

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.

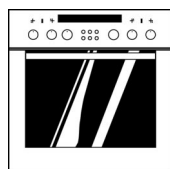
I tabellerne finder De indstillingsværdier og isætningshøjder for mange gængse retter. Det hele er testet i vores prøvekøkken.

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



HE 654.11

da

9000 053 588

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	5
Før indbygningen	5
Sikkerhedsanvisninger	5
Årsager til skader	6
Deres nye komfur	7
Betjeningsfeltet	7
Funktionsvælger	8
Temperaturvælger	8
Kogezonebetjeningsknapper	9
Betjeningstaster og indikatorfelt	9
Forsænkbare betjeningsknapper	10
Ovnfunktioner	10
Bagevogn og tilbehør	12
Køleventilator	14
Inden ovnen tages i brug første gang	15
Opvarm ovnen	15
Rengør tilbehøret inden brug	15
Indstille kogesektionen	16
Indstilling af ovnen	16
Sådan indstiller De	16
Ovnen skal slukke automatisk.	17
Ovnen skal tænde og slukke automatisk.	18
Restvarmeindikator	19
Lynopvarmning	20
Sådan indstiller De	20
Klokkeslæt	21

Indholdsfortegnelse

Sådan indstiller De	21
Minutur	22
Sådan indstiller De	22
Grundindstillinger	23
Ændring af grundindstillinger	24
Børnesikring	25
Automatisk tidsbegrænsning	25
Automatisk selvrens	26
Sådan indstiller De	27
Selvrensen skal tænde og slukke automatisk	28
Når ovnen er kølet af	29
Pleje og rengøring	29
Apparatet udvendigt	29
Ovn	30
Rengøring af ovnglassene	31
Tætning	33
Tilbehør	33
Kogesektion	33
En fejl, hvad gør man?	34
Udskiftning af ovnlampen	35
Kundeservice	36
Emballage og kasseret udstyr	36
Tabeller og tips	37
Kager og bagværk	37
Bagetips	40
Kød, fjerkræ, fisk	41

Indholdsfortegnelse

Stege- og grilltips	44
Gratiner, toast	45
Dybfrosne færdigretter	45
Optøning	46
Tørring	46
Henkogning	47
Energisparetips	48
Acrylamid i fødevarer	49
Hvad kan De gøre?	49
Prøveretter	50

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.

Automatisk selvrens



Løse madrester, fedt og stegesaft kan blive antænd under selvrensen. Brandfare! Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnen før selvrens.

Hæng aldrig brændbare ting som f.eks. viskestykker på dørgrebet. Brandfare!

Komfuret bliver meget varmt på ydersiden under selvrensen. Hold børn væk fra komfuret.

Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig renses med sammen med den automatiske selvrens (pyrolysemetode). På grund af den kraftige varme kan slip-let-belægningen frigøre giftige gasser - med alvorlig sundhedsfare!

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 bagevogn

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

Stærkt tilsmudset ovntætning

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

Bagevognen som siddeflade

Stil eller sæt Dem aldrig på den åbne bagevogn.

Deres nye komfur

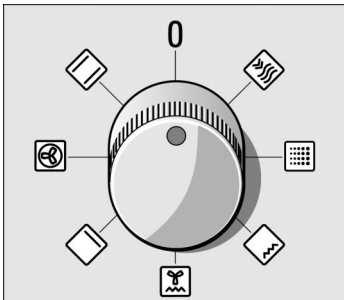
Her lærer De Deres nye komfur at kende. Vi forklarer betjeningsfeltet med betjeningsknapper og indikatorer. De får oplysninger om ovnfunktionerne og det vedlagte tilbehør.

Betjeningsfeltet

Der kan forekomme mindre afvigelser afhængigt af modellen.



Funktionsvælger



Med funktionsvælgeren indstiller De ovnens ovnfunktion.

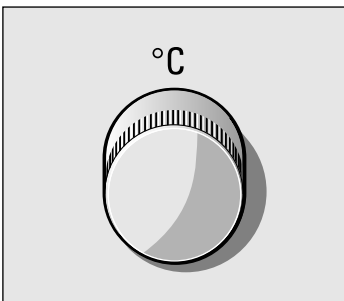
Indstillinger

	Over- og undervarme
	3 D-varmluft*
	Undervarme
	Varmluft/impulsgrill
	Grillning
	Automatisk selvrens
	Lynopvarmning

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

Når De indstiller funktionsvælgeren, tændes lampen i bageovnen.

Temperaturvælger



Med temperaturvælgeren indstiller De temperaturen eller grilltrinnet.

Temperatur

50-300	Temperaturområde i °C maksimal temperatur for 3D-varmluft  = 275 °C
--------	--

Grill

1	Grill svag
2	Grill middel
3	Grill kraftig

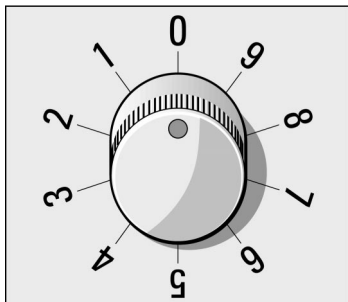
Rens

1	Rens let
2	Rens middel
3	Rens intensiv

Grill- og rengøringsstrin

Trinnene 1, 2 og 3 gælder for grill  og for den Automatiske selvrens .

Kogezone- betjeningsknapper



Med de 4 kogezone-betjeningsknapper indstiller De kogezonernes varmeeffekt.

Indstillinger

Kogetrin 1	laveste effekt
Kogetrin 9	højeste effekt

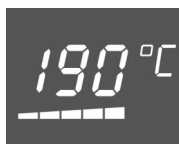
De kan dreje kogezone-betjeningsknapperne mod højre og mod venstre.

Når De indstiller en kogezone, lyser indikatorlampen.

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.
Ovnlampe-tast 	Med den tænder og slukker De lampen i ovnen.
Plus-tast +	Med den ændrer De indstillingsværdierne opad.



I indikatorfeltet kan De aflæse de indstillede værdier. Opvarmningskontrollen under temperaturindikatoren viser temperaturstigningen eller restvarmen i ovnen.

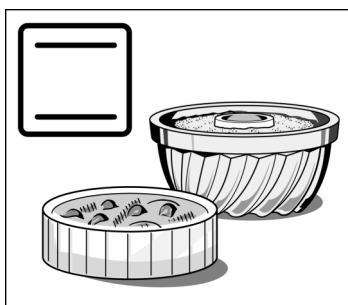
Forsænkbare betjeningsknapper

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

De kan dreje betjeningsknapperne mod højre og mod venstre.

Ovnfunktioner

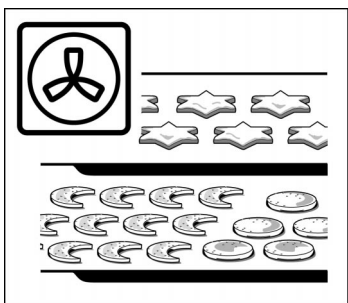
Der står forskellige ovnfunktioner til rådighed for ovnen. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde for hver ret.



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.

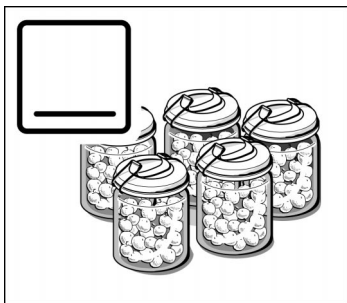


3D-varmluft

En ventilator i bagvæggen fordeler ringvarmelegemet's varme jævnt i ovnen.

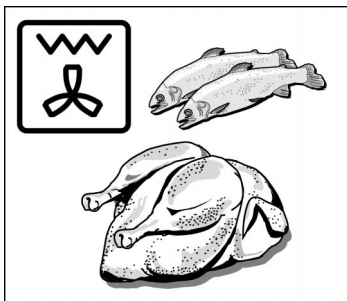
Med 3D-varmluften kan De bage kager og pizza i to lag. Småkager og butterdej kan også bages i tre lag samtidig. Ovntemperaturen her er noget lavere end ved over- og undervarme. De kan få ekstra bageplader hos forhandleren.

Til tørring er 3D-varmluft særdeles velegnet.



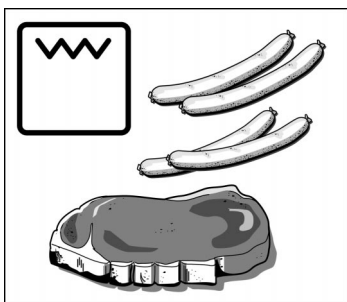
Undervarme

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



Varmluft/impulsgrill

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



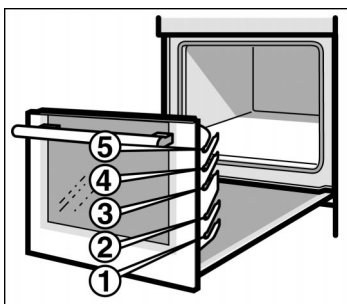
Grillning

Hele fladen under grillelementet bliver varm. Til grillning af steaks, pølser, fisk eller toasts.

Tips

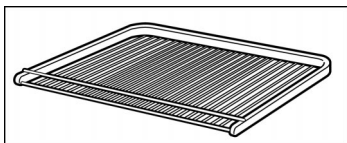
For at varmen fordeles godt, slår ventilatoren til i kort tid i opvarmningsfasen ved ovnfunktioner med over- hhv. undervarme.

Bagevogn og tilbehør



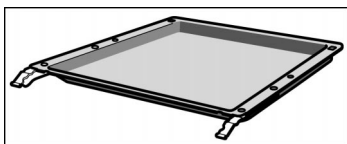
Tilbehøret kan hægtes på i 5 forskellige højder.
Tilbehøret hægtes på i venstre og højre side i hagerne.

Tilbehør



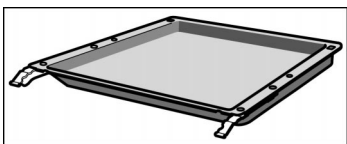
Rist HZ 344000

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



Emaljeret bageplade HZ 341070

til kager og småkager.

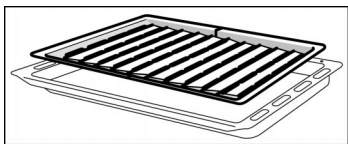


Universalbradepande HZ 342070

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.

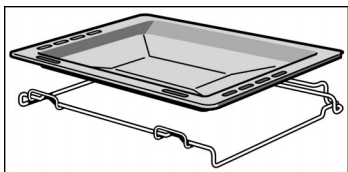


Grillplade HZ 325070

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.

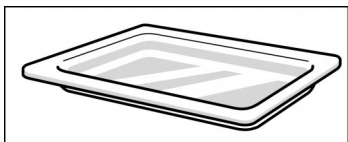


Bageplade med holder HZ 341670

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

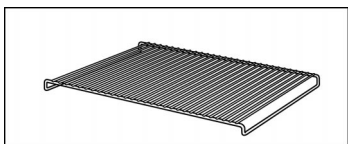
Bagepladen kan trækkes ud både fra venstre og højre side.

Bagepladen lægges på holderen med den skrå side mod bagevognen.



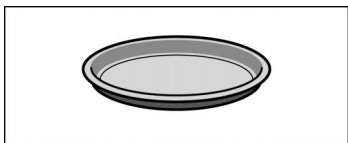
Glaspande HZ 336000

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



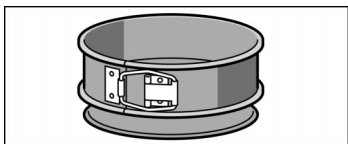
Rist HZ 324000

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



Pizzaplade HZ 317000

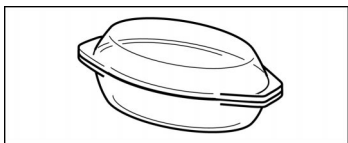
ideel f. eks. til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan bruge pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Stil pladen på risten. Følg angivelserne i tabellerne.



Bageform HZ 26001

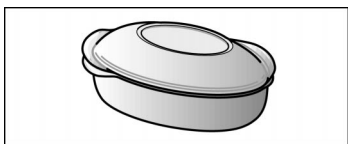
Med bageformen, der er sikret mod, at noget løber over, kan De bage kager med meget fugtigt fyld. Den ekstra brede kant forhindrer, at noget løber over, og ovnen holdes ren.

Bageformen er beklædt indvendigt med slip-let-belægning.



Glasstegefad HZ 915000

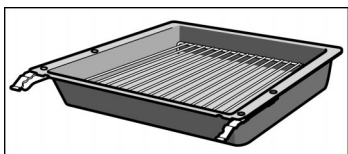
til gryde- og fadretter og gratiner, som De tilbereder i ovnen. Den er særdeles velegnet til stegeautomatik.



Metalstegegryde HZ 26000

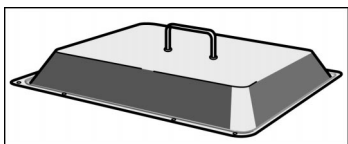
den passer til glaskeramik-kogefeltets dobbelte zone. Stegegryden egner sig både til kogesensorikken og til stegeautomatikken.

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



Professionel bradepande HZ 343070

til tilberedning af store mængder.



Låg til professionel bradepande HZ 333001

gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande.

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.

Hvis symbolet  og tre nuller blinker i indikatoren

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.

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.

Indstille kogesektionen

Der medfølger en speciel brugsanvisning til kogesektionen. Der kan De finde sikkerhedsanvisninger samt oplysninger om indstillingen og om plejen.

Indstilling af ovnen

Slukke for ovnen manuelt

De kan indstille ovnen på forskellige måder.

Ovnen slukker automatisk

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

Ovnen tænder og slukker automatisk

De kan forlade køkkenet i længere tid.

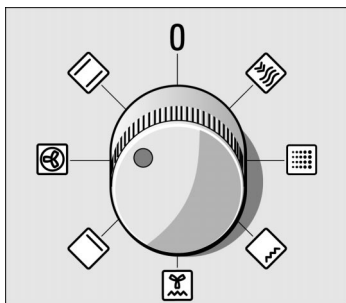
Tabeller og tips

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

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

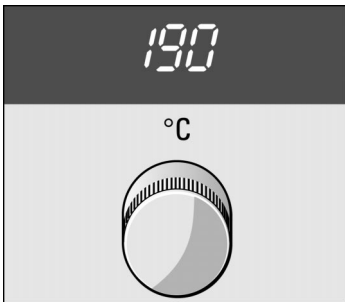
Sådan indstiller De

Eksempel: Over- og undervarme , 190 °C



1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.

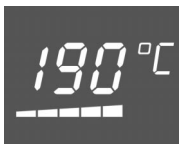
I temperaturindikatoren vises den foreslåede værdi for ovnfunktionen.



Slukning

Ændre indstilling

Opvarmningskontrol



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

Når retten er færdig, skal De slå funktionsvælgeren fra.

De kan altid ændre temperaturen eller grilltrinnet.

Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnen. Når alle felterne er udfyldt, har man nået det optimale tidspunkt til at sætte retten i ovnen på. Ved grilning vises opvarmningskontrollen ikke.

Ovnen skal slukke automatisk.

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

Eksempel: Tilberedningstid
45 minutter



3. Tryk på ur-tasten . Tilberedningstidssymbolet blinker.



Tilberedningstiden er udløbet

Ændre indstilling

Afbryde indstillingen

Få vist indstillinger

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.

Der lyder et signal. Ovnens slukkes.
Slå funktionsvælgeren fra.

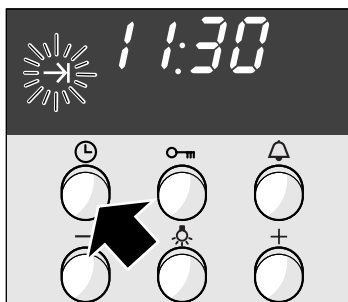
Tryk på ur-tasten . Foretag ændring af tilberedningstiden med + tasten eller – tasten.

Slå funktionsvælgeren fra.

Få vist slut-tiden  eller klokkeslættet : Tryk så mange gange på ur-tasten , at det pågældende symbol vises. Den værdi, De ønsker at få vist, vises i nogle sekunder.

Ovnens skal tænde og slukke automatisk.

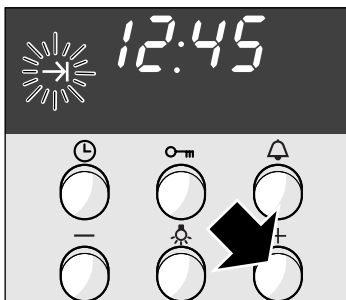
Eksempel: Klokken er 10.45.
Det tager 45 minutter at tilberede retten, og den skal være færdig kl. 12.45



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

Foretag indstillingerne som beskrevet under punkt 1 til 4.

5. Tryk så mange gange på ur-tasten , at slut-symbolet  blinker.
I indikatoren ser De, hvornår retten er færdig.



Tilberedningstiden er udløbet

Tips

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

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

Der lyder et signal. Ovnen slukkes.
Slå funktionsvælgeren fra.

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.

Restvarmeindikator

Når De slukker for ovnen, kan De aflæse restvarmen på opvarmningskontrollen.
Hvis alle felter er udfyldt, har ovnen en temperatur på ca. 300 °C.

Når temperaturen er faldet til ca. 60 °C, forsvinder opvarmningskontrollen.

Udnytte restvarmen

Maden i ovnen kan også holdes varm med restvarmen.

Ved retter med lange tilberedningstider, kan De allerede slukke for ovnen 5-10 minutter tidligere. Retten bliver færdigtilberedt med restvarmen. De sparer på energien.

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. I indikatoren lyser symbolet »|||».

Lynopvarmningen er afsluttet

De hører et kort signal. Symbolet »|||» forsvinder.

Sæt retten i ovnen, og indstil ovnen.

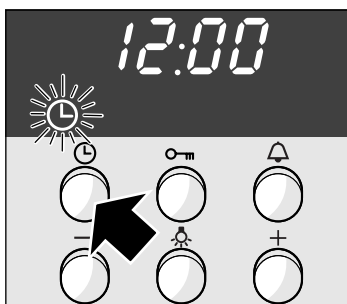
Klokkeslæt

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

Funktionsvælgeren skal være slået fra.

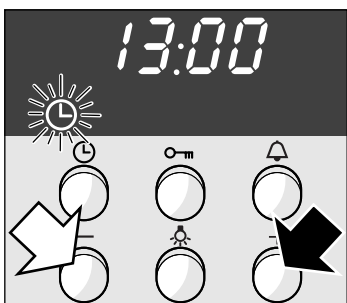
Sådan indstiller De

Eksempel: kl. 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 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

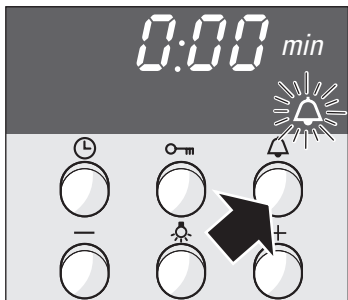
De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har et specielt signal. De kan også indstille minuturet, når børnesikringen er aktiveret.

Sådan indstiller De

Eksempel: 20 minutter



1. Tryk på minutur-tasten .
Symbolet  blinker.



2. Indstil tiden på minuturet 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 minutur-tasten .
Indikatoren forsvinder.

Ændre tiden på minuturet

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

Slette indstilling

Tryk 3x på minutur-tasten .

Minuturstiden og tilberedningstiden udløber samtidigt

Symbolerne lyser. Tiden på minuturet løber synligt ud i indikatoren.
Få vist den resterende tilberedningstid **I→I**, slut-tiden **→I** eller klokkeslættet **⌚**: Tryk så mange gange på ur-tasten **⌚**, at det pågældende symbol vises. Den værdi, man ønsker at få vist, vises i indikatoren i nogle sekunder.

Grundindstillinger

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

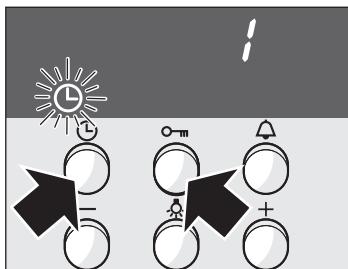
Grundindstilling	Funktion	Ændre til
Klokkeslæt ⌚ I = Klokkeslæt i forgrunden	Visning af klokkeslættet	Klokkeslæt ⌚ = Klokkeslæt skjult*
Signallængde ⏰ I = 10 sekunder	Signal efter udløbet af en tilberedningstid eller tiden på minuturet	Signallængde ⌚ = 1 minut ⌚ = 4 minutter
Aktiveringstid I→I ⌚ = 7,5 sekunder	Ventetid mellem indstillingstrinnene, indtil indstillingen aktiveres	Aktiveringstid I = 5 sekunder ⌚ = 10 sekunder

* Undtagelse:Klokkeslættet vises, så længe restvarmen indikeres.

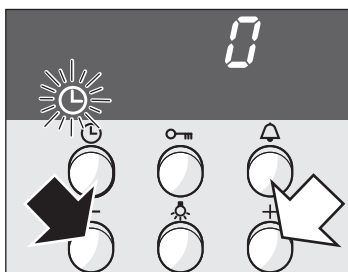
Ændring af grundindstillinger

Eksempel: Skjule
klokkeslættet

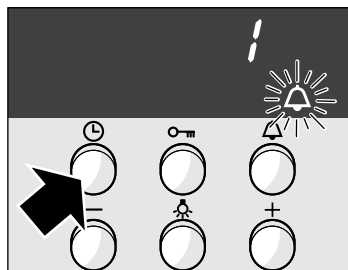
Der må ikke være indstillet nogen funktion.



1. Tryk på ur-tasten  og tasten  samtidig, 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  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

Lås ovnen

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

Funktionsvælgeren skal være slukket.

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.

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis De skulle have glemt at slukke for ovnen, aktiveres den Automatiske Tidsbegrænsning. Ovnfunktionen afbrydes. Dette sker afhængigt af den indstillede temperatur eller grilltrinnet.

Når ovnen ikke varmer mere, vises et 5 i urdisplayet.

Opvarmningen er afbrudt, indtil De slår funktionsvælgeren fra. 5 forsvinder.

Nu kan De igen foretage en ny indstilling af ovnen.

Ophæve den Automatiske Tidsbegrænsning

Angiv en tilberedningstid, så slukker ovnen automatisk.

Tidsbegrænsningen er ophævet.

Automatisk selvrens

Her opvarmes ovnen til ca. 500 °C. Rester fra stegning, grilning eller bagning forbrændes.

De kan vælge mellem tre rengøringstrin.

Trin	Rensegrad	Varighed
1	let	ca. 1¼ time
2	middel	ca. 1½ time
3	intensivt	ca. 2 timer

Værd at vide

Af hensyn til sikkerheden låses ovnen automatisk. De kan først åbne ovndøren igen, når låse-symbolet  slukker i indikatoren.



Komfuret bliver meget varmt udvendigt. Sørg for at forsiden er fri. Hold børn væk fra komfuret.

Hvis De åbner ovnen en gang til efter starten, kan det være, at låsehagen kan ses for oven på ovnen. Det er normalt. Hagen forsvinder automatisk, når De lukker døren igen. Prøv ikke at flytte hagen med hånden.

De kan ikke tænde ovnlampen under selvrens. Opvarmningskontrollen vises ikke.

Inden selvrens

Tag tilbehør, der ikke egner sig til selvrens, og alt kogegrej ud af ovnen.



Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvrens, brandfare!

Tør ovnen og det tilbehør, som De også vil rense, af med en fugtig klud.

Rengør ovndøren og kanterne i nærheden af tætningen. Tætningen må ikke skures.

Rense tilbehør samtidig

De kan sætte universalbradepanden eller emaljebagepladen ind i rille 2 og få den renset samtidig.

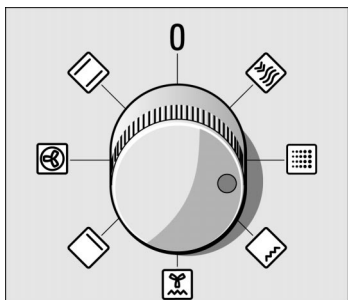
Risten er ikke egnet til selvrens.



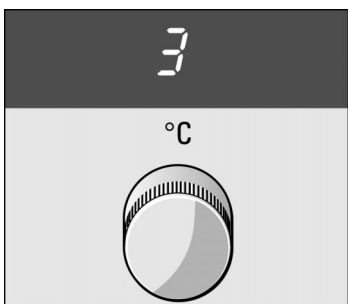
Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig renses med sammen med den automatiske selvrens (pyrolysemetode). På grund af den kraftige varme kan slip-let-belægningen frigøre giftige gasser - med alvorlig sundhedsfare!

Sådan indstiller De

Eksempel: Rengøringstrin 3



1. Indstil funktionsvælgeren til .
I urdisplayet blinker et nul.



2. Stil temperaturvælgeren på trin 3.

Efter nogle sekunders forløb starter selvrens.

Rensetiden er udløbet

Der lyder et signal, og varighedssymbolet  blinker. Sluk først for funktionsvælgeren, når ovndøren kan åbnes.

Symbolet  lyser

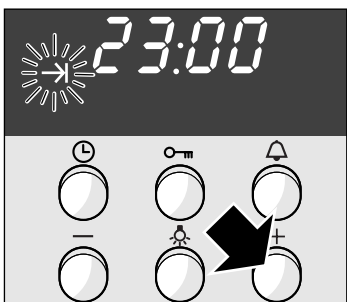
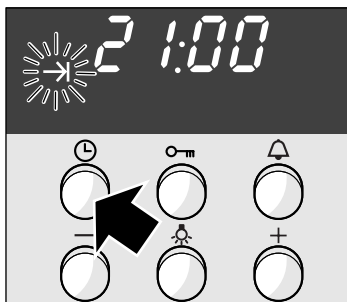
Ovnens er varm og er låst af hensyn til sikkerheden. Først når symbolet  slukker, kan man åbne ovndøren. Slå først derefter funktionsvælgeren fra.

Få vist varigheden og sluttiden

Få vist den resterende varighed  eller sluttiden : Tryk så mange gange på ur-tasten , at det pågældende symbol vises.

Selvrensen skal tænde og slukke automatisk

Eksempel: Selvrensen skal være færdig kl. 23.00.



Rensetiden er udløbet

Afbryde indstillingen

Tips

Sådan kan man f.eks. udnytte den billigere natstrøm.

Indstil som beskrevet under punkt 1 og 2.

3. Tryk så mange gange på ur-tasten , at slut-symbolet  blinker.
I indikatoren ser De, hvornår selvrensen er færdig.

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

Selvrensen tænder og slukker på det rigtige tidspunkt.
Efter starten vises klokkeslættet igen.

Der lyder et signal, og varighedssymbolet  blinker.
Slå først funktionsvælgeren fra, når ovndøren kan åbnes.

Sluk for funktionsvælgeren.

Efter at rensningen er startet, kan rengøringstrinnet ikke ændres mere.

Når ovnen er kølet af

Bemærk

Fjern den resterende aske fra ovnen med en fugtig klud.

Ved normal brug er det tilstrækkeligt at rense ovnen hver 2.-3. måned. Til en rensning bruger De kun ca. 2,5-4,7 kilowatt-timer.

Den specielt varmebestandige specialemalje og de blanke dele i ovnen kan med tiden blive matte eller misfarves. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. De må ikke behandle sådanne misfarvninger med hårde skuresvampe eller stærke rengøringsmidler.

Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrensere 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.

Randiga skuggor på glasskivan är ljusreflexer från ugnslampan.

Apparater med front i rustfrit stål

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 glasruder. Tør overfladen af med lette, vandrette bevægelser med en blød vinduesklud eller en frugfri mikrofiberklud.

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

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 med tasten  og tage bagevognen ud.

Tage bagevognen ud

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

Rengøre emaljepladerne i ovnen

Brug varmt opvaskevand eller eddikevand.

Ved kraftig tilsmudsning er det bedst at bruge ovnrens. Brug altid kun ovnrens, når ovnen er kold.

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.

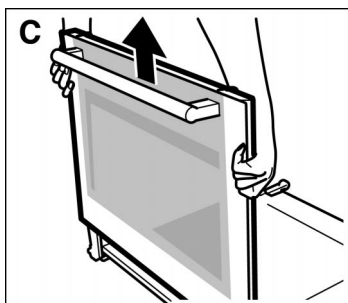
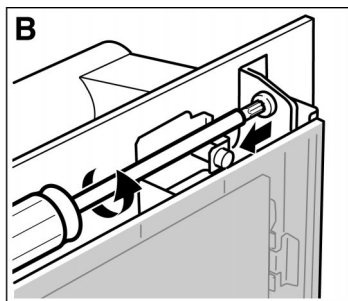
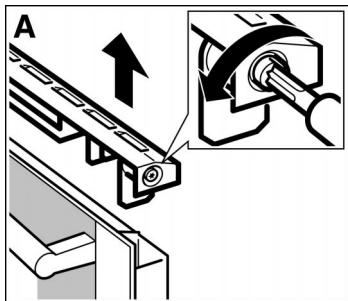
Kanterne på tynde plader kan aldrig emaljeres helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen er sikret.

Rengøre ovnlampens glasafdækning

Glasafdækningen rengøres bedst med opvaskemiddel.

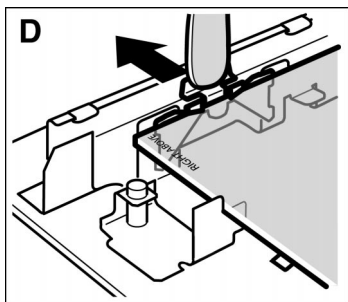
Rengøring af ovnglassene

Demontering



De kan tage ovnglassene på bagevognen af, så de er lettere at gøre rene.

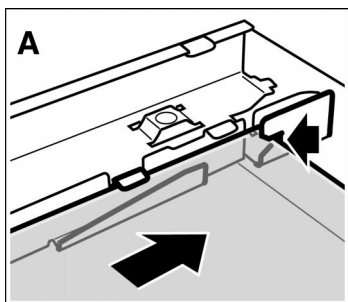
1. Træk bagevognen ud.
2. Skru afdækningen foroven på bagevognen af. Skru hertil skruerne i venstre og højre side ud. (Figur A)
3. Skru de to skruer i venstre og højre side ud. (Figur B)
4. Hold fast i ovnglassene i højre og i venstre side, og træk dem ud opad. (Figur C)
Læg dem med håndtaget nedad på et viskestykke.
Det inderste ovnglas med monteringskroge forbliver på bagevognen.



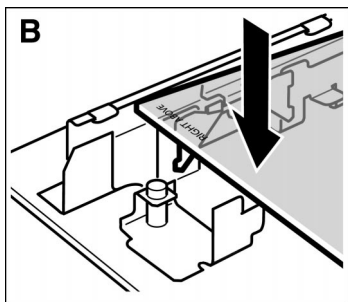
5. Tryk holdefjedrene i højre og venstre side foran ud til siden én ad gangen. Brug en ske til hjælp, hvis klemmerne er svære at trykke ud til siden. (Figur D) Tag ovnglasset ud.

Rengør ovnglassene med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

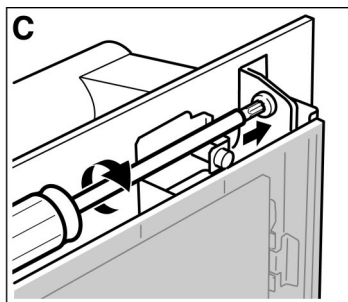
Montering



1. Skyd ovnglasset ind skråt bagud. (Figur A)
2. Tryk holdefjedrene i højre og venstre side udad, så glasset ligger til.



3. Tryk kraftigt på ovnglasset foran, så det går i indgreb. Kontroller, at ovnglasset sidder fast. (Figur B)



4. Skru de to skruer i venstre og højre side ind igen. (Figur C)
5. Skyd ovnglassene ind i holderen på bagevognen igen.
6. Sæt afdækningen på, og skru den fast. Kontroller, at ovnglassene er placeret korrekt i holderen, hvis afdækningen ikke kan skrues på plads.
7. 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 rengøringssvamp.

De kan også rense universalbradepanden eller emaljebagepladen med ved den automatiske selvrens.

Kogesektion

Anvisninger om plejen kan De finde i brugsanvisningen til kogesektionen.

En fejl, hvad gør man?

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

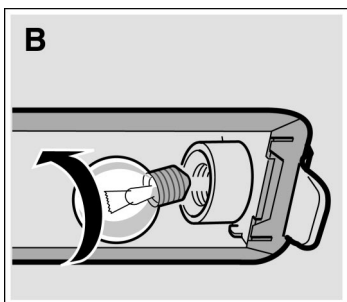
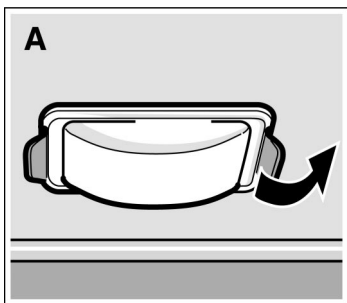
Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt.	Se efter i sikringsboksen, om sikringen er i orden.
Urdisplayet blinker.	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Ovndøren kan ikke åbnes. Funktionsvælgeren står på  , og i indikatoren blinker tre nuller.	Strømafbrydelse.	Slå funktionsvælgeren fra. Indstil klokkeslættet, og start selvrens igen. Hvis De ikke vil gentage selvrens-processen, vent da, til ovnen er kølet ned til under 300 °C.
I urdisplayet vises et "5".	Den Automatiske Tidsbegrænsning er blevet aktiveret.	Slå funktionsvælgeren fra.
I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 1" eller "Er 4".	Svigt af temperaturføler.	Tilkald kundeservice.
I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 2".	Forkert nettilslutning.	Slå sikringen fra i sikringsboksen, og få apparatet tilsluttet korrekt.
I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 6". De har indstillet selvrens.	Ovndørens låseanordning er defekt.	Sluk funktionsvælgeren og kontakt kundeservice. De kan bruge alle andre ovnfunktioner.
Ovndøren kan ikke åbnes. I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 7".	Ovndørens lås kan ikke slås fra.	Tilkald kundeservice.
I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 11".	De har trykket for længe på en tast, eller en tast har sat sig fast.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder, kontakt kundeservice.

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. Fjern glasafdækningen. Tryk for at gøre dette lukkelasken af metal bagud med tommelfingeren. Figur A.
4. Skru pæren ud, og udskift den med den samme slags pære. Figur B.
5. Sæt glasafdækningen på igen. Gør dette ved at sætte den ene side ind først og derefter trykke den anden side godt ind. Glasset går i indgreb.
6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

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

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 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

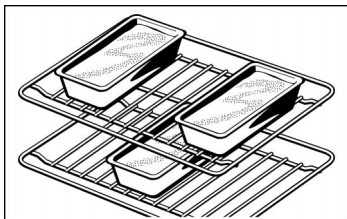
Anvend over-/undervarme , når De bager kager på én plade. På denne måde bliver kager bedst.

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/ Firkantet form	2		170-190	50-60
	3 firkantede forme*	1+3		150-170	75-105
Rørekage, fin (f. eks. sandkage)	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		150-170	60-70
	3 firkantede forme*	1+3		140-160	75-105
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		160-180	70-90
Frugtkage fin, af rørt kagedej	Springform/ høj randform	2		160-180	50-60
Pikante kager** (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
Rør- eller gærdej med tørt pynt	Badeplade	2		170-190	20-30
	Bageplade + universalbradepande**	2+4		160-180	40-50
Rør- og gærdej med saftigt pynt* (frugt)	Universalbradepande	3		170-190	40-50
	Bageplade + universalbradepande**	2+4		150-170	55-65
Biskuitroulade (forvarmning)	Badeplade	2		180-200	15-20
Fletbrød med 500 g mel	Badeplade	2		170-190	30-40
Julekage med 500 g mel	Universalbradepande	3		160-180	60-70
Julekage med 1 kg mel	Universalbradepande	3		150-170	90-100

Kager på pladen		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Strudel, sød	Universalbradepande	2		180-200	55-65
Pizza	Universalbradepande	2		230-250	25-35
	Bageplade + universalbradepande**	2+4		190-210	45-55

* Til meget saftige frugtkager anvendes den dybere universalbradepande.

** Sæt ved bagning i to lag altid universalbradepanden ind oven over bagepladen.

Brød og boller		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Gærbrød med 1,2 kg mel*, (forvarmning)	Universalbradepande	2		300	8
				200	35-45
Surbrødsdej med 1,2 kg mel*, (forvarmning)	Universalbradepande	2		300	8
				200	40-50
Rundstykker (f.eks. grovboller)	Universalbradepande	3		210-230	20-30

* Hæld aldrig vand direkte i den varme ovn.

Småkager		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager	Bageplade	3		170-190	10-20
	Bageplade + universalbradepande**	2+4		130-150	30-40
	2 bageplader* + universalbradepande**	2+3+5		130-150	35-45
Marengs	Bageplade	3		80-100	105-155
Vandbakkelse	Bageplade	2		210-230	30-40
Makroner	Bageplade	3		110-130	30-40
	Bageplade + universalbradepande**	2+4		100-120	40-50
	2 bageplader* + universalbradepande**	2+3+5		100-120	45-55

Småkager		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Butterdej	Bageplade	3		200-220	25-35
	Bageplade + universalbradepande**	2+4		190-210	35-45
	2 bageplader* +	2+3+5		190-210	40-50
	universalbradepande**				

* Ekstra bageplader fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

** Sæt ved bagning i to lag altid universalbradepanden ind oven over bagepladen.

*** Sæt universalbradepande ind forned. Den kan tages ud tidligere.

Bagetips

De vil bage efter Deres egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstaterer De, om en formkage er gennembagt.	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.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang, eller indstil ovntemperaturen 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten og er lavere i kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Kagen løsnes forsigtigt efter bagningen med en kniv.
Kagen bliver for mørk foroven.	Sæt den længere ind, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	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.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	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.

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 skabselementerne 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 -kvaliteten.

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 tilmudset.

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 (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		220-240	60
Bøffer eller koteletter, gennemstegt bøffer, rosa		Rist***	5		3	20
		Rist***	5		3	15
Svinekød uden svær (f.eks. nakkekam)	1 kg	uden låg	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	130
	2 kg		1		170-190	150
Svinekød med svær** (f.eks. bov eller skank)	1 kg	uden låg	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2 kg		1		190-210	180

Kød	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Varighed, minutter
Hamburgerryg med ben	1 kg	lukket	2		210-230	70
Forloren hare	750 g	uden låg	1		180-200	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		170-190	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		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		180-200	90-100
Gås	3 kg	Rist	2		170-190	110-130

Fjerkræ	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Lille kalkun	3 kg	Rist	2		180-200	80-100
2 kalkunlår	hver på 800 g	Rist	2		190-210	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

I tabellen er stegens vægt ikke opgivet.

Vælg den i henhold til angivelsen næste lavere vægt og øg tiden.

Hvordan kan man konstatere, om stegen er færdig.

Benyt et kødtermometer (fås i specialhandlen) eller „prøv med en ske“. Tryk på stegen med skeen. Hvis den synes at være fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den stege lidt endnu.

Stegen er for mørk, og sværden visse steder blanket.

Kontroller isætningshøjden og temperaturen.

Stegen ser godt ud, men skyen er blanket.

Vælg et mindre stegeservice næste gang eller hæld mere væske på.

Stegen ser godt ud, men skyen er for lys og vandholdig.

Vælg et større stegeservice næste gang og hæld mindre væske på.

Der opstår vanddamp, når der hældes væskede på stegen.

Størstedelen slipper ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig på betjeningspanelet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

Gratiner, toast

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Tilberedningstid minutter
Gratin sød (f.eks. kvarkgratin med frugt)	Gratinform	2		180-200	40-50
Pikant gratin af forkogte ingredienser (f.eks. pastagratin)	Gratinform, universalpande	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Pikant gratin af friske ingredienser* (f.eks. kartoffelgratin)	Gratinform eller universalbradepande	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Bruning af toast	Rist	4		Trin 3	4-5
Overbagt toast	Rist**	4		Trin 3	5-8

* Gratinen må ikke være højere end 2 cm.

** Sæt altid universalbradepanden ind i rille 1.

Dybfrosne færdigretter

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Strudel med frugtfyld*	Universalbradepande	3		180-200	45-55
Pommes frites*	Universalbradepande	3		210-230	25-30
Pizza*	Rist	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Rist	3		210-230	15-20

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

Tips

Universalbradepanden kan slå sig i løbet af bagning af dybfrosne madvarer. Årsagen hertil er store temperaturforskelle på bradepanden. Den retter sig automatisk igen under bagningen.

Optøning

Tag fødevarerne ud af emballagen, og læg dem i et egnet fad, som stilles ind på risten.

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C
Sarte frostvarer F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugter osv.	Rist	2	---	Tryk på ovnlampen  .
Andre dybfrostvarer* Kylling, pølser og kød, brød, boller, kager og andet bagværk	Rist	2		50 °C

* Dæk frosne varer til med mikrobølgefolie. Læg fjerkræ 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 universalbradepanden 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 enlittersglas. 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

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

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 skruer 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 emailerede 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 æggeghvidestoffer. 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 Pressemeddelelse 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 isætning i kold ovn.

Ret	Tilbehør og anvisninger	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager formet med formsæt	Bageplade	3		170-190	20-30
	Bageplade + universalbradepande**	2+4		150-170	35-45
	2 bageplader* + universalbradepande***	2+3+5		140-160	45-55
Småkager 20 stk.	Bageplade	3		170-190	20-30
Small Cakes 20 stk. pr. plade (forvarmes)	Bageplade + universalbradepande**	2+4		140-160	30-40
	2 bageplader* + universalbradepande***	2+3+5		130-150	35-45
Vandbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Kage af gærdej	Universalbradepande	3		170-190	40-50
	Bageplade + universalbradepande**	2+4		150-170	55-65
Æbletærte med låg	2 riste* + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm****	1+3		190-210	75-85

Ret	Tilbehør og anvisninger	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
	Universalbradepande + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Bageplader og riste fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

** Sæt ved bagning i to lag altid universalbradepanden ind oven over bagepladen.

*** Sæt altid universalbradepande ind forneden. Den kan tages ud tidligere.

**** Stil kagen diagonalt på tilbehør.

Grillning

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Grilltrin	Tilberedningstid minutter
Ovnbagt toast (10 min. forvarmes)	Rist	5		Trin 3	1-2
Hamburgerbøffer 12 stk.*	Rist	4		Trin 3	25-30

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

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.