

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.

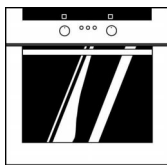
I tabellerne finder De indstillingsværdier og isætningshøjder for mange gængse retter. Det hele er testet i vores prøvekøkken.

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 520.40 S

da

5650 038 807

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	4
Før indbygningen	4
Sikkerhedsanvisninger	4
Årsager til skader	5
Deres nye komfur	6
Betjeningsfeltet	6
Funktionsvælger	7
Temperaturvælger	7
Betjeningstaster og indikatorfelt	8
Forsænkbare betjeningsknapper	8
Ovnfunktioner	9
Ovn og tilbehør	11
Dørsikring	14
Køleventilator	14
Inden ovnen tages i brug første gang	15
Opvarm ovnen	15
Rengør tilbehøret inden brug	15
Indstilling af ovnen	15
Slukke for ovnen manuelt	16
Ovnen skal slukke automatisk	17
Lynopvarmning	18
Sådan indstiller De	18
Minutur	18
Sådan indstiller De	19
Grundindstillinger	20
Ændring af grundindstillinger	21

Indholdsfortegnelse

Pleje og rengøring	22
Det udvendige af apparatet	22
Ovn	22
Clean-funktion	24
Rengøring af ovnglassene	25
Rengøre ribberammerne	26
Tætning	27
Tilbehør	27
En fejl, hvad gør man?	27
Udskiftning af ovnlampen	28
Kundeservice	28
Emballage og kasseret udstyr	29
Tabeller og tips	30
Kager og bagværk	30
Bagetips	33
Kød, fjerkræ, fisk	34
Stege- og grilltips	37
Gratiner, toast	37
Dybfrosne færdigretter	38
Optøning	39
Tørring	39
Henkogning	40
Energisparetips	41
Acrylamid i fødevarer	42
Hvad kan De gøre?	42
Prøveretter	43

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 eller aluminiumsfolie på ovnbunden

Læg aldrig en bageplade på ovnbunden. Dæk aldrig bunden med aluminiumsfolie.
Der opstår en ophobning af varme. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen beskadiges.

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 ovndør

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

Stærkt tilsmudset ovntætning

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

Ovndøren som siddeflade

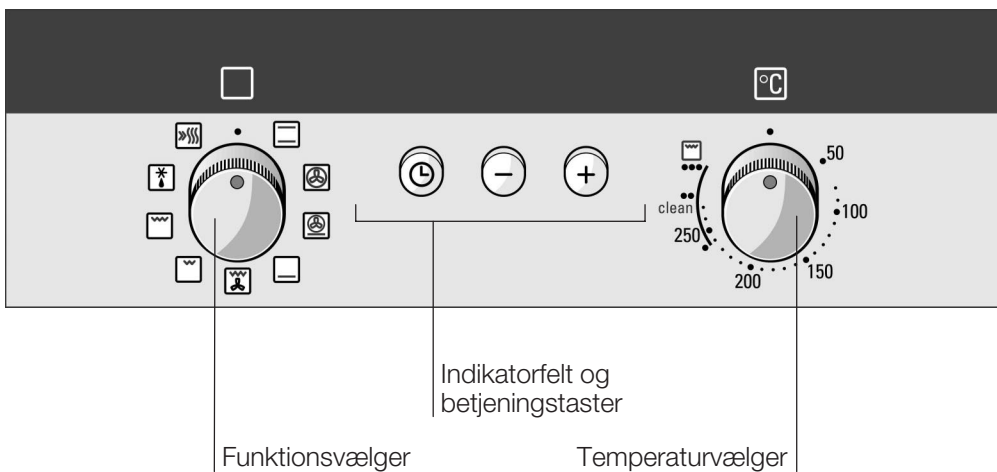
Stil eller sæt Dem aldrig på ovndøren.

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.

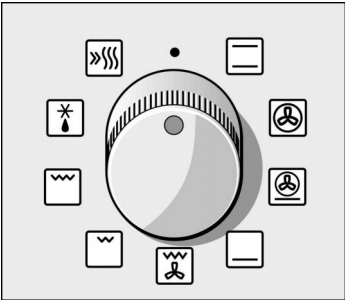
Betjeningsfeltet

Der kan forekomme mindre afvigelser afhængigt af modellen.



Funktionsvælger

Med funktionsvælgeren indstiller De ovnens ovnfunktion.



Indstillinger

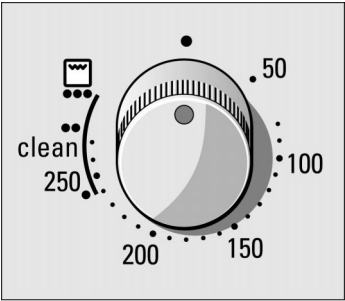
	Over- og undervarme
	3 D-varmluft*
	Varmluft, intensiv / pizzatrin
	Undervarme
	Varmluft/impulsgrill
	Grillning - lille stykke
	Grillning - stort stykke
	Optøning
	Lynopvarmning

*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

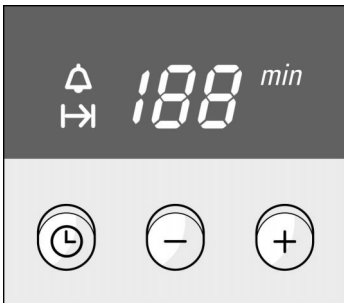
50 - 270	Temperaturområde i °C	
Grill 		Trin
•	Grill svag	1
••	Grill middel	2
•••	Grill kraftig	3
clean	Rensefunktion	

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 minuturet  og ovnens tilberedningstid  .
Minus-tast -	Med den ændrer De indstillingsværdierne nedad.
Plus-tast +	Med den ændrer De indstillingsværdierne opad.

I indikatorfeltet kan De aflæse de indstillede værdier.

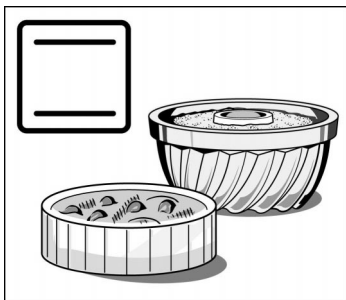
Forsænkbare betjeningsknapper

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

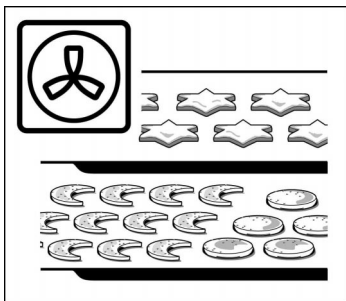
Der står forskellige ovnfunktioner til rådighed for ovnen. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde for hver ret.



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.

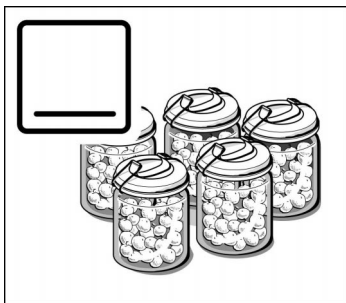
Til tørring er 3D-varmluft særdeles velegnet.



Varmluft, intensiv / pizzatrin

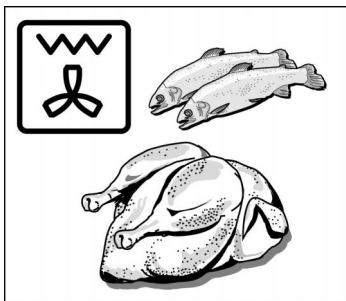
Her er undervarmen og ringvarmelegemet i funktion.

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



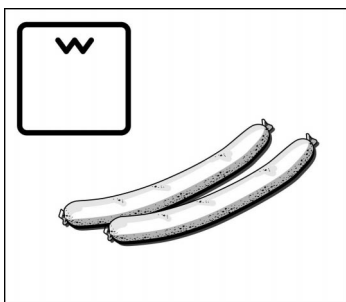
Undervarme

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



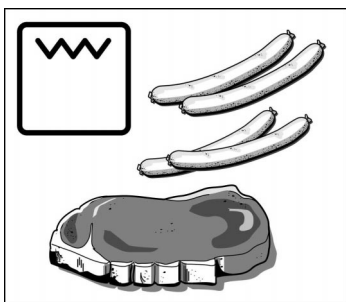
Varmluft/impulsgrill

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.



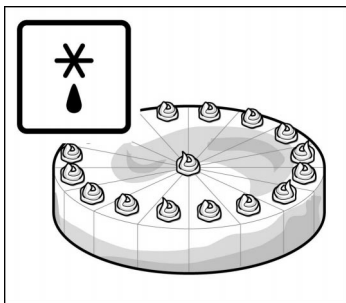
Grill, lille flade

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

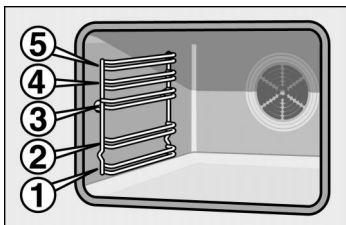
Hele fladen under grill-elementet bliver varm. De kan grille flere steaks, pølser, fisk eller toasts.



Optøning

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

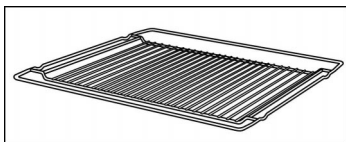
Ovn og tilbehør



Tilbehøret kan sættes ind i ovnen i 5 forskellige højder (riller).

De kan trække tilbehøret to tredjedele ud, uden at det vipper. På den måde kan man let tage retterne ud.

Tilbehør

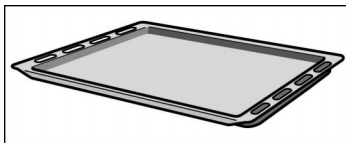


Tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandleren. Opgiv HZ-nummeret.

Rist HZ 334000

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

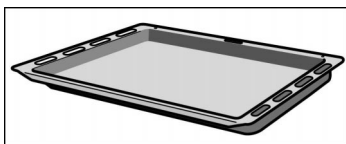
Skyd risten ind med krumningen nedad .



Emaljerede bageplader HZ 331000

til kager og småkager.

Sæt bagepladen med den skrå kant ud mod ovndøren helt ind i ovnen til anslag.

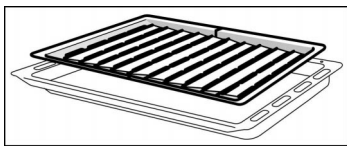


Universalbradepande HZ 332000

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

Skyd universalbradepanden med den skrå kant ud mod ovndøren helt ind i ovnen til anslag.

Ekstra tilbehør



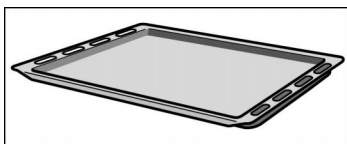
Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandleren.

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.

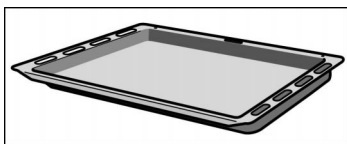
Grillplade til at beskytte mod stænk: Sæt universalbradepanden ind under risten med grillpladen i.



Emailjeret bageplade HZ 331010 med slip-let-belægning

Kager og småkager løsnes let fra bagepladen.

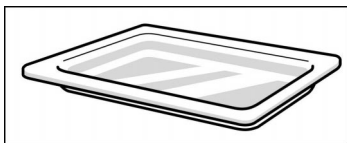
Skyd bagepladen med den skrå kant ud mod ovndøren helt ind i ovnen til anslag.



Universalbradepande HZ 332010 med slip-let-belægning

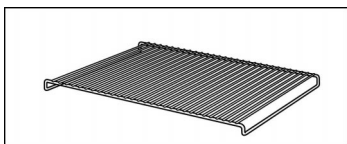
Kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege løsnes lettere fra universalbradepanden.

Skyd universalbradepanden med den skrå kant ud mod ovndøren helt ind i ovnen til anslag.



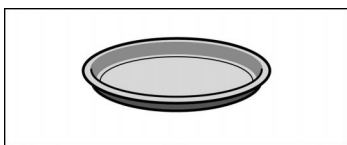
Glaspande HZ 336000

dyb bageplade af glas. Er også meget velegnet til serveringsfad.



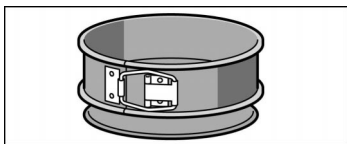
Rist HZ 324000

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



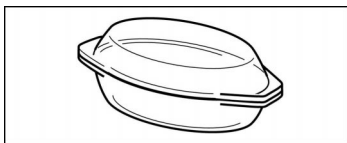
Pizzaplade HZ 317000

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.



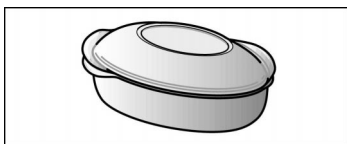
Bageform HZ 26001

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.



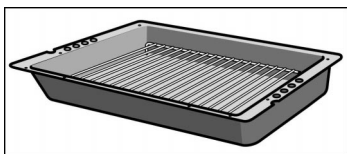
Glasstegefad HZ 915000

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



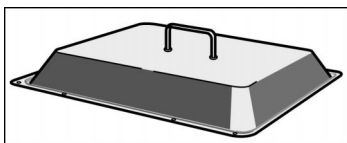
Metalstegegryde HZ 26000

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



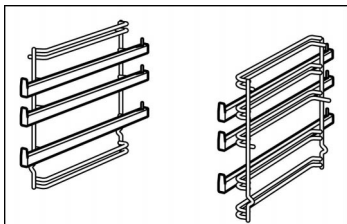
Professionel bradepande HZ 333000

til tilberedning af store mængder.



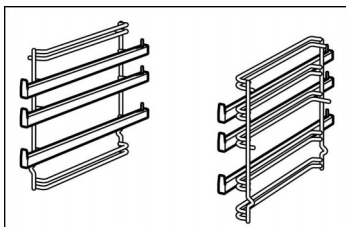
Låg til professionel bradepande HZ 333001

gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande.



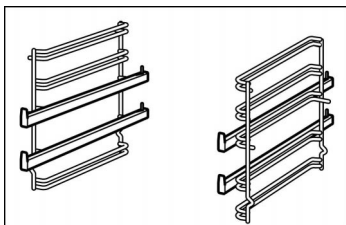
Komplet teleskopudtræk i tre planer HZ 338305

Med udtræksskinne i rille 2, 3 og 4 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.



Teleskopudtræk i 3 planer HZ 338300

Med udtræksskinnerne i rille 2, 3 og 4 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.



Teleskopudtræk i 2 planer HZ 338200

Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.

Dørsikring

Der leveres en dørsikring sammen med komfuret. Dørsikringen skal fastgøres ved bageovnen. Følg den leverede monteringsvejledning.

Tryk dørsikringen til siden for at åbne den. Vær opmærksom på, at døren skal gå i indgreb, før den er lukket rigtigt.

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 ser De efter, om symbolet  blinker på indikatoren på komfuret.

Hvis symbolet I→I blinker i indikatoren

Tryk på ur-tasten . Indikatoren er mørk nu. Ovnen er klar til brug.

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 to måder.

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

Ovnen slukker automatisk

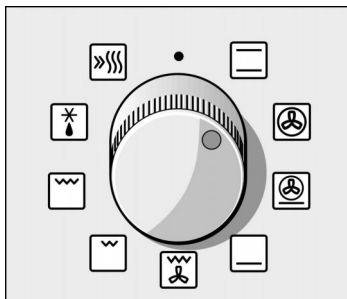
De kan forlade køkkenet i længere tid.

Tabeller og tips

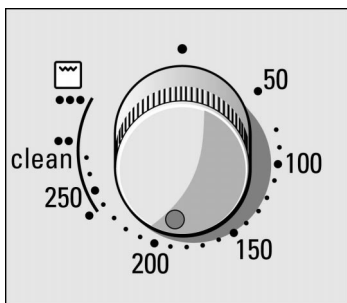
I kapitlet Tabeller og tips kan De finde de indstillinger, der passer til mange retter.

Slukke for ovnen manuelt

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

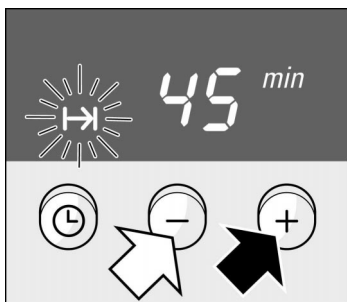
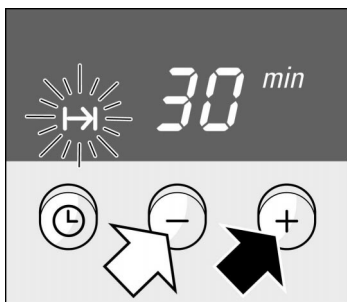
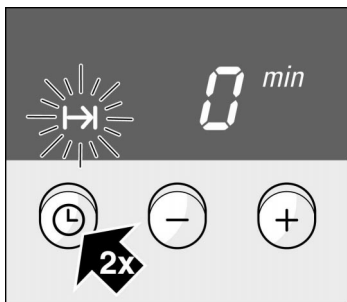
Når retten er færdig, skal De slå funktionsvælgeren fra.

Ændre indstilling

De kan altid ændre temperaturen eller grilltrinnet.

Ovnen skal slukke automatisk

Eksempel: Tilberedningstid
45 minutter



**Tilberedningstiden er
udløbet**

Foretag indstillingerne som beskrevet under punkt 1 og 2. Indstil nu også tilberedningstiden (varigheden) for retten.

3. Tryk to gange på ur-tasten .
Tilberedningstidssymbolet  blinker.

4. Tryk på + tasten eller – tasten.
Den foreslåede værdi vises.
+ tast foreslået værdi = 30 minutter.
– tast foreslået værdi = 10 minutter.

5. Indstil tilberedningstiden med + tasten eller – tasten.

Efter nogle sekunder starter ovnen.
Tilberedningstidssymbolet  lyser i indikatoren.

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

Afbryde indstillingen

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

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.

Indikatorlampen slukker.

Sæt retten i ovnen, og indstil ovnen.

Lynopvarmningen er afsluttet

Minutur

De kan bruge minutur 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.

Sådan indstiller De

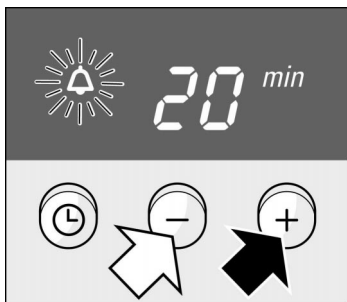
Eksempel: 20 minutter



1. Tryk på ur-tasten .
Minuturssymbolet  blinker.



2. Tryk på + tasten eller – tasten.
Den foreslåede værdi vises.
+ tast foreslået værdi = 10 minutter.
– tast foreslået værdi = 5 minutter.



3. Indstil minuturstiden med + tasten eller – tasten.

Tiden er udløbet

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

Der lyder et signal. Tryk på ur-tasten . Indikatoren forsvinder.

Ændre minuturstiden

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

Slette indstilling

Tryk på ur-tasten . Tryk på – tasten, indtil indikatoren står på nul.

Minuturstiden og tilberedningstiden udløber samtidigt

Begge symboler lyser. Minuturstiden løber synligt ud i indikatoren.
Få vist resterende tilberedningstid **I→I**: Tryk to gange på ur-tasten . Tilberedningstiden vises i nogle sekunder på indikatoren.

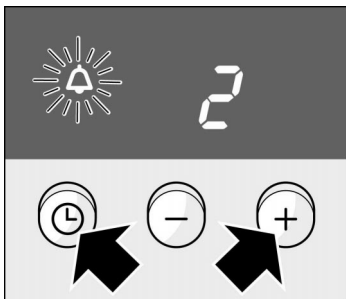
Grundindstillinger

Ovnen har forskellige grundindstillinger. Grundindstillingen for signallængden og aktiverings-tiden for indstillingen kan De ændre.

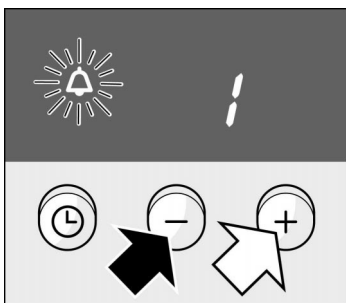
Grundindstilling	Funktion	Ændre til
Signallængde $\mathcal{Z}$ = ca. 2 min.	Signal efter udløbet af en tilberedningstid eller en tid på minuturet	Signallængde $\mathcal{I}$ = ca. 10 sek. $\mathcal{J}$ = ca. 5 min.
Aktiveringstid $\mathcal{Z}$ = middel	Ventetid, indtil indstillingen aktiveres	Aktiveringstid $\mathcal{I}$ = kort $\mathcal{J}$ = lang

Ændring af grundindstillinger

Eksempel: Ændre signallængden til 10 sekunder



1. Tryk samtidig på ur-tasten ⌚ og + tasten, indtil der vises et 2 i indikatoren. Det er grundindstillingen for signallængden.



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

3. Bekræft med ur-tasten ⌚.
I indikatoren vises et 2 for aktiveringstidens grundindstilling.

Foretag ændring af grundindstillingen som beskrevet under punkt 2, og tryk på ur-tasten ⌚.

Bekræft den grundindstilling, som De ikke vil ændre, med ur-tasten ⌚.

De kan altid ændre indstillingerne igen.

Kun ændre en grundindstilling

Ændring

Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrensere eller dampstrålerensere.

Det udvendige af apparatet

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

Stærke eller slibende midler er uegnede. Hvis der kommer sådan et middel på forsiden, skal De straks tørre det af med vand.

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

Apparater med front i rustfrit stål

Fjern straks pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite. Der kan dannes korrosion under sådanne pletter.

Brug plejemidler til rustfrit stål. Følg producentens angivelser. Prøv midlet på et lille område, inden De bruger det på hele fladen.

Apparater med aluminiumsfront

Brug et mildt vinduespudsemiddel. Tør fladen over vandret og uden at trykke med en blød vinduesklud eller en fnugfri mikrofiberklud.

Aggressive rengøringsmidler, ridsende svampe og grove rengøringsklude er ikke egnede.

Ovn

Der må ikke benyttes hårde skure- eller rengøringssvampe. Ovnrens må De kun bruge på ovnens emaljeplader.

For at gøre rengøringen lettere

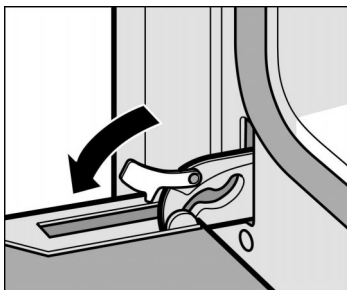
kan De tænde ovnlampen og tage ovndøren af.

Tænde ovnlampen

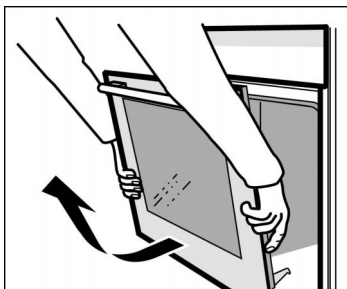
Sæt funktionsvælgeren på .

Tag ovndøren af

De kan nemt tage ovndøren af.



1. Åbn ovndøren helt.
2. Drej de to låsepale i venstre og højre side udad.



3. Sæt ovndøren skråt.
Tag fat foruden i venstre og højre side med begge hænder.
Luk den lidt mere og træk den ud.

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge efter rengøringen.

Rengøre katalytiske flader i ovnen

Bagvæggen, loftet og sidevæggene er forsynet med en selvrensende emaljebelægning. De renses automatisk, når ovnen er i brug. Det kan ske, at større stænk først forsvinder, efter at man har brugt ovnen flere gange.

De må aldrig behandle de selvrensende flader med ovnrens.

Når de selvrensende flader i ovnene ikke mere renser sig selv tilstrækkeligt, kan de regenereres med clean-funktionen.

En svag misfarvning af emaljen har ingen indflydelse på selvrensen.

Rengøre ovnens bund

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 de selvrensende flader med ovnrens.

Bemærk:

Rengøre ovnlampens glasafdækning

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.

Glasafdækningen rengøres bedst med opvaskemiddel.

Clean-funktion

Clean-funktionen er et regenerationsprogram. Når de selvrensende dele i ovnene ikke mere renser sig selv tilstrækkeligt, regenereres de med denne funktion. Derefter er de igen fuldt funktionsdygtige.

Tag tilbehør og koge- og stegegrej ud af ovnen.

OBS!

De flader i ovnen, som ikke er selvrensende, skal De rengøre inden. Ellers opstår der pletter, som ikke mere kan fjernes.

Sådan indstiller De

1. Sæt funktionsvælgeren på 3D-varmluft .
2. Sæt temperaturvælgeren på clean.
3. Tryk så mange gange på tasten , at symbolet  blinker.
4. Indstil til 1.00 h med + tasten.

Efter nogle sekunder aktiveres indstillingen.

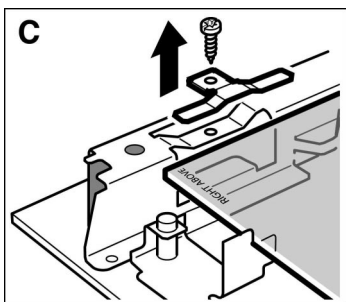
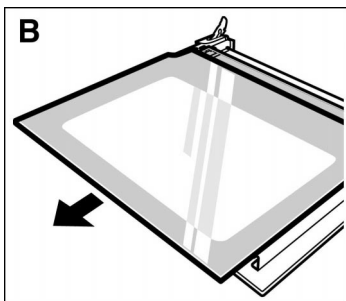
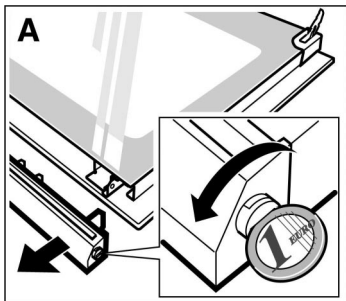
Efter en time slukker ovnen. Slå funktionsvælgeren fra.

Når ovnen er kølet af

Fjern saltrester fra de selvrensende dele med en fugtig klud.

Rengøring af ovnglassene

Demontering



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

1. Tag ovndøren af, og læg den med grebet nedad på en klud.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru skruerne i højre og venstre side ud med en mønt for at gøre dette. (Figur A)

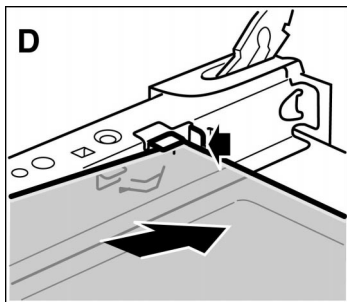
3. Træk det øverste ovnglas ud. (Figur B)

4. Skru klemmerne i højre og venstre side løse, og tag dem af (Figur C). Tag ovnglasset ud.

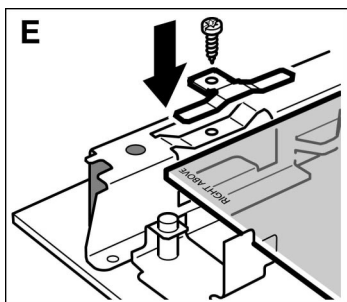
Rengør ovnglassene med glas-rengøringsmiddel og en blød klud.

Montering

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



1. Skyd ovnglasset ind skråt bagud. (Figur D)



2. Sæt klemmerne på, og skru dem fast igen. (Figur E)

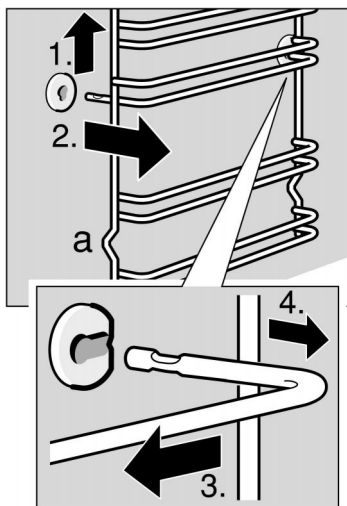
3. Skyd det øverste ovnglas i igen. Sørg for, at den glatte flade vender udad.

4. Sæt afdækningen på, og skru den fast.

5. Sæt ovndøren på igen.

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

Rengøre ribberammerne



De kan tage ribberammerne ud for at rengøre dem.

Afmontere ribberammerne:

1. Løft ribberammen opad foran

2. og frigør den,

3. og træk derefter ribberammen fremad

4. og tag den ud

Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en rengøringssvamp eller med en børste.

Montering af ribberammerne:

Stik ribberammen i bagerst, tryk den lidt bagud, og sæt den i foran.

Sørg for, at ribberammerne passer sammen i højre og venstre side. Udbugtningen (a) skal altid vende nedad.

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.	Kontroller om komfursikringen i sikringsskabet er i orden.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om køkkenlampen fungerer.

Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.

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

Udskiftning af ovnlampen

Sådan gør De



Udskifte glasafdækningen

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.

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.

Hvis glasafdækningen på ovnlampen er 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 ovndøren. 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

Deres nye komfur er på sin vej til Dem blevet beskyttet af emballagen. Alle anvendte materialer er miljøvenlige og kan genbruges. Vær med til at beskytte miljøet, og bortskaf emballagen på den miljømæssigt rigtige måde.

Kasseret udstyr er ikke værdiløst affald. Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes. Inden De bortskaffer kasseret udstyr, skal De gøre det ubrugeligt, eller mærke det med en mærkat med teksten "OBS! Skrot!"

Forhør Dem om de aktuelle bortskaffelsesmåder hos Deres forhandler eller hos kommunens tekniske forvaltning.

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 ret, De vil lave, hvilket tilbehør De skal anvende, og hvilken højde det skal sættes ind i. De får mange tips om service og tilberedning, samt hjælp til de tilfælde, hvor noget eventuelt går galt.

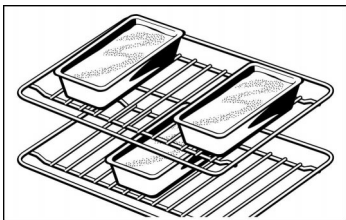
Kager og bagværk

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/ Firkantet form	2		170-190	50-60
	3 firkantede forme*	1+3		150-170	70-90
Rørekage, fin (f. eks. sandkage)	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		160-180	60-70
	3 firkantede forme*	1+3		150-170	70-90
Mørdejsbund med kant	Springform	1		180-200	25-35
Kagebund af rørdej	Form til frugtbund	2		160-180	20-30
Lagkagebund	Springform	2		160-180	30-40
Frugt- eller kvarktærte, mørdej**	Mørk springform	1		170-190	70-90
Frugtkage fin, af rørt kagedej	Springform/høj randform	2		160-180	50-60
Pikante kager** (f.eks. quiche/løgtærte)	Springform	1		160-180	60-70

* 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 pynt(f.eks. formkage)	1 plade	2		170-190	20-30
	2 plader	2+4		150-170	30-45
Rørt dej og gærdej med saftigt pynt (frugt)	1 plade	3		170-190	40-50
	2 plader	2+4		160-180	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		150-170	60-70
Julekage 1 kg mel	Universalbradepande	3		150-170	90-100
Butterdej, sød	Universalbradepande	2		180-200	55-65
Pizza	1 plade	2		210-230	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		270 200	8 40-50
Surdejsbrød med 1,2 kg mel* (forvarmning)	Universalbradepande	2		270 200	8 35-45
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		140-160	25-35
	2 plader + universalbradepande*	2+3+5		140-160	30-40
Marengs	Bageplade	3		80-100	120-150
Vandbakkelse	Bageplade	2		190-210	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		170-190	20-30
	2 plader	2+4		170-190	30-40
	2 plader + universalbradepande*	2+3+5		170-190	35-45

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

Bagetips

De vil bage efter Deres egen opskrift.	Ret Dem efter lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan kan De se, om rørekagen er gennembagt.	Stik ca. 10 minutter før udløbet af den bagetid, der er angivet i opskriften, med en træpind i det højeste sted på kagen. Hvis der ikke klæber noget dej fast på pinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug næste gang mindre væde, eller stil ovntemperaturen 10 grader lavere. Følg de røretider, der er angivet i opskriften.
Kagen er hævet meget i midten og er lavere i kanten.	Lad være med at smøre springformens kant. Løsn kagen forsigtig fra formen med en kniv efter bagningen.
Kagen bliver for mørk foroven.	Sæt den længere ind, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik med en tandstikker små huller i den færdige kage. Dryp derefter frugtsaft eller en spiritusholdig drik på. Vælg næste gang en temperatur, der er 10 grader højere, og gør bagetiderne kortere.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser godt ud, men er klæg indvendig (fedtet, gennemtrukket med vandstriber).	Brug næste gang mindre væde, og bag lidt længere ved lavere temperatur. Ved kager med fugtigt fyldt: Forbag først bunden. Drys mandler eller rasp på, og kom så fyldet på. Følg opskrifterne og bagetiderne.
Bagværket er ikke jævnt brunt.	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.
Frugtkagen er for lys i bunden. Frugtsaften løber over.	Benyt den dybere universalbradepande næste gang.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Anvend ved bagning i flere lag altid 3D-varmluften  . Plader, der er sat i ovnen samtidig, behøver ikke at være færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	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 kødart 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 mindst være 2 til 3 cm tykke. På den måde bliver de jævnt brune og saftige. Salt først steaksene efter grilningen.

Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten. Sæt også universalbradepanden ind i rille 1. Kødsaften opsamles, og ovnen tilsmudses ikke så meget.

Vend grillstykkerne efter at to tredjedele af den angivne tid er gået.

Grill-elementet tænder og slukker hele tiden. Det er normalt. Hvor tit dette 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, grilltrin	Tilberedningstid, minutter
Oksegrydesteg (f.eks. højreb)	1 kg	lukket	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Oksemørbrad	1 kg	uden låg	2		200-220	70
	1,5 kg		2		190-210	80
	2 kg		2		180-200	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	uden låg	1		230-250	40
Bøffer eller koteletter, gennemstegt Bøffer, rosa		Rist***	5		3	20
		Rist***	5		3	15
Flæskesteg uden svær (f.eks. nakkekam)	1 kg	uden låg	1		210-230	100
	1,5 kg		1		200-220	140
	2 kg		1		190-210	160
Flæskesteg med svær** (f.eks. bov eller skank)	1 kg	uden låg	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Hamburgerryg med ben	1 kg	lukket	2		220-240	70
Forloren hare	750 g	uden låg	1		190-210	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		160-180	110

* Vend roastbeefen efter den halve tid. Pak roastbeefen ind i stanniol efter endt stegetid, og lad den hvile i ovnen i 10 minutter.

** Rids sværen på svinekød, og læg det først i bradepanden med flæskesværen nedad.

*** 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		210-230	40-50
Kyllingedele	hver på 250 g	Rist	2		210-230	30-40
Hele kyllinger 1 til 4 stk.	hver på 1 kg	Rist	2		200-220	50-80
And	1,7 kg	Rist	2		190-210	90-100
Gås	3 kg	Rist	2		180-200	110-130
Lille kalkun	3 kg	Rist	2		190-210	80-100
2 kalkunlår	hver på 800 g	Rist	2		200-220	90-110

Fisk

Tabellen gælder for start af tilberedning i kold ovn.

Fisk	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Tilberedningstid, minutter
Fisk grillet	hver på 300 g	Rist*	3		2	20-25
	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Fisk i skiver, f.eks. koteletter	hver på 300 g	Rist*	4		2	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- funktion	Temperatur °C, grilltrin	Tilbered- ningstid minutter
Gratin, sød (f.eks. kvarkgratin med frugt)		Gratinform	2		180-200	40-50
Pikant gratin af forkogte ingredienser (f.eks. pastagratin)		Gratinform, universalbradepande	3		210-230	30-40
			3		210-230	20-30
Pikant gratin af friske ingredienser* (f.eks. kartoffelgratin)		Gratinform 2 gratinforme**	2		160-180	50-60
			2+4		160-180	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.

Dybfrosne 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		180-200	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		170-190	20-30
	Pommes Duchesse	2		180-200	20-30
	Rösti	2		180-200	20-30
	Fyldte kartoffelboller	2		190-210	15-25
Bagværk*	Boller	3		180-200	10-20
	Croissanter	2		180-200	10-20
	Kringler	3		180-200	10-20
Stegte retter*	Fiskepinde	2		190-210	5-15
	Kyllinge-sticks	2		190-210	10-20
	Grøntsagsburgere	2		190-210	15-25
Strudel*	Æbleroulade	3		180-200	35-45

* 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
Frysevarer* 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

Glassene og gummiringene skal være rene og i orden. Brug glas, der er så ens som muligt. Angivelserne i tabellen er beregnet efter runde enlittersglas. OBS! Brug ikke større eller højere glas. Lågene kan springe.

Brug kun gode frugter og grøntsager. Vask dem grundigt.

Kom frugten eller grøntsagerne i glassene. Tør evt. glaskanterne af en gang til. De skal være rene. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks gals i ovnen.

Tiderne, der er angivet i tabellen, er retningsgivende. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas og glasindholdets mængde og varme. Inden De skifter om eller slukker, skal De kontrollere, at det bobler rigtigt i glassene.

Sådan indstiller De

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

Henkogning af frugt

Så snart det bobler i glassene, dvs. at der med korte mellemrum stiger bobler op - efter ca. 40 til 50 minutter - skal De slå temperaturvælgeren fra. Funktionsvælgeren skal forsat være slået til.

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

Frugt i enlittersglas	ved bobler	Eftervarme
Æbler, rips, jordbær	sluk	ca. 25 minutter
Kirsebær, abrikoser, ferskener, stikkelsbær	sluk	ca. 30 minutter
Æblemos, pærer, blommer	sluk	ca. 35 minutter

Henkogning af grøntsager

Så snart der stiger bobler op i glassene, skal De skruue temperaturvælgeren ned til ca. 120 til 140 °C. Hvornår De kan slå temperaturvælgeren fra, kan De se i tabellen. Lad grøntsagerne stå 30-35 minutter til i ovnen. Funktionsvælgeren skal forsat være slået til.

Grøntsager med koldt afkog i enlittersglas	ved bobler 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 særdeles godt.

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

Ved længere tilberedningstider kan De slukke ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut, og udnytte restvarmen til at bage færdig med.

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 æggeghvestoffer. 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 brunng 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. aid¹, det tyske forbrugerråd, og BMVEL² (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.

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

² Pressemeldelse365 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	3		160-180	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	25-35
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		160-180	50-60
Æbletærte med låg	2 riste** + 2 springforme Ø 20 cm***	2+4		190-210	70-80

Ret	Tilbehør og anvisninger	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
	Universalbradepande + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm***	1		190-210	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 (10 min. forvarmes)	Rist	5		3	1-2
Hamburgerbøffer 12 stk.*	Rist	4		3	25-30

* Vendes efter halvdelen af tiden. Sæt universalbradepanden ind i rille 1.