler er ikke egnet. Dersom et slikt middel skulle havne på forsiden av komfyren+må det straks vaskes bort med vann.

## Merk

Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer+som glass+plast eller metall.

Skygger på glassruten+som virker som striper+er lysreflekser fra stekeovnslampen.

## Apparater med front i rustfritt stål

Fjern kalk-+fett-+stivelses- og eggehvitflekker så snart som mulig. Under slike flekker kan det danne seg korrosjon.

=ruk et rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Følg produsentens anvisninger. Prøv først med middelet på et begrenset område før du tar det i bruk over det hele.

## Apparater med aluminiumsfront

=ruk et mildt vinduspusemiddel. Tørk av med en ren vinduspuseklut eller en fuselfri mikrofiberklut. Tørk vannrett og uten å øve trykke mot flaten.

Aggressive rengjøringsmidler+ripende svamper og grove vaskekluter er ikke egnet.

---

## Stekeovnen

Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper. Stekeovnsrens må bare brukes på de emaljerte flatene i stekeovnen.

### For å gjøre rengjøringen lettere

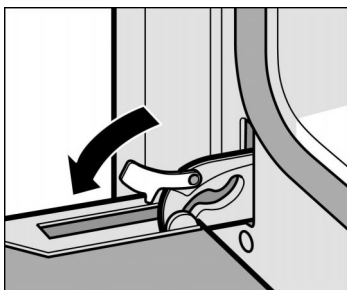
kan du slå på ovnslyset og ta av stekeovnsdøren.

### Slå på ovnslyset

Still funksjonsvelgeren på *I*.

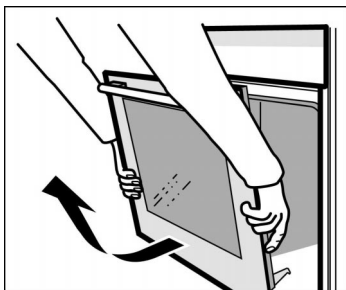
### Demontering av stekeovnsdøren

Du kan ta stekeovnsdøren helt ut.



- 1) Åpne stekeovnsdøren helt opp.
- 2) Vipp opp de to sperrehendlene på venstre og høyre side.





## Rengjøring av emaljeflatene i stekeovnen

- 3) Still stekeovnsdøren på skrå.  
Ta tak med begge hender på høyre og venstre side under døren.  
Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut.

Etter rengjøring settes stekeovnsdøren inn igjen i motsatt rekkefølge.

Ikke bruk varmt såpevann eller vann med eddik.

Hvis ovnen er svært skitten+er det best å bruke stekeovnsrens. Stekeovnsrens må kun brukes i kald ovn.

For øvrig:

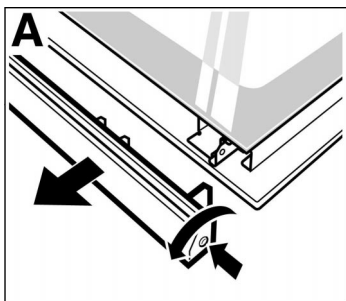
Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Slike misfarginger må ikke behandles med harde skuresvamper eller etsende rengjøringsmidler.

Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. De er likevel helt beskyttet mot korrosjon.

## Classdekselet på stekeovnslampen

## Rengjøring av glassruten

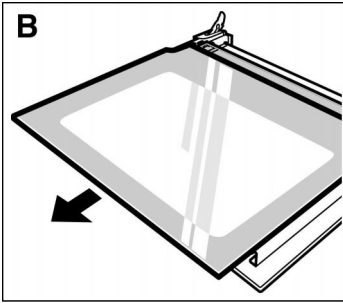
### Utmontering



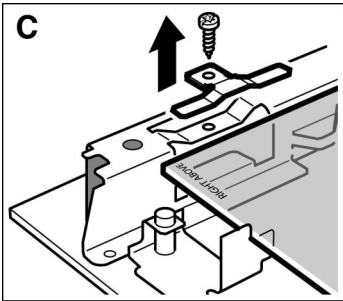
Glassdekselet rengjøres best med oppvaskvann.

Du kan ta ut glassruten på stekeovnsdøren slik at det blir lettere å foreta rengjøring.

- 1) Ta ut stekeovnsdøren og legg den på et håndkle e.l. ved hjelp av håndtaket.
- 2) Skru av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å løsne festet på høyre og venstre side. (Figur A)



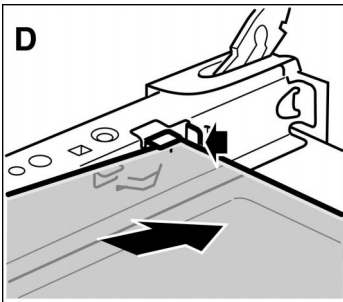
3) Trekk ut den øverste ruten. (Figur =)



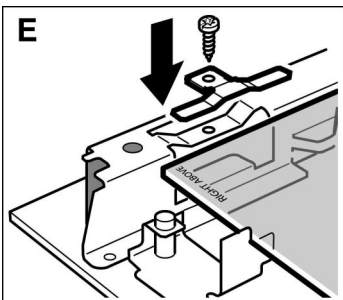
4) Skru ut klemmene på høyre og venstre side og ta dem bort (Figur C). Ta ut ruten.

Rengjør glassruten med glassrens og en myk klut.

## Montering



1) Skyv glassruten inn på skrå bakover. (Figur D)



2) Sett på klemmene og skru dem fast igjen. (Figur E)

3) Sett inn den øverste glassruten. Pass på at den glatte flaten vender ut.

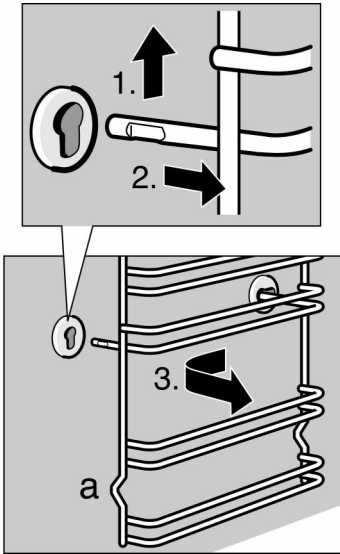
4) Sett på dekselet og skru det fast.

5) Sett på plass stekeovnsdøren igjen.

**Du må ikke bruke stekeovnen før du har satt inn glassrutene på riktig måte)**

---

## Rengjøre stigene



Stigene kan tas ut for rengjøring.

### Slik tar du ut stigene:

- 1) Løft opp stigen på forsiden
- 2) og hekk den av.
- 3) Trekk deretter hele stigen fremover og ta den ut.

Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en myk svamp eller en børste.

### Slik setter du inn stigene:

Stikk stigen først inn i det bakerste festet+ trykk den litt bakover og fest den deretter i det fremste festet.

Stigene passer både på venstre og høyre side. Utbuktningen (a) må alltid være nederst.

---

## Tetning

Tetningslistene i stekeovnen kan rengjøres med oppvaskmiddel. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler eller skuremidler.

---

## Tilbehør

Legg tilbehøret i bløt i oppvaskvann straks etter bruk. Matrester lar seg deretter lett fjerne med børste eller skuresvamp.

# Det har oppstått en feil( hva kan du gjøre?)

Dersom det oppstår en feil+kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice+bør du lese følgende veiledning:

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
=pparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen for komfyren er i orden.
	Strømbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.

## Reparasjon må bare utføres av servicetekniker med spesiell opplæring)

Dersom apparatet repareres på ukyndig måte+kan det føre til alvorlig fare for deg.

## Skifte ut stekeovnslampen

Dersom stekeovnslampen er ødelagt+må den skiftes. 40 watts reservelampen som tåler høy temperatur fås hos kundeservice eller i faghandelen.  
=ruk kun disse lampene.

Slik går du frem



- 1) Koble ut komfysikringen i sikringsskapet.
- 2) Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen+for å unngå skader.
- 3) Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.
- 4) =ytt ut lampen med en lampe av samme type.
- 5) Skru på glassdekselet igjen.
- 6) Ta bort håndkleet og sett inn sikringen igjen.

## Bytte glassdeksel

Dersom glassdekselet til stekeovnslampen er ødelagt+ må det skiftes. Glassdeksel får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

---

# Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres+står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De angitte kundeservicesentrene kan også gi deg informasjon om nærmeste kundeservicested.

## E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice+må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for komfyren din. Typeskiltet med numrene finner du på høyre side+på siden av bryterfronten. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil+bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

Eönr.	FD
-------	----

Kundeservice 🏠
----------------

---

# Emballasje og gammel maskin

## Miljøvennlig fjerning

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

---

# Tabeller og tips

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem. Du kan lese hvilken varmetype og temperatur som er best egnet for den retten du vil lage+hvilket tilbehør du bør bruke+og i hvilken høyde retten skal stå. Du får mange tips om utstyr og tilberedning og hjelp hvis noe likevel skulle gå galt en gang.

---

## Kaker og bakst

### Steking i én høyde

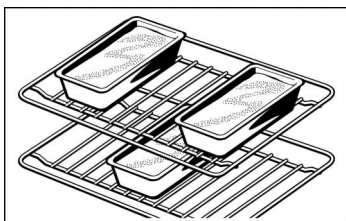
=ruk over- og undervarme / når du steker kaker i én høyde Da blir kakene best.

### Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet. Ved lyse stekeformer med tynne vegger av metall eller ved glassformer forlenges steketiden og kakene blir ikke så jevnt brune.

Sett alltid kakeformer på rist.

Hvis du skal bake med 3 brødformer samtidig+må du plassere disse på risten slik det fremgår av bildet.



### Tabeller

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn. På den måten sparer du energi. Når du steker i forvarmet ovn+reduseres de angitte steketidene med 5 til 10 minutter.

I tabellene finner du optimale varmetyper for de ulike bakverkene.

Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Prøv først med den laveste verdien. En lavere temperatur gir en jevnere bruning. Still temperaturen høyere neste gang+dersom dette er ønskelig.

Du finner mer informasjon under "Tips til bakingen" bak tabellene.

Kaker i form	Form på rist	Høyde	Varme- type	Tempera- tur °C	Steketid, minutter
Formkake, enkel	Rundö/kransö/ brødform	2	/	170ö190	50ö60
	3 brødformer*	1+3	☉	150ö170	75ö105
Fine kaker (f. eks. sandkaker)	Rundö/kransö/ brødform	2	/	150ö170	60ö70
	3 brødformer*	1+3	☉	140ö160	75ö105
Mørdeigbunn med kant	Springform	1	/	170ö190	25ö35
Formkakebunn	Fruktkakeform	2	/	150ö170	20ö30
Sukkerbrød	Springform	2	/	160ö180	30ö40
Fruktö eller ostekake, mørdeig**	Mørk springform	1	/	170ö190	70ö90
Fruktkake av formkakedeig	Springform/ rundform	2	/	160ö180	50ö60
Quiche, løkpai osv.**	Springform	1	/	180ö200	50ö60

\* Ta hensyn til plasseringen av brødformene. Ekstra rister får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.

\*\* La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter.

Kaker på Brett		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Formkakeö eller gjærdeig med tørt fyll (f. eks. ulike typer formkake)	1 Brett	2	/	170ö190	20ö30
	2 Brett	2+4	☉	140ö160	40ö50
Formkakeö eller gjærdeig med saftig fyll (frukt)	1 Brett	3	/	170ö190	40ö50
	2 Brett	2+4	☉	150ö170	55ö65
Rullekake (forhåndsoppvarming)	Brett	2	/	170ö190	15ö20
Gjærkringle med 500 g mel	Brett	2	/	170ö190	30ö40
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	3	/	160ö180	60ö70
Julekake med 1 kg mel	Universalpanne	3	/	150ö170	90ö100

Kaker på brett		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Kringle, søt	Universalpanne	2	/	180ö200	55ö65
Nizza	1 brett	2	/	220ö240	25ö35
	2 brett	2+4	☉	180ö200	45ö55

?röd og rundstykker		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Varighet, minutter
Bröd med 1,2 kg mel* (forhåndsoppvarming)	Universalpanne	2	/	270	8
				200	35ö45
Surdeigbröd med 1,2 kg mel* (forhåndsoppvarming)	Universalpanne	2	/	270	8
				200	40ö50
Rundstykker, f.eks. boller (forhåndsoppvarming)	1 brett	3	/	200ö220	15ö20
	2 brett	2+4	☉	160ö180	20ö30

\* Hell aldri vann direkte inn i den varme stekeovnen.

Småkaker		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Småkaker	1 brett	3	/	150ö170	10ö20
	2 brett	2+4	☉	130ö150	30ö40
	2 brett + universalpanne*	2+3+5	☉	130ö150	35ö45
Marengs	Brett	3	☉	80ö100	105ö155
Vannbakkels	Brett	2	/	200ö220	30ö40
Makroner	1 brett	3	/	100ö120	30ö40
	2 brett	2+4	☉	100ö120	40ö50
	2 brett + universalpanne*	2+3+5	☉	100ö120	45ö55
Butterdeig	1 brett	3	☉	190ö210	25ö35
	2 brett	2+4	☉	180ö200	30ö40
	2 brett + universalpanne*	2+3+5	☉	180ö200	40ö50

\* Sett inn universalpannen nederst. Den kan tas ut tidligere.



## Tips til bakingen

<b>Du vil gjerne bake etter din egen oppskrift.</b>	Se etter lignende kaker i steketabellen.
<b>Slik kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.</b>	Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke henger fast deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.
<b>Kaken er falt sammen.</b>	Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
<b>Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.</b>	Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løsnes kaken forsiktig med en kniv.
<b>Kaken blir for mørk oppå.</b>	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
<b>Kaken er for tørr.</b>	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Velg neste gang en temperatur som er 10 grader høyere, og forkort steketiden.
<b>?rød eller kaker (f. eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (ustekt, gjennomtrukket av vækestriper).</b>	Bruk litt mindre væske neste gang og stek med lavere temperatur og litt lengre steketid. For kaker med saftig fyll: Stek først bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.
<b>Kakene er ikke jevnt brunet.</b>	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir baksten jevnere. Stek ømfintlige kaker med overø og undervarme ! på én høyde. Bakepapir som går ut over brettet, kan innvirke på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.
<b>Fruktkaken er for lys under. Fruktsaften renner ut.</b>	Bruk den dypeste universalpannen neste gang.
<b>Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.</b>	Bruk alltid 3Dövarmluft ved steking på flere høyder ☺. Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.
<b>Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.</b>	Under bakingen kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via dørhåndtaket. Vanndampen kan legge seg på betjeningsfeltet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.

---

# Kjøtt( fjærkre( fisk

## Koke-/stekekar

Du kan bruke alle typer varmebestandige kokekar. For stek/store kjøttstykker er universalpannen godt egnet.

Sett alltid kokekaret midt på risten.

Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjøkkenhåndkle. Dersom underlaget er vått eller kaldt+ kan glasset sprekke.

## Veiledning for steking

Stekeresultatet er avhengig av kjøtttype og -kvalitet.

For magert kjøtt heller du på 2 til 3 spiseskjeer væske+ for oksestek 8 til 10 spiseskjeer+alt etter størrelse.

Kjøttstykker bør snus etter halve steketiden.

Når steken er ferdig+bør den hvile i 10 minutter i avslått+lukket stekeovn. På den måten blir kjøttsaften bedre fordelt.

## Veiledning for grilling

Grill alltid i lukket stekeovn.

Du bør helst velge grillstykker av lik størrelse. Stykkene bør være minst 2 - 3 cm tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Ikke tilsett salt før etter grillingen.

Legg grillstykkene direkte på risten. Skal du grille ett enkelt grillstykke+blir det best dersom det blir lagt midt på risten.

Sett også inn universalpannen i høyde 1. Kjøttsaften blir dermed samlet opp+og stekeovnen holder seg renere.

Snu grillstykkene etter to tredjedeler av den angitte tiden.

Grillelementet slår seg hele tiden på og av igjen. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer+er avhengig av det innstilte grilltrinnet.

## Kjøtt

Tabellen gjelder for innskyving i kald stekeovn.  
Tidsangivelsene er retningsverdier. De er avhengige  
av kvalitet og beskaffenhet på kjøttet.

Kjøtt	Vekt	Koke-/ stekekar	Høyde	Varme- type	Temperatur °C, grill	Varighet, minutter
Oksestek (f.eks. høyrygg)	1 kg		2	/	200ö220	80
	1,5 kg	lukket	2	/	190ö210	100
	2 kg		2	/	180ö200	120
Okserygg	1 kg		2	/	210ö230	70
	1,5 kg	åpen	2	/	200ö220	80
	2 kg		2	/	190ö210	90
Roastbeef, rosa stekt*	1 kg	åpen	1	→	210ö230	40
Biffer, gjennomstekt		Rist***	5	↻	3	20
Biffer, rosa		Rist***	5	↻	3	15
Svinekjøtt uten svor (f.eks. nakkestykker)	1 kg		1	→	190ö210	100
	1,5 kg	åpen	1	→	180ö200	140
	2 kg		1	→	170ö190	160
Svinekjøtt med svor** (f.eks. bog, knoker)	1 kg		1	→	180ö200	120
	1,5 kg	åpen	1	→	170ö190	150
	2 kg		1	→	160ö180	180
Røkt svinekjøtt med ben	1 kg	lukket	2	/	210ö230	70
Kjøttkaker	750 g	åpen	1	→	170ö190	70
Nølser	ca. 750 g	Rist***	4	↻	3	15
Kalvestek	1 kg	åpen	2	/	190ö210	100
	2 kg		2	/	170ö190	120
Lammelår uten ben	1,5 kg	åpen	1	→	150ö170	120

\* Snu roastbeefen etter halve tiden. Nakk den etter stekingene inn i aluminiumsfolie og la den hvile i stekeovnen i 10 minutter.

\*\* Skjær inn striper i svoren på svinekjøttet og legg det i gryten med svoren først vendt ned, dersom det skal snus.

\*\*\* Sett inn universalpannen i høyde 1.

## Fjærkre

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Vektopplysningene i tabellen gjelder fjærkre uten fyll+klargjort for steking.

Hvis du griller direkte på risten+bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1.

Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene+slik at fettene kan renne ut.

Snu fjærkreet etter to tredjedeler av grilltiden.

Fjærkreet blir særlig sprøtt dersom det mot slutten av steketiden blir smurt inn med smør+saltvann eller appelsinsaft.

Fjærkre	Vekt	Koke-/stekekar	Høyde	Varme-type	Temperatur °C	Varighet, minutter
Halve kyllinger, 104 stk.	à 400 g	Rist	2	→I	200-220	40-50
Kyllingdeler	à 250 g	Rist	2	→I	200-220	30-40
Halve kyllinger, 104 stk.	à 1 kg	Rist	2	→I	190-210	50-80
And	1,7 kg	Rist	2	→I	170-190	90-100
Gås	3 kg	Rist	2	→I	150-170	110-130
Babykalkun	3 kg	Rist	2	→I	170-190	80-100
2 kalkunlår	à 800 g	Rist	2	→I	180-200	90-110

## Fisk

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Fisk	Vekt	Koke-/stekekar	Høyde	Varme-type	Temperatur °C, grill	Varighet, minutter
Grillet fisk	à 300 g	Rist*	3	Z	2	20-25
	1 kg		2	→I	180-200	45-50
	1,5 kg		2	→I	170-190	50-60
Fisk i skiver, f.eks. lakseskiver	à 300 g	Rist*	4	Z	2	20-25

\* Sett inn universalpannen i høyde 1.

## Tips til steking og grilling

<b>For vekten av denne steken står det ikke noe angitt i tabellen.</b>	Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.
<b>Hvordan kan du vite at steken er ferdig.</b>	Bruk et steketermometer (fås i faghandelen) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med skjeen på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.
<b>Steken er for mørk og svoren er delvis brent.</b>	Kontroller innskyvingshøyden og temperaturen.
<b>Steken ser fin ut, men sausen er brent.</b>	Velg neste gang et mindre stekekar eller fyll på mere væske.
<b>Steken ser fin ut, men sausen er for lys og vassen.</b>	Velg neste gang et større stekekar og fyll på litt mindre væske.
<b>Når steken blir øset, oppstår det vanddamp.</b>	En stor del av denne vanddampen kommer ut ved damputløpet. Det er mulig at vanddampen kan slå seg ned på bryterfronten som er kjøligere eller på møbelpaneler som er i nærheten, og at det kan oppstå kondensvann som drypper. Dette er fysikalsk betinget.

## Gratenger(toast)

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.


Rett	Kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur °C, grilltrinn	Varigheten er minutter
Søt sufflé (f.eks. ostesufflé med frukt)	Gratengform	2	/	180ö200	40ö50
Grateng av kokte ingredienser (f.eks. nudelgrateng)	Gratenform, universalpanne	2	/	210ö230	30ö40
		2	/	210ö230	20ö30
Grateng av rå ingredienser* (f.eks. potetgrateng)	Gratengform 2 gratengformer**	2	→I	150ö170	50ö60
		2+4	☼	160ö180	70ö80

## Opptining

Ta matvarene ut av pakningen og legg dem i et passende kokekar på risten.

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Opptiningstidene er avhengig av matvaretype og mengde.





Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur °C
<b>Frysevarer*</b> f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokoladeø eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød, rundstykker, kaker og annen bakst.	Rist	2		Temperaturvelgere n skal være slått av.
* Frossenvarer må tildekkes med folie som tåler høy temperatur. Fjærkre legges på tallerkenen med brystsiden ned.				

## Tørking

=ruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker+og vask det grundig.

La dem dryppe godt av seg og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten.

Rett	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Varighet, timer
600 g epleringer	2 + 4		80	ca. 5
800 g pære i båter	2 + 4		80	ca. 8
1,5 kg plommer	2 + 4		80	ca. 8-10
200 g rensede urter	2 + 4		80	ca. 1½

### Veiledning:

Frukt eller grønnsaker som er svært saftige+må vendes flere ganger. De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

---

# Hermetisering

## Forberedelse

Glassene og gummiringene må være rene og helt i orden. =ruk helst glass som er like store. Angivelsene i tabellen gjelder for runde glass som rommer 1 liter. Obs! Ikke bruk større eller høyere glass. Lokkene kan breste.


=ruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker. Vask dem grundig.

Fyll frukten eller grønnsakene i glassene. Tørk eventuelt av kanten på glasset. Den må være helt ren. Legg en fuktig gummiring og lokk på hvert glass. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i stekeovnen.

De angitte tidene i tabellene er veiledende verdier. De kan påvirkes av romtemperatur+antall glass+mengden og varmen i glassinnholdet. Før du kobler om eller slår av+må du være sikker på at innholdet i glassene bobler ordentlig.

## Slik stiller du inn:

- 1)** Sett inn universalpannen i høyde 2. Glassene settes ned i pannen slik at de ikke berører hverandre.
- 2)** ½ liter varmt vann (ca. 80 °C) helles ned i universalpannen.
- 3)** Lukk stekeovnsdøren.
- 4)** Still funksjonsvelgeren på .
- 5)** Still temperaturvelgeren på 170 til 180 °C.

## Konservering av frukt

Så snart det begynner å danne seg små bobler i glassene med korte mellomrom - etter ca. 40 - 50 minutter - slår du av temperaturvelgeren. Funksjonsvelgeren skal være på.

Etter 25 til 35 minutter ettervarme bør du ta glassene ut av stekeovnen. Dersom de blir stående lenger i stekeovnen+kan det danne seg ansamlinger av mikroorganismer+og dette kan føre til at den konserverte frukten blir sur. Slå av funksjonsvelgeren.

<b>Frukt i énliters glass</b>	<b>fra det begynner å boble</b>	<b>Ettervarme</b>
Epler, solbær, jordbær	utkopling	ca. 25 minutter
Kirsebær, aprikoser, fersken, stikkelsbær	utkopling	ca. 30 minutter
Eplemos, pærer, plommer	utkopling	ca. 35 minutter

### **Konservering av grønnsaker**

Så snart det stiger opp bobler i glassene+slår du temperaturvelgeren først på ca. 120 til 140 °C. I tabellen står det når du kan slå av temperaturvelgeren. La grønnsakene bli stående i stekeovnen i 30-35 minutter til. Funksjonsvelgeren skal være på mens dette pågår.

<b>Grønnsaker i kald kraft i énliters glass</b>	<b>fra det begynner å boble 120 - 140 °C</b>	<b>Ettervarme</b>
=gurk	ö	ca. 35 minutter
Rødbeter	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Erter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

### **Ta ut glassene**

Ikke sett glassene ned på et kaldt eller vått underlag. De kan sprekke.

## **Energispartips**

Stekeovnen skal bare forvarmes hvis dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.

=ruk mørke+svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.

Skal du steke flere kaker+er det best å steke dem etter hverandre. Stekeovnen er ennå varm. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.

Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt+og deretter bruke ettervarmen til å steke ferdig.



Rett	Kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur °C, grilltrinn	Varigheten er minutter
Bruning av toast	Rist	5	2	3	4&5
Gratinert toast	Rist***	4	2	3	5&8

\* Gratengen må ikke være høyere enn 2 cm.

\*\* Sett den nedre gratengformen på emaljestekebrettet og den øvre gratengen på risten.

\*\*\* Sett inn universalpannen i høyde 1.

## Dypfrosne ferdigretter

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Varighet, minutter
Kringle med fruktfyll*	Universalpanne	3	⊕	190&210	45&55
Nommes frites*	Universalpanne	3	/	210&230	25&30
Nizza*	Rist	2	/	200&220	15&20
Nizzaöbaguette*	Rist	2	→	190&210	15&20

\* Dekk tilbehøret med bakepapir før steking. Kontroller at bakepapiret er egnet til disse temperaturene.

### Veiledning:

Universalpannen kan bli skjev og få utbulinger under steking av dypfrosne mat. Årsaken til dette er store temperaturforskjeller på tilbehøret. Denne skjevheten forsvinner allerede under steking.

---

# Akrylamid i matvarer

Fagfolk diskuterer i dag hvor skadelig akrylamid i matvarer er. På grunnlag av aktuelle forskningsresultater har vi satt sammen dette informasjonsbladet til deg.

## Hvordan oppstår akrylamid?

Akrylamid i matvarer oppstår ikke på grunn av ytre forurensning. Stoffet dannes i langt større grad ved tilberedning av selve matvarene - forutsatt at disse inneholder karbohydrater og proteiner. Nøyaktig hvordan dette skjer+har ingen ennå kunnet klarlegge. Men alt tyder på at akrylamidinnholdet er sterkt påvirket av:

Høye temperaturer  
Lavt vanninnhold i matvarene  
Kraftig bruning av produktene.

## Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår fremfor alt i korn- og potetprodukter som tilberedes ved høy varme. Dette gjelder blant annet:

Potetchips+pommes frites  
Toast+rundstykker+brød  
Finbakst av mørdeig som kjeks+pepperkaker og lignende.

---

## Hva kan du gjøre?

Du kan unngå høye akrylamidverdier ved baking+ steking og grilling.  
I den forbindelse har aid<sup>1</sup> og =MVEL<sup>2</sup> (det tyske forbrukerdepartementet) gitt følgende anbefalinger:

### Generelt

Hold steketidene så korte som mulig.  
"Forgylt+ikke forkullet" - la stekevarene bli gyllenbrune.

Jo større og tykkere stekevarene er+jo mindre akrylamid inneholder de.

## Baking

Still temperaturen på maks. 200 °C ved bruk av over-/undervarme og på maks. 180 °C ved bruk av 3D-varmluft.

Småkaker: Still temperaturen på maks. 190 °C ved bruk av over-/undervarme og på maks. 170 °C ved bruk av 3D-varmluft. Egg eller eggeplommer i oppskriften reduserer dannelsen av akrylamid.

Fordel pommes frites jevnt i stekeovnen og legg dem mest mulig i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett+så unngår du for rask uttøking.

<sup>1</sup>aid-infobrosjyren "Akrylamid" +utgitt av aid og =MVEL (det tyske forbrukerdepartementet)+utgave 12/02+Internett: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Pressemitteilung365 des =MVEL vom 4.12.2002+  
Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

---

# Testretter

Iht. normene DIN 44547 og EN 60350.

## Baking

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Tilbehør og råd	Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Sprøtebakst	1 brett	2	/	160ö180	20ö30
	2 brett	2+4	☼	140ö160	35ö45
	2 brett + universalpanne*	2+3+5	☼	140ö160	40ö50
Småkaker 20 stk.	Brett	3	/	160ö180	20ö30
Småkaker 20 stk. per stekebrett (forvarme)	2 brett	2+4	☼	140ö160	30ö40
	2 brett + universalpanne*	2+3+5	☼	140ö160	35ö45
Sukkerbrød	Springform	2	/	160ö180	30ö40
Gjærbaekst på brett	1 brett	3	/	170ö190	40ö50
	2 brett	2+4	☼	150ö170	55ö65

Rett	Tilbehør og råd	Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Eplepai	2 rister** + 2 springformer i lys aluminium Ø 20 cm***	2+4	☼	190ö210	75ö85
	Universalpanne + 2 springformer i aluminium Ø 20 cm***	1	/	200ö220	70ö80

\* Sett inn universalpannen nederst. Den kan tas ut tidligere.

\*\* Ekstra rister får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.

\*\*\* Nlasser kakene diagonalt på tilbehøret.

## Crilling

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Grilltrinn	Varigheten er minutter
Bruning av toast (10 min forvarme)	Rist	5	☼	3	1ö2
Biffburger, 12 stk.*	Rist	4	☼	3	25ö30

\* Snu etter  $\frac{2}{3}$  av tiden. Sett inn universalpannen i høyde 1.

