

# SIEMENS

**For at det bliver lige så sjovt at lave maden som at spise den,**

bør De læse denne brugsanvisning. Så kan De udnytte alle komfurets tekniske fordele.

De får vigtige informationer vedrørende sikkerhed. De lærer de enkelte dele i komfuret at kende. Og vi viser Dem trin for trin, hvordan De foretager indstillingerne. Det er ganske nemt.

I tabellerne finder De indstillingsværdier og isætningshøjder for mange gængse retter. Det hele er testet i vores prøvekøkken.

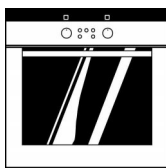
Og hvis der skulle opstå en fejl, så finder De her oplysninger om, hvordan De selv afhjælper små fejl.

Den udførlige indholdsfortegnelse gør, at De hurtigt kan finde rundt i brugsanvisningen.

Og nu: Velbekomme.

## Brugsanvisning

---



HB 334.50 S

da

---

5650 038 784

# Indholdsfortegnelse

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Hvad De bør være opmærksom på</b>        | <b>4</b>  |
| Før indbygningen                            | 4         |
| Sikkerhedsanvisninger                       | 4         |
| Årsager til skader                          | 5         |
| <b>Deres nye komfur</b>                     | <b>6</b>  |
| Betjeningsfeltet                            | 6         |
| Funktionsvælger                             | 7         |
| Temperaturvælger                            | 7         |
| Betjeningstaster og indikatorfelt           | 8         |
| Forsænkbare betjeningsknapper               | 8         |
| Ovnfunktioner                               | 9         |
| Bagevogn og tilbehør                        | 11        |
| Dørsikring                                  | 14        |
| Køleventilator                              | 14        |
| <b>Inden ovnen tages i brug første gang</b> | <b>15</b> |
| Opvarm ovnen                                | 15        |
| Rengør tilbehøret inden brug                | 15        |
| <b>Indstilling af ovnen</b>                 | <b>16</b> |
| Sådan indstiller De                         | 16        |
| Ovnen skal slukke automatisk                | 17        |
| Ovnen skal tænde og slukke automatisk       | 18        |
| <b>Lynopvarmning</b>                        | <b>19</b> |
| Sådan indstiller De                         | 19        |
| <b>Klokkeslæt</b>                           | <b>20</b> |
| Sådan indstiller De                         | 20        |
| <b>Minutur</b>                              | <b>21</b> |

# Indholdsfortegnelse

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| Sådan indstiller De .....                 | 21        |
| <b>Grundindstillinger .....</b>           | <b>22</b> |
| Ændring af grundindstillinger .....       | 23        |
| <b>Børnesikring .....</b>                 | <b>24</b> |
| <b>Pleje og rengøring .....</b>           | <b>24</b> |
| Apparatet udvendigt .....                 | 24        |
| Ovn .....                                 | 25        |
| Rengøring af ovnglassene .....            | 28        |
| Tætning .....                             | 29        |
| Tilbehør .....                            | 29        |
| <b>En fejl, hvad gør man? .....</b>       | <b>30</b> |
| Udskiftning af ovnlampen .....            | 30        |
| <b>Kundeservice .....</b>                 | <b>31</b> |
| <b>Emballage og kasseret udstyr .....</b> | <b>31</b> |
| <b>Tabeller og tips .....</b>             | <b>32</b> |
| Kager og bagværk .....                    | 32        |
| Bagetips .....                            | 35        |
| Kød, fjerkræ, fisk .....                  | 36        |
| Stege- og grilltips .....                 | 39        |
| Gratiner, toast .....                     | 39        |
| Dybfrosne færdigretter .....              | 40        |
| Optøning .....                            | 41        |
| Tørring .....                             | 41        |
| Henkogning .....                          | 42        |
| Energisparetips .....                     | 43        |
| <b>Acrylamid i fødevarer .....</b>        | <b>44</b> |
| <b>Prøveretter .....</b>                  | <b>46</b> |

---

# Hvad De bør være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Kun på den måde kan De betjene komfuret sikkert og korrekt.

Opbevar brugs- og monteringsvejledningen godt. Hvis De giver komfuret videre til andre, skal De vedlægge vejledningerne.

---

## Før indbygningen

### Transportskader

Kontrollér apparatet efter udpakningen. Hvis apparatet har en transportskade, må De ikke tilslutte det.

### Elektrisk tilslutning

Kun autoriserede fagfolk må tilslutte komfuret. Ved skader, der er forårsaget af forkert tilslutning, har De ikke noget krav på garanti.

---

## Sikkerhedsanvisninger

### Varm ovn



Dette apparat er udelukkende beregnet til den private husholdning.

Brug udelukkende komfuret til tilberedning af mad.

Luk forsigtigt ovndøren op. Der kan komme meget varm damp ud.

Berør aldrig ovnens indvendige flader og varme-elementerne, når de er varme. Fare for forbrænding!

Hold børn væk.

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnen. Brandfare!

Sæt aldrig tilslutningskabler for elektriske apparater i klemme i den varme ovndør. Kabelisoleringen kan smelte. Fare for kortslutning!

## Reparationer



Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

Kun kundeservice-teknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Hvis apparatet er defekt, skal De slå komfursikringen i sikringsskabet fra.

Tilkald kundeservice.

---

## Årsager til skader

### **Bageplade, aluminiumsfolie eller fade og gryder på ovnbunden**

Sæt aldrig en bageplade ind på ovnbunden.

Dæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie.

Stil aldrig fade eller gryder på ovnbunden.

Der sker en ophobning af varme. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.

### **Vand i ovnen**

Hæld aldrig vand i den varme ovn. Der kan opstå skader på emaljen.

### **Frugtsaft**

Sæt ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Frugtsaft, som drypper ned fra bagepladen, efterlader pletter, som De ikke kan fjerne igen.

Brug hellere den dybere universalbradepande.

### **Afkøling med åben bageovn**

Lad kun ovnen køle af i lukket tilstand. Selv om De kun åbner bageovnen lidt, kan forsiden på skabselementerne ved siden af blive beskadiget med tiden.

### **Stærkt tilsmudset ovntætning**

Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, lukker bageovnen ikke mere rigtigt, når ovnen anvendes. Forsiderne på skabselementerne ved siden af kan blive beskadiget. Hold ovntætningen ren.

### **Bagevognen som siddeflade**

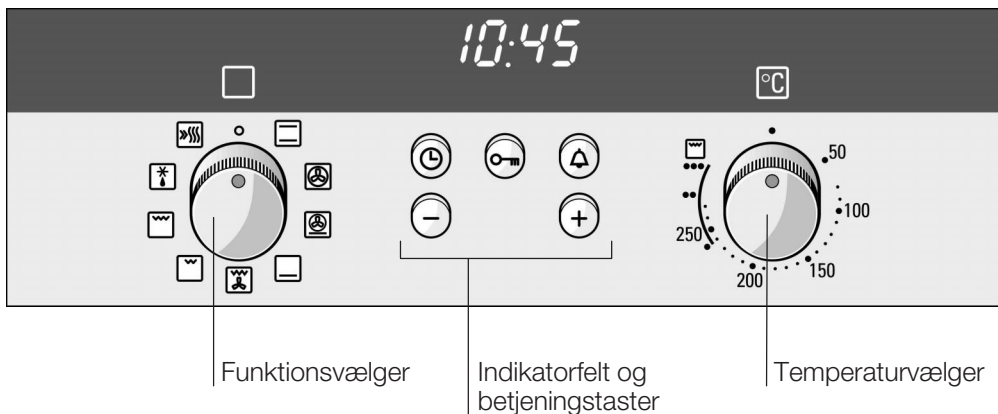
Stil eller sæt Dem aldrig på den åbne bagevogn.

# Deres nye komfur

Her lærer De Deres nye komfur at kende. Vi forklarer betjeningsfeltet med betjeningsknapper og indikatorer. De får oplysninger om ovnfunktionerne og det vedlagte tilbehør.

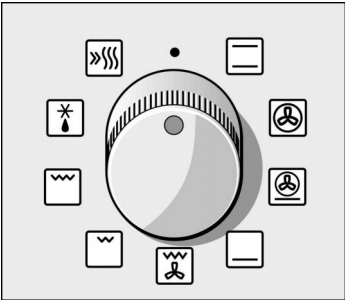
## Betjeningsfeltet

Der kan forekomme mindre afvigelser afhængigt af modellen.



# Funktionsvælger

Med funktionsvælgeren indstiller De ovnens ovnfunktion.



## Indstillinger

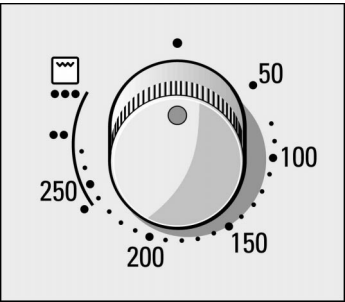
|  |                                |
|--|--------------------------------|
|  | Over- og undervarme            |
|  | 3 D-varmluft*                  |
|  | Varmluft, intensiv / pizzatrin |
|  | Undervarme                     |
|  | Varmluft/impulsgrill           |
|  | Grillning - lille stykke       |
|  | Grillning - stort stykke       |
|  | Optøning                       |
|  | Lynopvarmning                  |

\*Ovnfunktion, som energieffektivitetsklassen iht. EN50304 er blevet fastsat med.

Når De indstiller, lyser symbolet over funktionsvælgeren. Lampen i ovnen tændes.

# Temperaturvælger

Med temperaturvælgeren indstiller De temperaturen eller grilltrinnet.



## Temperatur

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

| Grill |               | Trin |
|-------|---------------|------|
| •     | Grill svag    | 1    |
| ••    | Grill middel  | 2    |
| •••   | Grill kraftig | 3    |

Grilltrin

Symbolet over temperaturvælgeren lyser, når ovnen varmer. I opvarmningspauserne slukker den. Ved grilning lyser symbolet ikke.

Ved grill med lille  eller stor flade  indstiller De et grilltrin med temperaturvælgeren.

Betjeningstaster og indikatorfelt



|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ur-tasten     | Med den indstiller De klokkeslættet, ovnens tilberedningstid  og slut-tid  . |
| Nøgle-tast    | Med den slår De børnesikringen til og fra.                                                                                                                                                                                                     |
| Minutur-tast  | Med den indstiller De minuturet.                                                                                                                                                                                                               |
| Minus-tast -                                                                                   | Med den ændrer De indstillingsværdierne nedad.                                                                                                                                                                                                 |
| Plus-tast +                                                                                    | Med den ændrer De indstillingsværdierne opad.                                                                                                                                                                                                  |

I indikatorfeltet kan De aflæse de indstillede værdier.

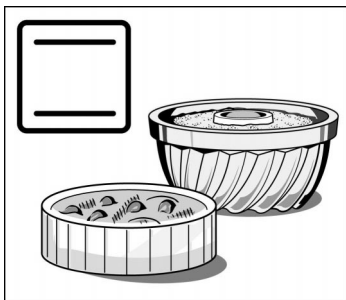
Forsænkbare betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes. Tryk på knappen for at få den til at gå i og gå ud af indgreb.

De kan dreje funktionsvælgeren både mod højre og mod venstre, men temperaturvælgeren kan kun drejes mod højre.

## Ovnfunktioner

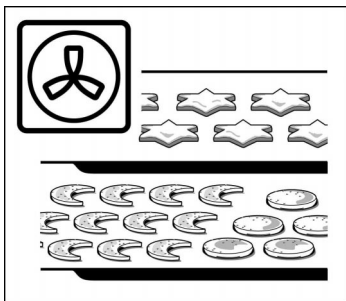
Der står forskellige ovnfunktioner til rådighed for ovnen. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde for hver ret.



### Over- og undervarme

Derved kommer varmen jævnt oppe- og nedefra på kager eller stege.

Med denne ovnfunktion bliver rørekager i forme og gratiner mest vellykkede. Også til magre stege af okse-, kalvekød og vildt er over- og undervarme velegnet.



### 3D-varmluft

En ventilator i bagvæggen fordeler ringvarmelegemetets varme jævnt i ovnen.

Med 3D-varmluften kan De bage kager og pizza i to lag. Småkager og butterdej kan også bages i tre lag samtidig. Ovntemperaturen her er noget lavere end ved over- og undervarme. De kan få ekstra bageplader hos forhandleren.

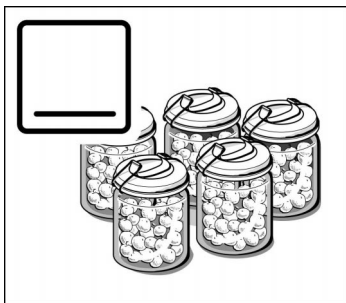
Til tørring er 3D-varmluft særdeles velegnet.



### Varmluft, intensiv / pizzatrin

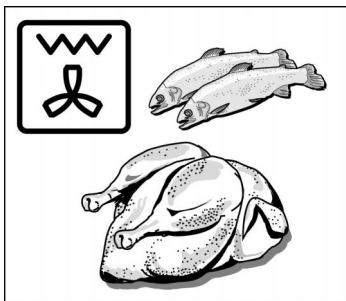
Her er undervarmen og ringvarmelegemet i funktion.

Denne ovnfunktion er særligt velegnet til dybfrostvarer. Dybfrosne pizza, dybfrosne pommes frites eller søde strudler bliver meget vellykkede uden forvarmning.



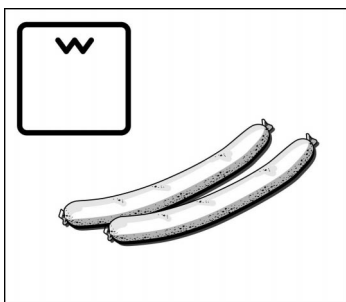
### Undervarme

Med undervarme kan De efterbage eller efterbrune retter nedefra. Også til henkogning er denne ovnfunktion meget velegnet.



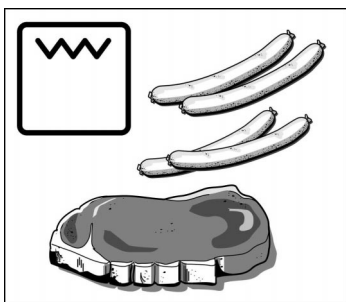
### Varmluft/impulsgrill

Grill-elementet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. I varmefasen hvirvler ventilatoren varmen, der er afgivet af grillen, rundt om maden. På den måde bliver kødstykker sprøde og brune på alle sider.



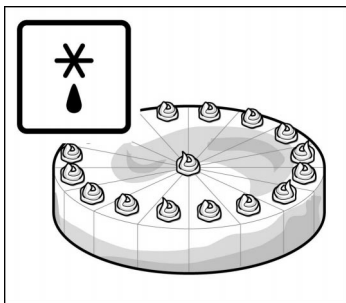
### Grill, lille flade

Her tændes kun den midterste del af grill-elementet. Ovnfunktionen er velegnet til små mængder. På den måde sparer De på energien. Læg grillstykkerne midt på risten.



### Grill, stor flade

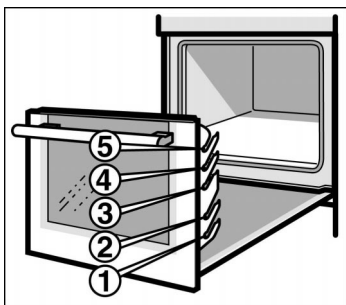
Hele fladen under grill-elementet bliver varm. De kan grille flere steaks, pølser, fisk eller toasts.



## Optøning

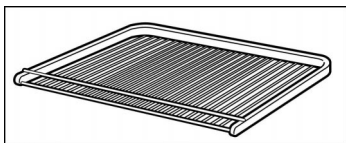
En ventilator i ovnens bagvæg hvirvler luften i ovnen omkring den frosne mad. Dybfrosne kødstykker, fjerkræ, brød og kager tør ensartet op.

## Bagevogn og tilbehør



Tilbehøret kan hænges på i 5 forskellige højder. Tilbehøret hænges på i venstre og højre side i hagerne.

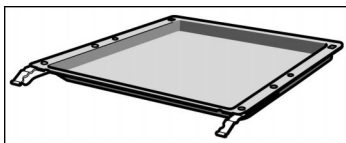
## Tilbehør



Tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandleren. Opgiv HZ-nummeret.

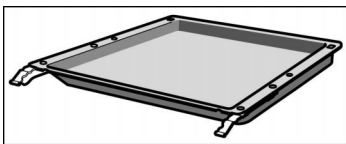
### Rist HZ 344000

til koge- og stegegrej, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.



### Emaljerede bageplader HZ 341000

til kager og småkager.

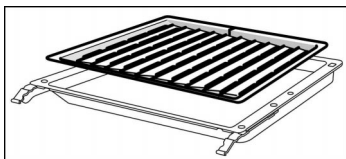


### **Universalbradepande HZ 342000**

til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten.

### **Ekstra tilbehør**

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandleren.

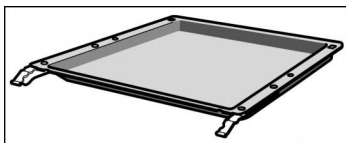


### **Grillplade HZ 325000**

til grilning i stedet for risten eller til at beskytte mod stænk, så ovnen ikke bliver så tilsmudset. Brug kun grillpladen i universalbradepanden.

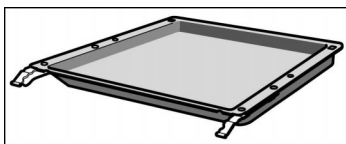
Grilning på grillpladen: Anvend samme rille som med risten.

Grillplade til at beskytte mod stænk: Sæt universalbradepanden ind under risten med grillpladen i.



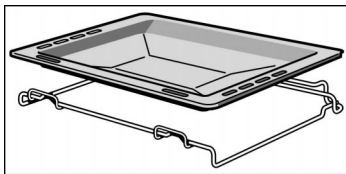
### **Emaljeret bageplade HZ 341010 med slip-let-belægning**

Kager og småkager løsnes let fra bagepladen.



### **Universalbradepande HZ 342010 med slip-let-belægning**

Kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege løsnes lettere fra universalbradepanden.

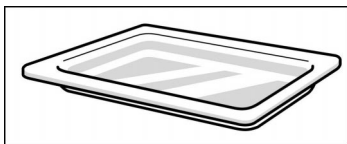


### **Bageplade med holder HZ 341670**

til kager og småkager. Anvend bagepladen til bagning i to lag i rille 1 og til bagning i 3 lag i rille 3.

Bagepladen kan trækkes ud både fra venstre og højre side.

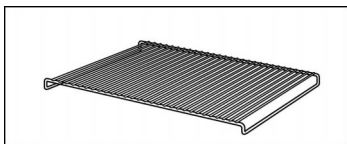
Bagepladen lægges på holderen med den skrå side mod bagevognen.



### **Glasbradepande HZ 346000**

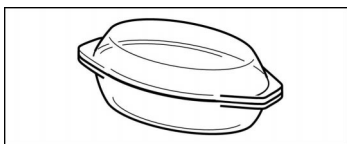
Dyb bageplade af glas, der også kan anvendes som serveringsfad.

Læg glasbradepanden ovenpå risten.



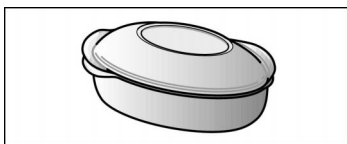
### **Rist HZ 324000**

til grillretter. Placer altid risten i universalbradepanden. Fedt og kødsaft bliver opsamlet.



### **Glasstegefad HZ 915000**

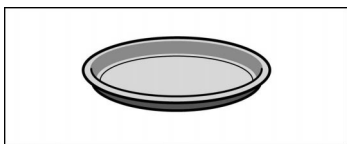
til gryde- og fadretter og gratiner, som De tilbereder i ovnen. Den er særdeles velegnet til stegeautomatik.



### **Metalstegegyryde HZ 26000**

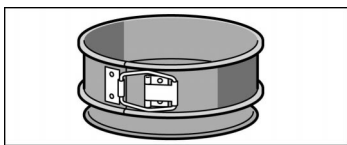
den passer til glaskeramik-kogefeltets dobbelte zone. Stegegyryden egner sig både til kogesensorikken og til stegeautomatikken.

Stegegyryden er emaljeret udvendigt og er indvendigt beklædt med slip-let-belægning.



### **Pizzaplade HZ 317000**

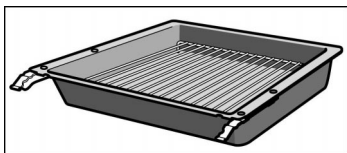
ideel f. eks. til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan bruge pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Stil pladen på risten. Følg angivelserne i tabellerne.



### **Bageform HZ 26001**

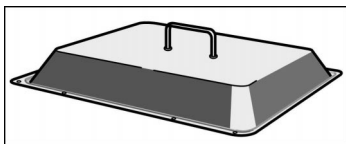
Med bageformen, der er sikret mod, at noget løber over, kan De bage kager med meget fugtigt fyld. Den ekstra brede kant forhindrer, at noget løber over, og ovnen holdes ren.

Bageformen er beklædt indvendigt med slip-let-belægning.



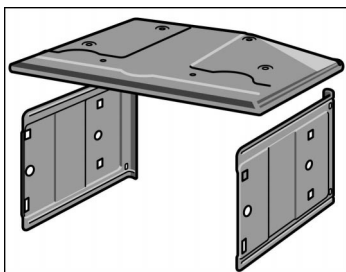
### **Professionel bradepande HZ 343000**

til tilberedning af store mængder.



### Låg til professionel bradepande HZ 333001

gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande.



### Selvrensende loft og sidevægge (EcoClean) HZ 329024

De kan udstyre Deres komfur med disse dele som ekstra udstyr. Ovnens renses automatisk under brugen.

---

## Dørsikring

Der leveres en dørsikring sammen med apparatet. Den bliver fastgjort på ovnen. Følg den leverede monteringsvejledning.

Tryk dørsikringen til siden eller opad, afhængigt af apparattype, for at åbne den. Vær opmærksom på, at døren skal gå i indgreb, når den lukkes.

---

## Køleventilator

Ovnen er forsynet med en køleventilator. Den slår til og fra efter behov. Den varme luft slipper ud via døren.

---

# Inden ovnen tages i brug første gang

I dette kapitel kan De finde alt det, De skal gøre, inden De laver mad første gang.

Opvarm ovnen, og rengør tilbehøret. Læs sikkerhedsanvisningerne i kapitlet "Hvad De bør være opmærksom på".

Allerførst skal De se efter, om symbolet  og tre nuller blinker i indikatoren på komfuret.

Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på ur-tasten .  
Der vises 12.00, og ur-symbolet  blinker.
2. Indstil klokkeslættet med + tasten eller – tasten.  
Efter nogle sekunder aktiveres klokkeslættet. Nu er komfuret klar til brug.

Hvis symbolet  og tre nuller blinker i indikatoren

---

## Opvarm ovnen

Sådan gør De

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn.

1. Stil funktionsvælgeren på .
2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.  
Slå funktionsvælgeren fra efter 60 minutter.

---

## Rengør tilbehøret inden brug

Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en karklud, inden De bruger det.

# Indstilling af ovnen

## Slukke for ovnen manuelt

De kan indstille ovnen på forskellige måder.

Når retten er færdig, skal De selv slukke for ovnen.

## Ovnen slukker automatisk

De kan forlade køkkenet i længere tid.

## Ovnen tænder og slukker automatisk

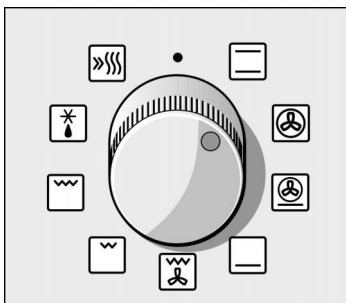
De kan f.eks. sætte retten i ovnen om morgenen, og indstille den, så retten er færdig ved middagstid.

## Tabeller og tips

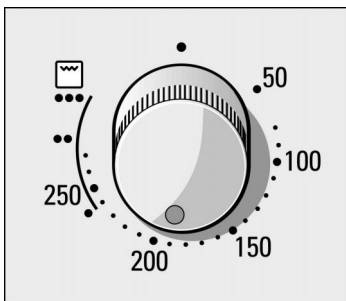
I kapitlet Tabeller og tips kan De finde de indstillinger, der passer til mange retter.

## Sådan indstiller De

Eksempel: Over- og undervarme ☐, 190 °C



1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.



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

## Slukning

Når retten er færdig, skal De slå funktionsvælgeren fra.

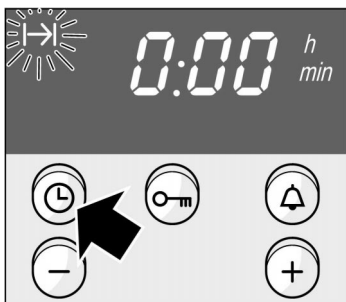
## Ændre indstilling

De kan altid ændre temperaturen eller grilltrinnet.

## Ovnen skal slukke automatisk

Foretag indstillingerne som beskrevet under punkt 1 og 2. Indstil nu også stege-/bagetiden (tilberedningstiden) for retten.

Eksempel: Tilberedningstid  
45 minutter



### 3. Tryk på ur-tasten ⌚.

Tilberedningstidssymbolet ⌚ blinker.



### 4. Indstil tilberedningstiden med + tasten eller

– tasten.

+ tast foreslået værdi = 30 minutter.

– tast foreslået værdi = 10 minutter.

Efter nogle sekunder starter ovnen. Symbolet ⌚ lyser i indikatoren.

**Tilberedningstiden er udløbet**

Der lyder et signal. Ovnen slukkes.

Tryk på tasten ⌚ to gange, og slå funktionsvælgeren fra.

## Ændring af indstilling

Tryk på ur-tasten ⌚. Foretag ændring af tilberedningstiden med + tasten eller – tasten.

## Afbryde indstillingen

Tryk på ur-tasten ⌚. Tryk på – tasten, indtil indikatoren står på nul. Sluk for funktionsvælgeren.

## Indstille tilberedningstiden, når klokkeslættet er skjult

Tryk to gange på ur-tasten ⌚, og foretag indstillingen som beskrevet under punkt 4.

## Ovnen skal tænde og slukke automatisk

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

Foretag indstillingerne som beskrevet under punkt 1 til 4. Ovnen starter.

Eksempel: Klokken er 10.45. Det tager 45 minutter at tilberede retten, og den skal være færdig kl. 12.45.



5. Tryk så mange gange på ur-tasten ⌚, at slut-symbolet →| blinker. I indikatoren kan De se, hvornår retten er færdig.



6. Foretag ændring af slut-tiden med + tasten.

Efter nogle sekunder aktiveres indstillingen. I indikatoren står slut-tiden, indtil ovnen starter.

## Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes. Tryk på tasten ⌚ to gange, og slå funktionsvælgeren fra.

## Tips

Så længe et symbol blinker, kan De foretage en ændring. Når symbolet lyser, er indstillingen aktiveret. De kan ændre ventetiden for, at indstillingen aktiveres. Se herom i kapitlet Grundindstillinger.

---

# Lynopvarmning

Med denne funktion kan De opvarme ovnen særligt hurtigt.

---

## Sådan indstiller De

1. Sæt funktionsvælgeren på lynopvarmning .
2. Indstil den ønskede temperatur med temperaturvælgeren.

Efter nogle sekunder starter ovnen. Indikatorlampen over temperaturvælgeren lyser.

## Lynopvarmningen er afsluttet

Indikatorlampen slukker.

Sæt retten i ovnen, og indstil ovnen.

# Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter en strøm-afbrydelse blinker symbolet  og tre nuller i indikatoren. Indstil klokkeslættet.

Funktionsvælgeren skal være slået fra.

## Sådan indstiller De

Eksempel: 13.00



1. Tryk på ur-tasten .

I indikatoren vises klokkeslættet 12.00, og symbolet  blinker.



2. Indstil klokkeslættet med + tasten eller – tasten.

Efter nogle sekunder aktiveres klokkeslættet.

**Ændre fra f.eks. sommer-til vintertid**

Tryk to gange på ur-tasten , og foretag ændringen med + tasten eller – tasten.

**Skjule klokkeslættet**

De kan skjule klokkeslættet. Så er det kun synligt, når De foretager indstillinger.

For at gøre det skal De ændre grundindstillingen. Se herom i kapitlet Grundindstillinger.

# Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkkenminutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen.

Minuturet har et specielt signal. På den måde kan De høre, om det er minuturet eller en ovn-tilberednings-tid, der er udløbet.

De kan også indstille minuturet, når børnesikringen er aktiveret.

## Sådan indstiller De

Eksempel: 20 minutter



1. Tryk på minuturstasten .  
Symbolet  blinker.



2. Indstil minuturstiden med + tasten eller – tasten.  
+ tast foreslået værdi = 10 minutter.  
– tast foreslået værdi = 5 minutter.

Efter nogle sekunder starter minuturet. Symbolet  lyser i indikatoren. Tid løber synligt ud.

**Tiden er udløbet**

Der lyder et signal. Tryk på minuturstasten .  
Minutursvisningen forsvinder.

**Ændre minuturstiden**

Tryk på minuturstasten . Foretag ændring af tiden med + tasten eller – tasten.

Slette indstilling

Minuturstiden og tilberedningstiden udløber samtidigt

Tryk på minuturstasten . Tryk på – tasten, indtil indikatoren står på nul.

Symbolerne lyser. Minuturstiden løber synligt ud i indikatoren.

Få vist den resterende tilberedningstid , slut-tiden eller klokkeslættet : Tryk så mange gange på ur-tasten , at det pågældende symbol vises.

Den værdi, man ønsker at se, vises i indikatoren i nogle sekunder.

# Grundindstillinger

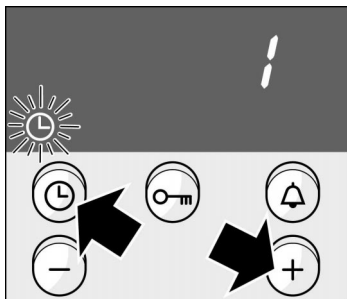
Oven har forskellige grundindstillinger. De kan ændre grundindstillingen for klokkeslættet, signallængden og aktiveringstiden for indstillingen.

| Grundindstilling                          | Funktion                                                             | Ændre til                                         |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Klokkeslæt<br>! = Klokkeslæt i forgrunden | Visning af klokkeslættet                                             | Klokkeslæt<br>= Klokkeslæt skjult                 |
| Signallængde<br>2 = ca. 2 min.            | Signal efter udløbet af en tilberedningstid eller tiden på minuturet | Signallængde<br>! = ca. 10 sek.<br>3 = ca. 5 min. |
| Aktiveringstid<br>2 = middel              | Ventetid mellem indstillingstrinnene, indtil indstillingen aktiveres | Aktiveringstid<br>! = kort<br>3 = lang            |

## Ændring af grundindstillinger

Eksempel: Skjule klokkeslættet

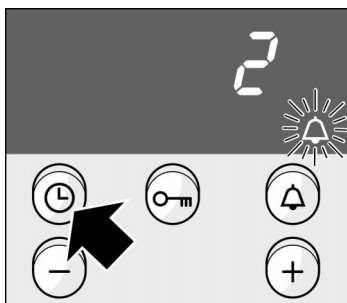
Der må ikke være indstillet nogen funktion.



1. Tryk samtidig på ur-tasten  og + tasten, indtil der vises et | i indikatoren. Det er grundindstillingen Klokkeslæt i forgrunden.



2. Foretag ændring af grundindstillingen med + tasten eller – tasten.



3. Bekræft med ur-tasten .  
I indikatoren vises et 2 for grundindstillingen for signallængden.

Foretag ændring af grundindstillingen som beskrevet under punkt 2, og bekræft med ur-tasten . Nu kan De også ændre aktiveringstiden. Tryk til sidst på ur-tasten .

## De vil ikke ændre alle grundindstillinger

Hvis De ikke vil ændre en grundindstilling, skal De trykke på ur-tasten . Den næste grundindstilling vises.

## Ændring

De kan altid ændre indstillingerne igen.

---

# Børnesikring

## Ovnen låses

For at børn ikke utilsigtet kan tænde ovnen, er den forsynet med en børnesikring.

Tryk på nøgle-tasten , indtil symbolet  vises i indikatoren. Det varer ca. 4 sekunder.

## Spærre deaktiveres

Tryk på nøgle-tasten , indtil symbolet  slukker.

## Anvisninger

Minuturet og klokkeslættet kan De også indstille i låst tilstand.

Efter en strømafbrydelse er den indstillede børnesikring slettet.

---

# Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrenser eller dampstråler.

---

## Apparatet udvendigt

Tør apparatet af med vand med lidt opvaskemiddel. Tør det efter med en blød klud.

Der må ikke anvendes meget kraftige eller skurende rengøringsmidler. Hvis der skulle komme et sådant middel på forsiden, skal det straks tørres af med vand.

## Anvisning

Der er små farveforskelle på apparatets front pga. af forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.

## Apparater med front i rustfrit stål

Randiga skuggor på glasskivan är ljusreflexer från ugnslampan.

Fjern pletter af kalk, fedt, meljævning og æggehvite med det samme. Der kan opstå korrosion under sådanne pletter.

Brug vand med lidt opvaskemiddel til rengøring. Tør overfladen af med en blød klud.

## Apparater med aluminiumsfront

Anvend et mildt rengøringsmiddel beregnet til glaser. Tør overfladen af med lette, vandrette bevægelser med en blød vinduesklud eller en frugfri mikrofiberklud.

Der må ikke anvendes aggressive rengøringsmidler, ridende svampe eller grove rengøringsklude.

---

## Ovn

Der må ikke benyttes hårde skure- eller rengøringsvampe. Ovnrens må De kun bruge på ovns emaljeplader.

### For at gøre rengøringen lettere

kan De tænde ovnlampen, tage bagevognen ud og klappe grill-elementet i ovns loft ned.

### Tænde ovnlampen

Sæt funktionsvælgeren på .

### Tage bagevognen ud

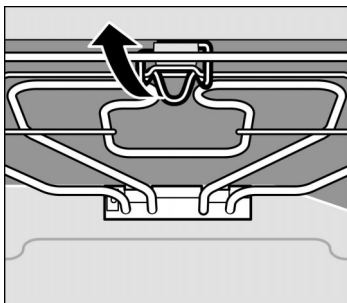
Træk bagevognen ud til stoppet, løfte den let, og stil den forsigtigt fra Dem.

### Klappe grill-elementet ned

Klap grill-elementet ned, så De nemmere kan rengøre ovns loft.

OBS! Ovnen skal være kold. Fare for forbrænding!



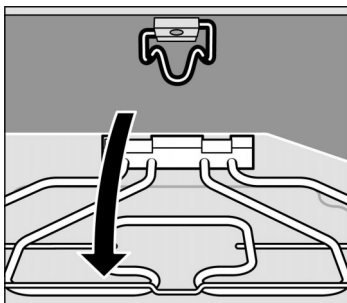


Træk holdebøjlen på det nedklappelige grill-element fremad, og tryk den opad, indtil den går i indgreb med et klik.

Hold grill-elementet imens, og klap det ned.

Efter rengøringen:

Klap grill-elementet op igen. Tryk holdebøjlen nedad, og lad grill-elementet gå i indgreb.



### Selvrensende flader i ovnen

Ovnens bagvæg er beklædt med et højporøst keramisk lag. Stænk fra stegning og bagning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt, når ovnen er i brug. Jo højere temperatur og jo længere ovnen er i drift, desto bedre bliver resultatet.

Hvis der stadig er tilsmudsninger at se, når ovnen har været i brug flere gange, skal De gøre følgende:

Rengør først emaljefladerne i ovnen. Indstil derefter 3D-varmluft  eller over- og undervarme .

Lad nu den tomme ovn varme på maksimal temperatur i ca. 2 timer.

Derved bliver keramikbelægningen regenereret.

Evt. brunlige eller hvidlige rester kan bagefter fjernes med vand og en blød svamp.

En svag misfarvning af belægningen har ingen indflydelse på selvrensen.

## Vigtigt

Der må aldrig bruges skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporøse belægning eller ødelægger den.

De må aldrig behandle bagvæggen med ovnrens. Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på bagvæggen, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.

### Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

Brug varmt opvaskevand eller eddikevand.

Ved kraftig tilsmudsning er det bedst at bruge ovnrens. Brug altid kun ovnrens, når ovnen er kold. De må aldrig behandle den selvrensende bagvæg med ovnrens.

Bemærk:

Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. De må ikke behandle sådanne misfarvninger med hårde skuresvampe eller stærke rengøringsmidler.

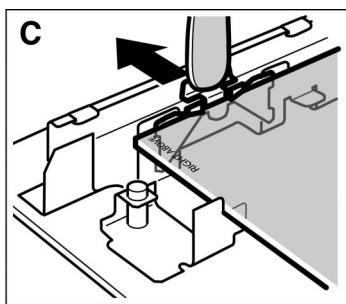
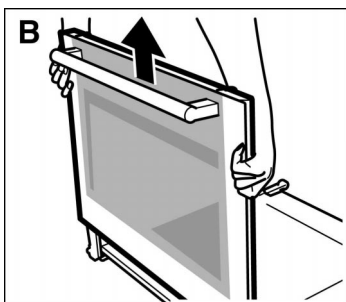
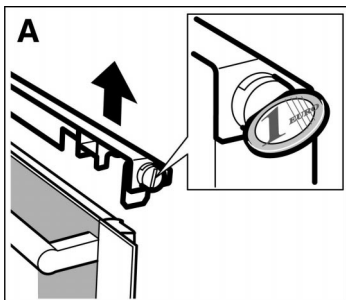
Kanterne på tynde plader kan aldrig emaljeres helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen er sikret.

### Rengøre ovnlampens glasafdækning

Glasafdækningen rengøres bedst med opvaskemiddel.

# Rengøring af ovnglassene

## Demontering

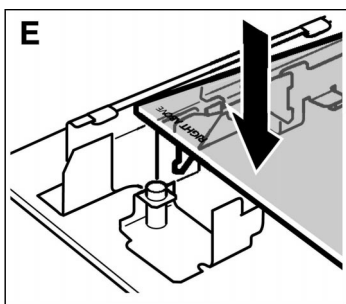
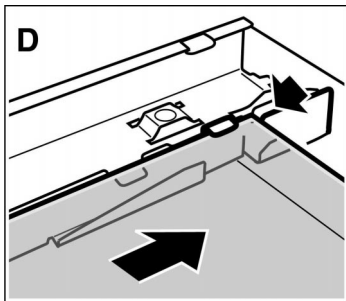


De kan tage ovnglassene på bageovnen af, så de er nemmere at rengøre.

1. Træk bagevognen ud.
2. Skru afdækningen foroven på bagevognen af. Skru skruerne i højre og venstre side ud med en mønt for at gøre dette. (Figur A)
3. Hold ovnglassene i venstre og højre side, og træk dem ud opad. (Figur B)  
Læg den med grebet nedad på et håndklæde. Det inderste ovnglas med monteringshagerne bliver siddende på bagevognen.
4. Tryk holdefjedrene i højre og venstre side foran ud til siden én ad gangen. Brug en ske til hjælp, hvis klemmerne er svære at trykke ud til siden. (Figur C)  
Tag det øverste ovnglas ud.

Rengør ovnglassene med glas-rengøringsmiddel og en blød klud.

## Montering



Sørg for, at påskriften "Right above" til venstre for neden på ovnglasset står på hovedet.

1. Skyd ovnglasset ind skråt bagud. (Figur D)
2. Tryk holdefjedrene i højre og venstre side udad, så ovnglasset ligger imod.
3. Tryk kraftigt på ovnglasset forfra, så det går i indgreb. Kontrollér, om ovnglasset sidder fast. (Figur E)
4. Før ovnglassene ind i holdeanordningen på bagevognen igen.
5. Sæt afdækningen på, og skru den fast. Hvis afdækningen ikke kan skrues på, skal De kontrollere, om ovnglassene sidder korrekt i holdeanordningen.
6. Luk bagevognen igen.

**De må først bruge ovnen igen, når ovnglassene er monteret korrekt.**

---

## Tætning

Tætningen på ovnen skal rengøres med opvaskemiddel. Brug aldrig stærke eller slibende rengøringsmidler.

---

## Tilbehør

Sæt straks efter brugen tilbehøret i blød med opvaskemiddel. Madrester kan derefter let fjernes med en børste eller en rengøringsvamp.

# En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan det ofte skyldes en bagatel. Se på følgende tips, inden De kontakter kundeservice:

| Fejl                     | Mulig årsag     | Fejltype/afhjælpning                                |
|--------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------|
| Apparatet fungerer ikke. | Sikring defekt. | Se efter i sikringsskabet, om sikringen er i orden. |
| Urdisplayet blinker.     | Strømafbrydelse | Indstil klokkeslættet igen.                         |

## Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.

Hvis apparatet reparerer fagligt ukorrekt, kan det medføre alvorlige risici for Dem.

## Udskiftning af ovnlampen

Hvis en pære i ovnlampen er sprunget, så skal den udskiftes. Temperaturbestandige reservepærer, 40 Watt, fås hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun disse pærer.

### Sådan gør De



1. Slå komfursikringen fra i sikringsskabet.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Skru glasafdækningen af ved at dreje det mod venstre.
4. Erstat ovnlampen med den samme slags pære.
5. Skru glasafdækningen i igen.
6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

## Udskifte glasafdækningen

Hvis glasafdækningen på ovnlampen er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Glasafdækninger fås hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. på Deres komfur.

---

# Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, er vores kundeservice altid til rådighed. Adressen og på det nærmeste serviceværksted kan De finde i telefonbogen. Også de kundeservicecentre, der er angivet, giver Dem gerne oplysninger om serviceværksteder i Deres nærhed.

## E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i højre side ved siden af bagevognen. For at De ikke skal lede længe efter dem, hvis der optræder en funktionsfejl, kan De notere dataene for Deres apparat her med det samme.

|       |    |
|-------|----|
| E-nr. | FD |
|-------|----|

|                |
|----------------|
| Kundeservice 🏠 |
|----------------|

---

# Emballage og kasseret udstyr

## Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen på en miljømæssigt rigtig måde.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for.

# Tabeller og tips

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. De kan her læse, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret, hvilket tilbehør De skal anvende, og hvilken rille der skal vælges. De får mange tips om service og tilberedning, samt en lille vejledning til hjælp i tilfælde af, at noget alligevel går galt.

## Kager og bagværk

### Bagning med én plade

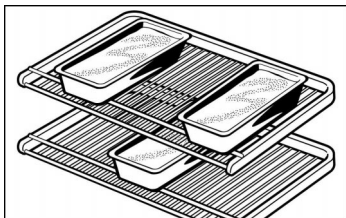
Anvend over-/undervarme , når De bager kager på én plade. På denne måde bliver kager bedst.

### Bageforme

Mørke bageforme af metal egner sig bedst. Til lyse bageforme med tynde vægge eller til glasforme skal De hellere bruge 3D varmluft. Selvom De gør det, forlænges bagetiderne, og kagerne bliver ikke så jævnt brune.

Stil altid kageformen på risten.

Hvis De bager med 3 firkantede forme samtidig, skal De stille dem på ristene som vist på figuren.



### Tabeller

Tabellen gælder for isætning i kold ovn. Sådan sparer man på energien. Hvis De forvarmer, forkortes de angivne bagetider med 5 til 10 minutter.

I tabellerne kan De finde den optimale ovnfunktion til de forskellige kager og andet bagværk.

Temperaturen og bagetiden afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet områder i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en jævnere bruning. Hvis det er nødvendigt, skal De forhøje værdien næste gang.

Ekstra oplysninger finder De under “Bagetips” efter tabellerne.

| Kager i form                                | Form på risten                           | Rille | Ovn-funktion                                                                      | Temperatur °C | Bagetid, minutter |
|---------------------------------------------|------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| Rørekage, nem                               | Høj randform/randform/<br>Firkantet form | 2     |  | 170-190       | 50-60             |
|                                             | 3 firkantede forme*                      | 1+3   |  | 150-170       | 70-100            |
| Rørekage, fin<br>(f. eks. sandkage)         | Høj randform/randform/<br>Firkantet form | 2     |  | 150-170       | 60-70             |
|                                             | 3 firkantede forme*                      | 1+3   |  | 140-160       | 70-100            |
| Mørdejsbund med kant                        | Springform                               | 1     |  | 170-190       | 25-35             |
| Kagebund af rørdej                          | Form til frugtbund                       | 2     |  | 150-170       | 20-30             |
| Lagkagebund                                 | Springform                               | 2     |  | 160-180       | 30-40             |
| Frugt- eller kvarktærte,<br>mørdej**        | Mørk springform                          | 1     |  | 170-190       | 70-90             |
| Frugtkage fin, af rørt kagedej              | Springform/høj randform                  | 2     |  | 160-180       | 50-60             |
| Pikante kager**<br>(f.eks. quiche/løgtærte) | Springform                               | 1     |  | 180-200       | 50-60             |

\* Vær opmærksom på, hvordan de firkantede forme står. Ekstra riste fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

\*\* Lad kagen hvile i ovnen i ca. 20 minutter.

| Kager på pladen                                     |                     | Rille | Ovn-funktion                                                                        | Temperatur °C | Bagetid, minutter |
|-----------------------------------------------------|---------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| Rørt dej og gærdej med tør<br>pynt(f.eks. formkage) | 1 plade             | 2     |  | 170-190       | 20-30             |
|                                                     | 2 plader            | 2+4   |  | 150-170       | 35-45             |
| Rørt dej og gærdej med<br>saftigt pynt (frugt)      | 1 plade             | 3     |  | 170-190       | 40-50             |
|                                                     | 2 plader            | 2+4   |  | 150-170       | 50-60             |
| Roulade (forvarmning)                               | Plade               | 3     |  | 170-190       | 15-20             |
| Gærkringle af 500 g mel                             | Plade               | 2     |  | 170-190       | 30-40             |
| Julekage 500 g mel                                  | Universalbradepande | 3     |  | 160-180       | 60-70             |
| Julekage 1 kg mel                                   | Universalbradepande | 3     |  | 150-170       | 90-100            |
| Butterdej, sød                                      | Universalbradepande | 2     |  | 180-200       | 55-65             |

| Kager på pladen |          | Rille | Ovn-funktion                                                                      | Temperatur °C | Bagetid, minutter |
|-----------------|----------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| Pizza           | 1 plade  | 2     |  | 220-240       | 25-35             |
|                 | 2 plader | 2+4   |  | 180-200       | 40-50             |

| Brød og boller                            |                     | Rille | Ovn-funktion                                                                      | Temperatur °C | Tilberednings-tid, minutter |
|-------------------------------------------|---------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------|
| Gærbrød af 1,2 kg mel*, (forvarmning)     | Universalbradepande | 2     |  | 270<br>200    | 8<br>35-45                  |
| Surdejsbrød med 1,2 kg mel* (forvarmning) | Universalbradepande | 2     |  | 270<br>200    | 8<br>40-50                  |
| Rundstykker, f.eks. boller (forvarmning)  | 1 plade             | 3     |  | 180-200       | 15-20                       |
|                                           | 2 plader            | 2+4   |  | 160-180       | 20-30                       |

\* Hæld aldrig vand direkte i den varme ovn.

| Småkager     |                                 | Rille | Ovn-funktion                                                                        | Temperatur °C | Bagetid, minutter |
|--------------|---------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| Småkager     | 1 plade                         | 3     |    | 150-170       | 10-20             |
|              | 2 plader                        | 2+4   |    | 130-150       | 25-35             |
|              | 2 plader + universalbradepande* | 2+3+5 |    | 130-150       | 30-40             |
| Marengs      | Bageplade                       | 3     |    | 80-100        | 100-150           |
| Vandbakkelse | Bageplade                       | 2     |    | 200-220       | 30-40             |
| Makroner     | 1 plade                         | 3     |    | 100-120       | 30-40             |
|              | 2 plader                        | 2+4   |   | 100-120       | 35-45             |
|              | 2 plader + universalbradepande* | 2+3+5 |  | 100-120       | 40-50             |
| Butterdej    | 1 plade                         | 3     |  | 190-210       | 20-30             |
|              | 2 plader                        | 2+4   |  | 190-210       | 30-40             |
|              | 2 plader + universalbradepande* | 2+3+5 |  | 190-210       | 35-45             |

\* Sæt universalbradepanden ind forinden. Den kan tages ud tidligere.

# Bagetips

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>De vil bage efter Deres egen opskrift.</b>                                                                              | Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Sådan konstaterer De, om en formkage er gennembagt.</b>                                                                 | Stik en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter før udløbet af den bagetid, der er angivet i opskriften. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.                                                                                                                                                                 |
| <b>Kagen falder sammen.</b>                                                                                                | Brug mindre væske næste gang, eller indstil ovntemperaturen 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Kagen er hævet i midten og er lavere i kanten.</b>                                                                      | Undlad at smøre springformens kant. Kagen løsnes forsigtigt efter bagningen med en kniv.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Kagen bliver for mørk foroven.</b>                                                                                      | Sæt den længere ind, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Kagen er for tør.</b>                                                                                                   | Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter frugtsaft eller noget alkoholholdigt over kagen. Vælg en temperatur næste gang, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.                                                                                                                                                    |
| <b>Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).</b> | Anvend lidt mindre væske næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Ved kager med fugtigt fyld: Forbag først bunden. Drys med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.                                                                                                                       |
| <b>Bagværket er ikke jævnt brunt.</b>                                                                                      | Vælg en lidt lavere temperatur, så bagværket bliver ensartet brunt. Bag sart bagværk med over- og undervarme  i et lag. Hvis bagepapiret rager ud over kanten, kan det også have negativ indflydelse på luftcirkulationen. Tilpas altid bagepapiret til bagepladen. |
| <b>Frugtkagen er for lys i bunden. Frugtsaften løber over.</b>                                                             | Benyt den dybere universalbradepande næste gang.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.</b>                             | Anvend ved bagning i flere lag altid 3D-varmluften  . Plader, der er sat i ovnen samtidig, behøver ikke at være færdige på samme tid.                                                                                                                               |
| <b>Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.</b>                                                                | Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den slipper ud via dørgrebet. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af skabelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.                                                                                                                           |

# Kød, fjerkræ, fisk

## Service

De kan bruge hvilket som helst ildfast service. Til store stege er universalbradepanden også egnet.

Stil altid altid fadet/bradepanden midt på risten.

Stil altid varme glasfade på et tørt viskestykke. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

## Tips vedrørende stegning

Resultatet af stegningen afhænger af kødarten og -kvalitet.

Kom 2 til 3 spiseskeer væske ved magert kød og 8 til 10 spiseskeer væske ved oksestege, alt efter størrelse.

Kødstykker bør De vende, efter at halvdelen af tiden er gået.

Når stegen er færdig, slukker man for ovnen og lader den hvile for lukket ovndør i ca. 10 minutter. På den måde kan kødsaften bedre fordele sig.

## Tips vedrørende grilning

Under grilningen skal ovnen være lukket.

Grillstykkerne skal helst være lige tykke. De skal helst være mindst 2 til 3 cm tykke. På den måde bliver de brunet jævnt og bliver saftige. Salt først steaks efter grilningen.

Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten. Sæt også universalbradepanden ind på rille 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Vend grillstykkerne, når to tredjedele af den angivne tid er gået.

Grill-elementet tændes og slukkes med jævne mellemrum. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

## Kød

Tabellen gælder for mad, der sættes i den kolde bageovn. Tidsangivelserne i tabellerne er vejledende værdier. De afhænger af kødets kvalitet og beskaffenhed.

| Kød                                                  | Vægt      | Service  | Rille | Ovn-funktion                                                                        | Temperatur °C, grill | Varighed, minutter |
|------------------------------------------------------|-----------|----------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Oksesteg<br>(f.eks. højreb)                          | 1 kg      | lukket   | 2     |    | 200-220              | 80                 |
|                                                      | 1,5 kg    |          | 2     |    | 190-210              | 100                |
|                                                      | 2 kg      |          | 2     |    | 180-200              | 120                |
| Oksemørbrad                                          | 1 kg      | uden låg | 2     |    | 210-230              | 70                 |
|                                                      | 1,5 kg    |          | 2     |    | 200-220              | 80                 |
|                                                      | 2 kg      |          | 2     |    | 190-210              | 90                 |
| Roastbeef, rosa*                                     | 1 kg      | uden låg | 1     |    | 210-230              | 40                 |
| Bøffer eller koteletter,<br>gennemstegt bøffer, rosa |           | Rist***  | 5     |    | 3                    | 20                 |
|                                                      |           | Rist***  | 5     |    | 3                    | 15                 |
| Svinekød uden svær<br>(f.eks. nakkekam)              | 1 kg      | uden låg | 1     |    | 190-210              | 100                |
|                                                      | 1,5 kg    |          | 1     |    | 180-200              | 140                |
|                                                      | 2 kg      |          | 1     |    | 170-190              | 160                |
| Svinekød med svær**<br>(f.eks. bov eller skank)      | 1 kg      | uden låg | 1     |    | 180-200              | 120                |
|                                                      | 1,5 kg    |          | 1     |    | 170-190              | 150                |
|                                                      | 2 kg      |          | 1     |    | 160-180              | 180                |
| Hamburgerryg med ben                                 | 1 kg      | lukket   | 2     |    | 210-230              | 70                 |
| Forloren hare                                        | 750 g     | uden låg | 1     |    | 170-190              | 70                 |
| Pølser                                               | ca. 750 g | Rist***  | 4     |   | 3                    | 15                 |
| Kalvesteg                                            | 1 kg      | uden låg | 2     |  | 190-210              | 100                |
|                                                      | 2 kg      |          | 2     |  | 170-190              | 120                |
| Lammekølle uden ben                                  | 1,5 kg    | uden låg | 1     |  | 150-170              | 120                |

\* Vend roastbeefen efter den halve tid. Efter endt stegetid pakkes roastbeefen ind i stanniol og hviler i ovnen i 10 minutter.

\*\* Sværen på svinekød rides og lægges først i bradepanden med flæskesværen nedad, hvis stegen skal vendes.

\*\*\* Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

## Fjerkræ

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Vægtangivelserne i tabellen gælder for fjerkræ uden fyld, der er gjort i stand til stegning.

Hvis De griller direkte på risten, skal De sætte universalbradepanden ind på rille 1.

På gæs og ænder prikkes små huller i skindet under vingerne, for at fedtet kan løbe fra.

Vend helt fjerkræ, når to tredjedele af grilltiden er gået.

Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pensler det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.

| Fjerkræ                      | Vægt          | Service | Rille | Ovn-funktion                                                                      | Temperatur °C | Varighed, minutter |
|------------------------------|---------------|---------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|
| Halve kyllinger 1 til 4 stk. | hver på 400 g | Rist    | 2     |  | 200-220       | 40-50              |
| Kyllingedele                 | hver på 250 g | Rist    | 2     |  | 200-220       | 30-40              |
| Hele kyllinger 1 til 4 stk.  | hver på 1 kg  | Rist    | 2     |  | 190-210       | 50-80              |
| And                          | 1,7 kg        | Rist    | 2     |  | 170-190       | 90-100             |
| Gås                          | 3 kg          | Rist    | 2     |  | 150-170       | 110-130            |
| Lille kalkun                 | 3 kg          | Rist    | 2     |  | 170-190       | 80-100             |
| 2 kalkunlår                  | hver på 800 g | Rist    | 2     |  | 180-200       | 90-110             |

## Fisk

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

| Fisk                            | Vægt          | Service | Rille | Ovn-funktion                                                                        | Temperatur °C, grill | Varighed, minutter |
|---------------------------------|---------------|---------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Fisk, grillet                   | a 300 g       | Rist*   | 3     |  | 2                    | 20-25              |
|                                 | 1 kg          |         | 2     |  | 180-200              | 45-50              |
|                                 | 1,5 kg        |         | 2     |  | 170-190              | 50-60              |
| Fisk i skiver f.eks. koteletter | hver på 300 g | Rist*   | 4     |  | Trin 3               | 20-25              |

\* Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

# Stege- og grilltips

|                                                                  |                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der står ikke nogen angivelser for stegens vægt i tabellen.      | Vælg den i henhold til angivelsen næste lavere vægt, og forøg tiden.                                                                                                                     |
| Hvordan kan man konstatere, om stegen er færdig.                 | Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med skeen. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den stege lidt endnu. |
| Stegen er for mørk, og sværen/bruningen er visse steder branket. | Kontrollér isætningshøjden og temperaturen.                                                                                                                                              |
| Stegen ser godt ud, men skyen er branket.                        | Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.                                                                                                                              |
| Stegen ser godt ud, men skyen er for lys og vandet.              | Vælg næste gang et større stegefad, eller tilsæt mindre væde.                                                                                                                            |
| Der opstår vanddamp, når der hældes væske på stegen.             | Brug varmluft/impulsgrill i stedet for over- og undervarme. På den måde opvarmes stegefonden ikke så kraftigt, og der opstår mindre vanddamp.                                            |

# Gratiner, toast

Tabellen gælder for start af tilberedning i kold ovn.

| Ret                                                                  |         | Service                            | Rille | Ovn-<br>funktion                                                                    | Temperatur<br>°C, grilltrin | Tilbered-<br>ningstid<br>minutter |
|----------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| Gratin, sød<br>(f.eks. quarkgratin med frugt)                        |         | Gratinform                         | 2     |  | 180-200                     | 40-50                             |
| Pikant gratin af forkogte<br>ingredienser (f.eks. pastagratin)       |         | Gratinform,<br>universalbradepande | 3     |  | 210-230                     | 30-40                             |
|                                                                      |         |                                    | 3     |  | 210-230                     | 20-30                             |
| Pikant gratin af friske<br>ingredienser*<br>(f.eks. kartoffelgratin) |         | Gratinform<br>2 gratinforme**      | 2     |  | 160-180                     | 50-60                             |
|                                                                      |         |                                    | 2+4   |  | 150-170                     | 60-80                             |
| Ristning af toast                                                    | 4 stk.  | Rist                               | 5     |  | 3                           | 6-7                               |
|                                                                      | 12 stk. |                                    | 5     |  | 3                           | 4-5                               |

| Ret                |         | Service | Rille | Ovn-funktion                                                                      | Temperatur °C, grilltrin | Tilberedningstid minutter |
|--------------------|---------|---------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Gratinerings toast | 4 stk.  | Rist*** | 4     |  | 3                        | 7-10                      |
|                    | 12 stk. |         | 4     |  | 3                        | 5-8                       |

\* Gratinen må ikke være højere end 2 cm.

\*\* Stil den nederste gratinform på emaljebagepladen og den øverste gratin på risten.

\*\*\* Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

## Dybfrøsne færdigretter

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

| Ret                 | Egnet er               | Rille | Ovn-funktion                                                                        | Temperatur °C | Varighed, minutter |
|---------------------|------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|
| Pizza*              | Pizza med tynd bund    | 2     |    | 190-210       | 15-25              |
|                     | Pizza med tyk bund     | 2     |    | 170-190       | 20-30              |
|                     | Pizza-baguette         | 2     |    | 170-190       | 20-30              |
|                     | Minipizza              | 3     |    | 180-200       | 10-20              |
| Kartoffelprodukter* | Pommes frites          | 2     |    | 190-210       | 20-30              |
|                     | Pommes Duchesse        | 2     |    | 190-210       | 20-30              |
|                     | Rösti                  | 2     |    | 190-210       | 20-30              |
|                     | Fyldte kartoffelboller | 2     |    | 190-210       | 15-25              |
| Bagværk*            | Boller                 | 3     |  | 190-210       | 10-20              |
|                     | Kringler               | 3     |  | 200-220       | 10-20              |
| Stegte retter*      | Fiskepinde             | 2     |  | 180-200       | 5-15               |
|                     | Kyllinge-sticks        | 2     |  | 180-200       | 10-20              |
|                     | Grøntsagsburgere       | 2     |  | 180-200       | 15-25              |
| Strudel*            | Æbleroulade            | 3     |  | 190-210       | 30-40              |

\* Kom bagepapir på universalbradepande. Sørg for, at bagepapiret er egnet til disse temperaturer.

## Optøning

Tag madvarerne ud af emballagen, kom dem i et egnet fad. Stil fadet på risten.

Følg producentens angivelser på emballagen.

Optøningstiderne afhænger af madvarernes art og mængde.

| Ret                                                                                                                                                                                    | Tilbehør | Rille | Ovn-funktion                                                                      | Temperatur °C                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Frysevarer*</b><br>f. eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugter, kylling, pølser og kød, brød, boller, kager og andet bagværk | Rist     | 2     |  | Temperaturvælger en slås ikke til |
| * Dæk frysevarer med mikrobølgefolie. Fjerkræ lægges på en tallerken med brystsidens nedad.                                                                                            |          |       |                                                                                   |                                   |

## Tørring

Brug kun gode frugter og grøntsager, og vask begge dele grundigt.

Lad frugten/grøntsagerne dryppe godt af, og tør den/dem af.

Læg bage- eller pergamentpapir i universalbrødepanden og på risten.

| Ret                                | Rille | Ovn-funktion                                                                        | Temperatur °C | Tilberedningstid, timer |
|------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------|
| 600 g æbleringe                    | 2 + 4 |  | 80            | ca. 5                   |
| 800 g pæreblade                    | 2 + 4 |  | 80            | ca. 8                   |
| 1,5 kg sveskeblommer eller blommer | 2 + 4 |  | 80            | ca. 8-10                |
| 200 g køkkenurter, rensede         | 2 + 4 |  | 80            | ca. 1½                  |

### Tips

Vend frugt eller grøntsager med meget saft flere gange. Løsn det tørrede fra papiret lige efter tørringen.

---

# Henkogning

## Forberedelse

Glas og gummiringe skal være rene og hele. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellen er beregnet i henhold til runde enlitersglas. OBS! Brug ikke glas, der er større eller højere. Lågene kan springe.

Brug kun helt friske frugter og grøntsager. Vask dem grundigt.

Fyld frugt eller grøntsager i glassene. Tør evt. glassenes kanter af endnu engang. De skal være rene. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

De angivne tider i tabellen er vejledende. De angivne tider kan påvirkes af rumtemperatur, antal glas og af indholdets mængde og temperatur. Inden De ændrer indstillingen eller slukker, skal De kontrollere, at der dannes bobler korrekt i glassene.

## Sådan indstiller De

1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene i bradepanden, så de ikke rører ved hinanden.
2. Hæld  $\frac{1}{2}$  liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
3. Luk ovndøren.
4. Indstil funktionsvælgeren til .
5. Indstil temperaturvælgeren mellem 170 til 180 °C.

## Henkogning af frugt

Når der dannes luftbobler i glassene, dvs. når der med korte mellemrum stiger små luftbobler op - efter ca. 40 til 50 minutter - skal De slukke for temperaturvælgeren. Funktionsvælgeren skal fortsat være tændt.

Efter 25 til 35 minutters eftervarme bør De tage glassene ud af ovnen. Ved en længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og syrnelsen af den henkogte frugt fremmes. Slå funktionsvælgeren fra.

| Frugt i literglas                           | Ved forekomst af bobler | Eftervarme      |
|---------------------------------------------|-------------------------|-----------------|
| Æbler, ribs, jordbær                        | Sluk ovnen              | Ca. 25 minutter |
| Kirsebær, abrikoser, ferskener, stikkelsbær | Sluk ovnen              | Ca. 30 minutter |
| Æblemos, pærer, blommer                     | Sluk ovnen              | Ca. 35 minutter |

## Henkogning af grøntsager

Så snart der stiger små bobler op i glassene, skal De indstille temperaturvælgeren ned til ca. 120 til 140 °C. Hvornår De kan slukke for temperaturvælgeren, kan De se i tabellen. Lad grøntsagerne stå yderligere 30-35 minutter i ovnen. Funktionsvælgeren skal fortsat være tændt.

| Grøntsager med kold lage i literglas | Forekomst af bobler ved 120-140 °C | Eftervarme      |
|--------------------------------------|------------------------------------|-----------------|
| Agurker                              | -                                  | Ca. 35 minutter |
| Rødbeder                             | Ca. 35 minutter                    | Ca. 30 minutter |
| Rosenkål                             | Ca. 45 minutter                    | Ca. 30 minutter |
| Bønner, kålrabi, rødkål              | Ca. 60 minutter                    | Ca. 30 minutter |
| Ærter                                | Ca. 70 minutter                    | Ca. 30 minutter |

## Tag glassene ud

Stil ikke glassene på et koldt eller vådt underlag. De kan springe.

## Energisparetips

Forvarm kun ovnen, når det er angivet i opskriften eller i tabellen i brugsanvisningen.

Anvend mørke, sort lakerede eller emaljerede bageforme, De optager varmen særligt godt.

Flere kager bages bedst efter hinanden. Ovnen er stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte to firkantede forme ind ved siden af hinanden.

Ved længere bage- og tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før bage-/tilberedningstiden er udløbet, og derved udnytte restvarmen til at bage-/tilberede færdig.

---

# Acrylamid i fødevarer

Hvor skadeligt acrylamid i fødevarer er, diskuteres for tiden af fagfolk. Vi har lavet dette informationsblad til Dem på grundlag af de aktuelle forskningsresultater.

## Hvordan opstår acrylamid?

Acrylamid i fødevarer opstår ikke ved forurening udefra. Det dannes under tilberedningen i selve fødevarerne - såfremt disse indeholder kulhydrater og æggehvitestoffer. Hvordan dette sker, er der endnu ikke fundet en fuldstændig forklaring på. Men det synes, som om acrylamid-indholdet påvirkes kraftigt af:

Høje temperaturer

Et lavt vandindhold i fødevarerne

En kraftig brunning af produkterne.

## Hvilke madvarer drejer det sig om?

Acrylamid opstår især i korn- og kartoffelprodukter, der tilberedes ved høje temperaturer, som f.eks.:

Kartoffelchips, pomfritter,

toast, boller, brød,

fint bagværk af mørdej (kiks, honningkager, sprøde tørkager).

# Hvad kan De gøre?

De kan undgå høje acrylamid-værdier ved bagning, stegning og grilning.

aid<sup>1</sup>, det tyske forbrugerråd, og BMVEL<sup>2</sup> (det tyske fødevareministerium) har udsendt følgende anbefalinger om dette:

## Generelt

Sørg for, at tilberedningstiderne er så korte som muligt.

Lad maden blive gylden, ikke "forkullet" - brun maden, så den bliver gyldenbrun.

Jo større og tykkere maden er, jo mindre acrylamid indeholder den.

## Bagning:

Indstil temperaturen til maks. 200 °C ved over- og undervarme og ved 3D-varmluft til maks. 180 °C.

Småkager: Indstil temperaturen til maks. 190 °C ved over- og undervarme, ved 3D-varmluft til maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme i dejen reducerer dannelsen af acrylamid.

Fordel ovnpomfritter så ensartet som muligt og helst i ét lag på bagepladen. Ved mindst 400 gram pr. bageplade undgås hurtig udtørring.

<sup>1</sup> aid informationsbrochure "Acrylamid" udgivet af aid og BMVEL, status 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Pressemeldelse 365 fra BMVEL af 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

# Prøveretter

I henhold til norm DIN 44547 og EN 60350.

## Bagning

Tabellen gælder for start af tilberedning i kold ovn.

| Ret                                    | Tilbehør og anvisninger                                 | Rille | Ovn-funktion                                                                      | Temperatur °C | Bagetid, minutter |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| Småkager, sprøjtede                    | 1 plade                                                 | 2     |  | 150-170       | 20-30             |
|                                        | 2 plader                                                | 2+4   |  | 140-160       | 30-40             |
|                                        | 2 plader + universalbradepande*                         | 2+3+5 |  | 140-160       | 40-50             |
| Småkager 20 stk.                       | Plade                                                   | 3     |  | 160-180       | 20-30             |
| Småkager 20 stk. pr. plade (forvarmes) | 2 plader                                                | 2+4   |  | 150-170       | 25-35             |
|                                        | 2 plader + universalbradepande*                         | 2+3+5 |  | 150-170       | 30-40             |
| Vandbiskuit                            | Springform                                              | 2     |  | 160-180       | 30-40             |
| Kage af gærdej                         | 1 plade                                                 | 3     |  | 170-190       | 40-50             |
|                                        | 2 plader                                                | 2+4   |  | 150-170       | 50-60             |
| Æbletærte med låg                      | 2 riste** + 2 springforme Ø 20 cm***                    | 2+4   |  | 190-210       | 70-80             |
|                                        | Universalbradepande + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm*** | 1     |  | 200-220       | 70-80             |

\* Sæt universalbradepanden ind forneden. Den kan tages ud tidligere.

\*\* Ekstra riste fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

\*\*\* Stil kagen diagonalt på tilbehøret.

## Grill

Tabellen gælder for start af tilberedning i kold ovn.

| Ret                                      | Tilbehør | Rille | Ovnfunktion                                                                       | Grilltrin | Tilberedningstid minutter |
|------------------------------------------|----------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------|
| Ristning af toast<br>(10 min. forvarmes) | Rist     | 5     |  | 3         | 1-2                       |
| Hamburgerbøffer 12 stk.*                 | Rist     | 4     |  | 3         | 25-30                     |

\* Vend efter  $\frac{2}{3}$  af tiden. Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

[illegible]