

# SIEMENS

## Før 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.

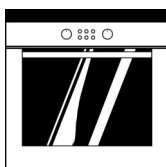
Og hvis der skulle opstå en fejl, så finder De her oplysninger om, hvordan De selv afhjælper små fejl.

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

Og nu: Velbekomme.

## Brugsanvisning

---



HB 760.60 S

da

---

9000 184 824

# Indholdsfortegnelse

<b>Hvad De bør være opmærksom på</b> .....	<b>5</b>
Før indbygningen .....	5
Sikkerhedsanvisninger .....	5
Årsager til skader .....	6
<b>Deres nye komfur</b> .....	<b>7</b>
Betjeningsfeltet .....	7
Funktionsvælger .....	8
Drejehoved .....	8
Betjeningstaster og indikatorfelt .....	9
Forsænkbare betjeningsknapper .....	9
Lysring .....	9
Ovnfunktioner .....	10
Ovn og tilbehør .....	12
Dørsikring .....	15
Køleventilator .....	15
<b>Inden ovnen tages i brug første gang</b> .....	<b>15</b>
Opvarm ovnen .....	16
Rengør tilbehøret inden brug .....	16
<b>Indstilling af ovnen</b> .....	<b>16</b>
Sådan indstiller De .....	17
Ovnen skal slukke automatisk .....	18
Ovnen skal tænde og slukke automatisk. ....	19
Restvarmeindikator .....	20
<b>Lynopvarmning</b> .....	<b>20</b>
Sådan indstiller De .....	20
<b>Stegeautomatik</b> .....	<b>21</b>

# Indholdsfortegnelse

Fade og gryder	21
Forberede retten	22
Programmer	23
Hvor længe tager det, inden retten er færdig?	24
Sådan indstiller De	24
Ovnen skal tænde og slukke automatisk	26
Tips om stegeautomatikken	27
<b>Sabbat-indstilling</b>	<b>28</b>
Sådan indstiller De	28
<b>Klokkeslæt</b>	<b>29</b>
Sådan indstiller De	29
<b>Minutur</b>	<b>30</b>
Sådan indstiller De	30
<b>Grundindstillinger</b>	<b>31</b>
Ændring af grundindstillinger	32
<b>Børnesikring</b>	<b>33</b>
<b>Automatisk tidsbegrænsning</b>	<b>33</b>
<b>Automatisk selvrens</b>	<b>34</b>
Sådan indstiller De	35
Selvrensen skal tænde og slukke automatisk	36
<b>Pleje og rengøring</b>	<b>37</b>
Apparatet udvendigt	37
Ovn	38
Rengøring af ovnglassene	39
Tætning	41
Tilbehør	41

# Indholdsfortegnelse

Fedtfiler .....	41
<b>En fejl, hvad gør man? .....</b>	<b>42</b>
Udskiftning af ovnlampe .....	43
Skifte ovnlampen .....	44
<b>Kundeservice .....</b>	<b>45</b>
<b>Emballage og kasseret udstyr .....</b>	<b>45</b>
<b>Tabeller og tips .....</b>	<b>46</b>
Kager og bagværk .....	46
Bagetips .....	49
Kød, fjerkræ, fisk .....	50
Stege- og grilltips .....	53
Gratiner, toast .....	53
Dybfrosne færdigretter .....	54
Optøning .....	55
Tørring .....	56
Henkogning .....	56
Energisparetips .....	58
<b>Acrylamid i madvarer .....</b>	<b>59</b>
<b>Prøveretter .....</b>	<b>60</b>

---

# Hvad De bør være opmærksom på

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

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

---

## Før indbygningen

### Transportskader

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

### Elektrisk tilslutning

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

---

## Sikkerhedsanvisninger

### Varm ovn



Dette apparat er udelukkende beregnet til den private husholdning.

Brug udelukkende komfuret til tilberedning af mad.

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

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

Hold børn væk.

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnen. Brandfare!

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

## Reparationer



Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

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

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

Tilkald kundeservice.

## 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, aluminiumsfolie eller fade og gryder på ovnbunden

Sæt aldrig en bageplade ind på ovnbunden.

Dæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie.

Stil aldrig fade eller gryder på ovnbunden.

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

### Vand i ovnen

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

### Frugtsaft

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

Brug hellere den dybere universalbradepande.

### Afkøling med åben 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.

### Transportere komfuret

Bær eller løft aldrig komfuret i dørgrebet. Dørgrebet kan ikke holde til komfurets vægt og kan knække af.

---

## 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.

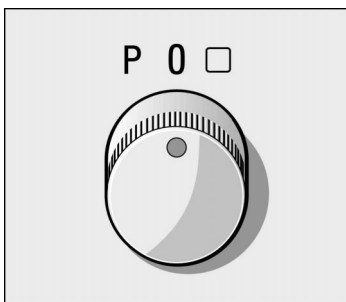
---

### Betjeningsfeltet

Der kan forekomme mindre afvigelser afhængigt af modellen.



## Funktionsvælger



Med funktionsvælgeren indstiller De ovnens ovnfunktion. I indikatoren vises en foreslået værdi for hver ovnfunktion.

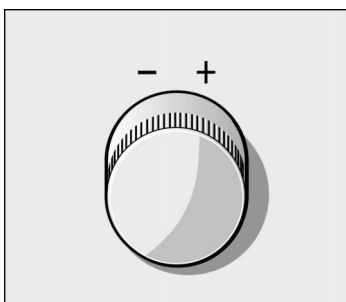
### Indstillinger

	Over- og undervarme
	Over- og undervarme med fugt*
	3 D-varmluft
	Varmluft, intensiv / pizzatrin
	Undervarme
	Varmluft/impulsgrill
	Grillning - stort stykke
	Automatisk selvrens
P	Automatisk stegefunktion

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

Når De indstiller funktionsvælgeren, tændes lampen i bageovnen.

## Drejehoved



Med drejeknappen kan De ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier.

### Områder

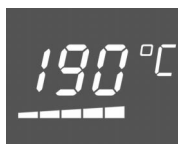
20 - 300	Temperatur i °C maksimal temperatur for 3D-varmluft  og Varmluft, intensiv / pizzatrin  = 275 °C
1 - 3	Grilltrin, stor flade
1 - 3	drej tilbage Grilltrin, lille flade
1 - 3	Rengøringsstrin
1 min - 23.59 tim.	Varighed
5 sek. - 12.00 tim.	Tid på minuturet
P 01 - P 24	Programmer
P 25	Sabbat-program



## Betjeningstaster og indikatorfelt



Ur-tast ⌚	Med den indstiller De klokkeslættet, ovenns tilberedningstid I→I og slut-tid →I.
Nøgle-tast 🔑	Med den slår De børnesikringen til og fra.
Minutur-tast ⏰	Med den indstiller De minuturet.
Info-tast i	Med den kan De få vist informationer.
Ovnlampe-tast 🔦	Med den tænder og slukker De lampen i ovnen.
Lynopvarmnings-tast »»»	Med den kan De få opvarmet ovnen hurtigt.



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.

## Lysring

### Funktionsvælger

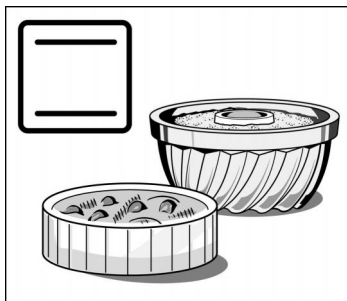
Når De indstiller funktionsvælgeren, lyser ringen på betjeningsknappen.

### Drejeknap

Ringene på betjeningsknappen blinker, så længe De kan indstille. Den lyser, når indstillingen er aktiveret.

## Ovnfunktioner


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

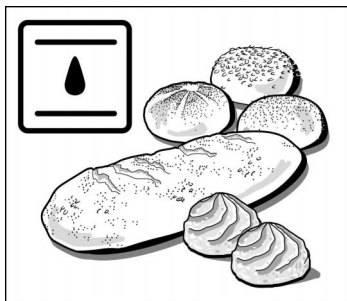


### Over- og undervarme

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.

Varmholdning : Inden for området 65-100 °C kan De holde madretter varme. Hold ikke madretterne varme i mere end 2 timer.



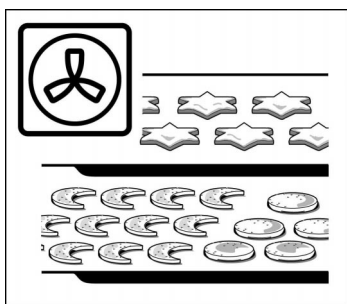
### Over- og undervarme med fugt

er den mest energibesparende ovnfunktion. Også her kommer varmen jævnt oppe- og nedefra på kagerne.

Den fugtighed, der afledes fra kagerne ved bagningen, forbliver i ovnen som vanddamp.

Bagværket bliver ikke tørt.

Bagværk med gær, såsom brød, boller eller fletbrød lykkes særligt godt på den måde. Også til vandbakkelser er denne ovnfunktion særdeles velegnet.



### 3D-varmluft

En ventilator i bagvæggen fordeles ringvarmelegemet 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.

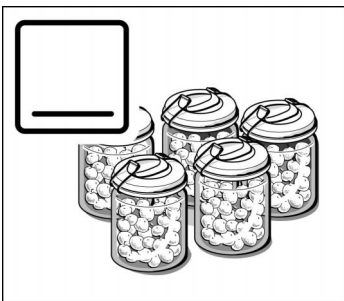
Til tørring er 3D-varmluft særdeles velegnet.

Optøning : Inden for temperaturområdet 20-60 °C kan De optø madvarer.



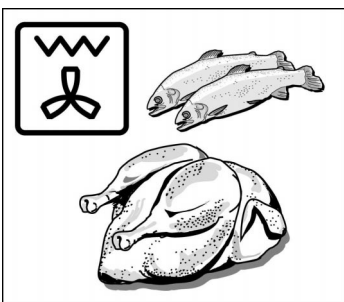
### Varmluft, intensiv / pizzatrin

Her er undervarmen og ringvarmelegemet i funktion. Denne ovnfunktion er særligt velegnet til dybfrostvarer. Dybfrossen pizza, dybfrosne pommes frites eller søde strudler bliver meget vellykkede uden forvarmning.



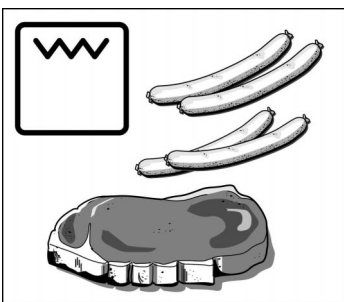
### Undervarme

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, stor flade

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

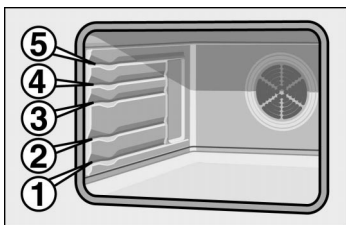
Grill, lille flade : Kun den midterste del af grill-elementet bliver varm. Ovnfunktionen er velegnet til små mængder. På den måde sparer De på energien. Læg grillstykkerne midt på risten. Drej på drejeknappen, indtil symbolet  skifter til , og indstil grilltrinnet.

## Tips

Hvis De åbner ovndøren, mens ovnen er i gang, afbrydes varmen.

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

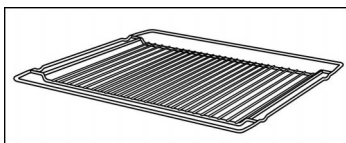
## Ovn og tilbehør



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.

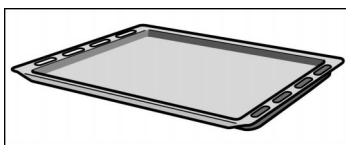
### Tilbehør



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

#### **Riste HZ 334001**

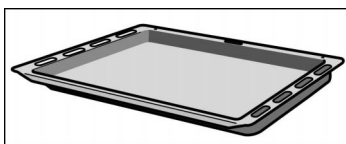
til koge- og stegegrej, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.



#### **Emaljerede bageplader HZ 331070**

til kager og småkager.

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

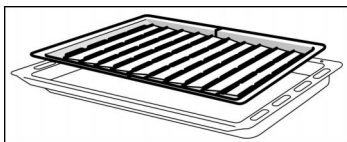


#### **Universalbradepande HZ 332070**

til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtoppsamlingsbakke, 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.

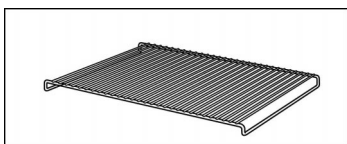
Leveringen af ekstra tilbehør kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

### 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.

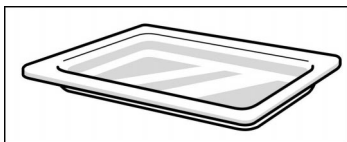
Grilning på grillpladen: Anvend samme rille som med risten.

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



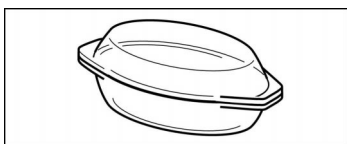
### Rist HZ 324000

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



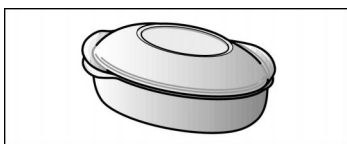
### Glaspande HZ 336000

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



### Glasstegefad HZ 915000

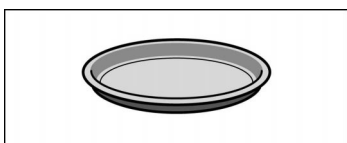
til gryde- og fadretter og gratiner, som De tilbereder i ovnen. Den er særdeles velegnet til stegeautomatik.



### Metalstegegryde HZ 26000

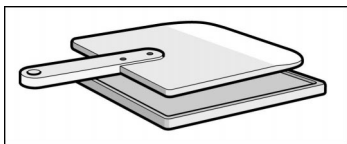
den passer til glaskeramik-kogefeltets dobbelte zone. Stegegryden egner sig både til kogesensorikken og til stegeautomatikken.

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



### Pizzaplade HZ 317000

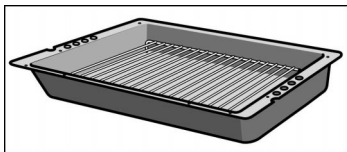
ideel f. eks. til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan bruge pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Stil pladen på risten. Følg angivelserne i tabellerne.



### **Bagesten HZ 327000**

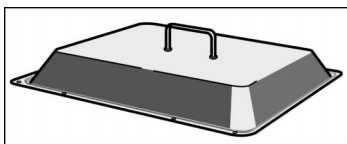
Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund.

Bagestenen skal altid forvarmes på den anbefalede temperatur.



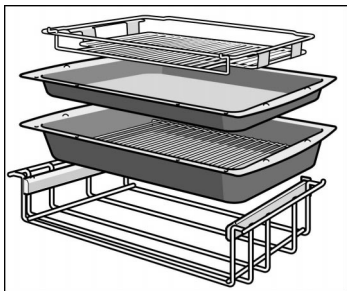
### **Professionel bradepande HZ 333070**

til tilberedning af store mængder.



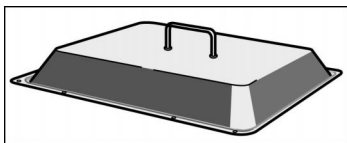
### **Låg til professionel bradepande HZ 333001**

gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande.



### **Professionelt udtræk Plus HZ 333102**

til tilberedning af større mængder. Det komplette tilbehør består af en dyb bradepande, en flad bradepande, en rist til at lægge i bradepanden, en rist til at lægge ovenpå bradepanden og et teleskopudtræk. Med risten lagt på kan De grille på fremragende måde.



### **Låg til det professionelle udtræk HZ 333101**

gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande.

---

## Dørsikring

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

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

---

## Køleventilator


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

---

# Inden ovnen tages i brug første gang



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

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

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

Hvis symbolet  og tre nuller blinker

Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på ur-tasten .  
Der vises 12.00, og ur-symbolet  blinker.
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.


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 Over- og undervarme . I indikatoren vises en foreslået temperatur.
  2. Indstil til 240 °C med drejeknappen.
- Slå funktionsvælgeren fra efter 60 minutter.

---

## Rengør tilbehøret inden brug

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

---

## Indstilling af ovnen

### Slukke for ovnen manuelt

De kan indstille ovnen på forskellige måder.

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

### Ovnen slukker automatisk

De kan forlade køkkenet i længere tid.

### Ovnen tænder og slukker automatisk

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

### Tabeller og tips

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

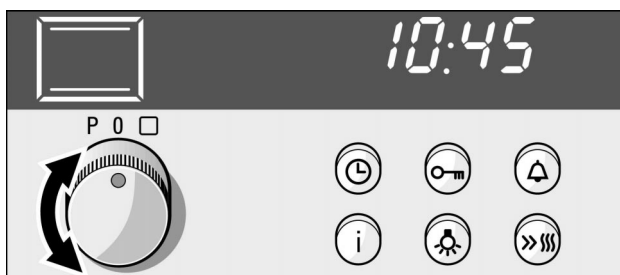


## Sådan indstiller De

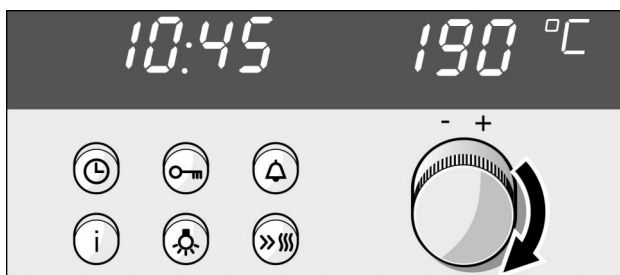
1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.

I temperaturindikatoren vises den foreslåede værdi for ovnfunktionen.

Eksempel: Over- og undervarme 190 °C



2. Indstil temperaturen eller grilltrinnet med drejeknappen.



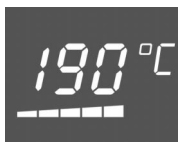
### Slukning

Når retten er færdig, skal De slå funktionsvælgeren fra.

### Ændre indstilling

De kan altid ændre temperaturen eller grilltrinnet.

### Opvarmingskontrol





Opvarmingskontrollen 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 opvarmingskontrollen ikke.

De kan få vist den omtrentlige opvarmings-temperatur ved hjælp af Info-tasten.

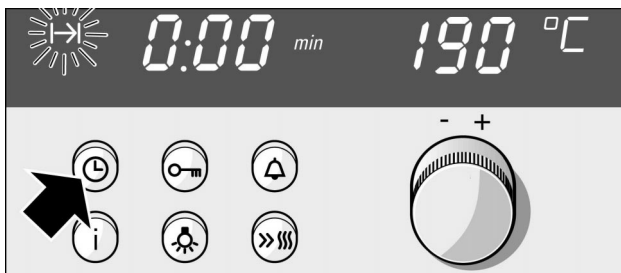
Via bageovnens termiske træghed kan der i løbet af opvarmingsfasen blive vise en temperatur, der varierer fra den faktiske ovntemperatur.

## Ovnen skal slukke automatisk


3. Tryk på ur-tasten .  
Tilberedningstidssymbolet  blinker.

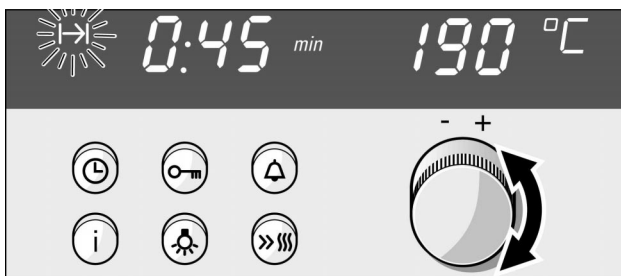
Indstil, som det er beskrevet under punkterne 1 og 2.  
Indstil nu også tilberedningstiden (varigheden) for retten.

Eksempel: Tilberedningstid 45 minutter



4. Indstil tilberedningstiden med drejknappen.

Efter nogle sekunder starter ovnen. Symbolet  lyser i indikatoren.



**Tilberedningstiden er udløbet**

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




**Ændre indstilling**

Tryk på ur-tasten . Foretag ændringen af tilberedningstiden med drejknappen.

**Afbyrde indstillingen**



Slå funktionsvælgeren fra.

**Få vist indstillinger**

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.

## Ovnen skal tænde og slukke automatisk.

Foretag indstillingerne som beskrevet under punkt 1 til 4.

5. Tryk så mange gange på ur-tasten , at slut-symbolet  blinker.

I indikatoren kan De se, hvornår retten er færdig.



6. Forskyd slut-tiden til senere med drejeknappen.

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



**Tilberedningstiden er udløbet**

### Tips

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.

### Egnede ovnfunktioner

-  = Over- og undervarme
-  = Over- og undervarme med fugt
-  = 3D-varmluft
-  = Varmluft, intensiv/pizzatrin
-  = Varmluft/impulsgrill

---

## Sådan indstiller De

Indstil først ovnen.

Tryk derefter på lynopvarmnings-tasten »|||».

I indikatoren lyser symbolet »|||».

Ovnen opvarmes. Opvarmningskontrollens felter udfyldes.

### Lynopvarmningen er afsluttet

De hører et kort signal. Symbolet »|||» slukker. Sæt retten i ovnen.

## Afbryde lynopvarmningen

Tryk på lynopvarmnings-tasten. Symbolet slukker. Lynopvarmningen er afbrudt.

## Tips

Hvis De skifter ovnfunktion, bliver lynopvarmningen afbrudt.

Lynopvarmningen fungerer ikke, når den indstillede temperatur ligger under 100 °C.

Hvis temperaturen i ovnen kun er lidt lavere end den indstillede temperatur, er der ikke brug for lynopvarmningen. Den aktiveres ikke.

Under lynopvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur med Info-tasten i.

---

# Stegeautomatik

Med stegeautomatikken kan De let tilberede raffinerede gryde- og fadretter, saftige stege og lækre sammenkogte retter. De undgår at skulle vende og komme væde på retterne, og ovnen holdes ren.

---

## Fade og gryder

Stegeautomatikken er kun egnet til stegning i stegegrej med låg. Brug kun stegegrej med låg, der passer.

## Egnede fade og gryder

Velegnede er varmebestandige fade (op til 300 °C), glas- eller glaskeramisk-fade.

Ved stegegryder af emaljeret stål, støbejern eller støbt aluminium skal De komme mere væde ved. Retten brunes kraftigere.

Følg stegegrejsproducentens anvisninger.

Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Retten bliver ikke så brun, og kødet ikke så mørt.

## Uegnede fade og gryder

Uegnet er stegegrej af lyst, glinsende aluminium, uglaseret ler og kogegrej med plasthåndtag.

## Fadet eller grydens størrelse

Kødet skal dække fadets eller grydens bund med ca. to tredjedele. På den måde får De en god stegefond.

Afstanden mellem kødet og låget skal være mindst 3 cm. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

---

## Forberede retten

Vælg et egnet fad eller en egnet gryde.

Vej det ferske eller frosne kød, fisken eller grøntsagerne ved vegetariske sammenkogte retter. Vægten skal bruges til indstillingen.

Læg låg på fadet eller gryden. Sæt fadet eller gryden på risten i rille 2.

### Kød

Kom den mængde væde, som er angivet i stegetabellen, i det tomme fad eller den tomme gryde. Bunden skal være dækket.

Kom krydderier på kødet, læg det i fadet eller gryden, og læg låget på.

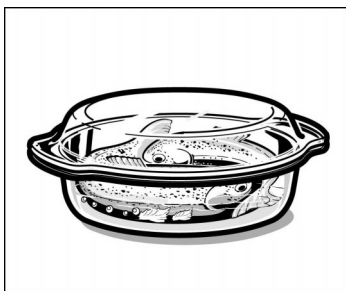
### Fisk

Rens fisken, marinér og salt den som sædvanlig.

Dampet fisk: Kom væde i ½ cm's højde, f.eks. vin eller citronsaft, i fadet eller gryden.

Stegt fisk: Vend fisken i mel, og pensl den med smeltet smør.

OBS: Fisk lykkes bedst, hvis fisken ligger i "svømmestilling" i fadet eller gryden.



### Sammenkogt ret

De kan kombinere forskellige slags kød og friske grøntsager.

Skær kødet i passende små stykker. Kyllingedele kan De anvende, uden at dele dem yderligere.

Kom den samme eller op til den dobbelte mængde grøntsager ved kødet. Eksempel: Ved 0,5 kg kød mellem 0,5 kg og 1 kg friske grøntsager.

Sæt altid retten i ovnen, mens den er kold.

## Programmer

<b>Retter ferske</b>	<b>er egnet</b>	<b>Program- nummer</b>	<b>Vægtområde</b>	<b>Tilsættes væde</b>
Oksesteg	Højreb, bov, skank, sursteg	01	0,5-3,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, højreb	02	0,5-2,5 kg	nej
Roastbeef, engelsk	Roastbeef, højreb	03	0,5-2,5 kg	nej
Flæskesteg	Kam, nakke, hals, skank, klump, rullesteg	04	0,5-3,0 kg	ja
Flæskesteg	Bov med svær, bug	05	0,5-2,0 kg	nej
Kalvesteg	Bov, skank, klump, kølle af skank, fyldt kalvebryst	06	0,5-2,5 kg	ja
Lammekølle	Kølle uden ben	07	0,5-2,5 kg	ja
Fjerkræ	Kylling, and, gås, lille kalkun	08	0,5-2,5 kg	nej
Hele fjerkrælår	Hele kyllinge-, kalkun-, ande-, gåselår	09	0,3-1,5 kg	nej
Kalkunbryst	Kalkunbryst, -rullesteg	10	0,5-2,5 kg	ja
Lam, hjort	Bov, ryg, bryst	11	0,5-2,5 kg	ja
Hamburgerryg, rådyr, småvildt	Rådyrkølle, harekølle	12	0,5-3,0 kg	ja
Forloren hare	Forloren hare	13	0,3-3,0 kg	nej
Sammenkogte retter	Benløse fugle, kød-og grøntsagsgryde, ungarsk gullasch	14	0,3-3,0 kg	ja
Fisk, dampet	Forel, sandart, karpe, hel torsk	15	0,3-1,5 kg	ja
Fisk, stegt	Forel, sandart, karpe, hel torsk	16	0,5-1,5 kg	nej

<b>Retter frosne*</b>	<b>er egnet</b>	<b>Program- nummer</b>	<b>Vægtområde</b>	<b>Tilsættes væde</b>
Oksesteg	Højreb, bov, skank	17	0,5-2,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, højreb	18	0,5-2,0 kg	nej
Flæskesteg	Kam, nakke, hals, skank, klump, rullesteg	19	0,5-2,0 kg	ja

Retter frosne*	er egnet	Program-nummer	Vægtområde	Tilsættes væde
Kalvesteg	Bov, skank, klump, kølle af skank, fyldt kalvebryst	20	0,5-2,0 kg	ja
Lammekølle	Kølle uden ben	21	0,5-2,0 kg	ja
Hele fjerkrælar	Hele kyllinge-, kalkun-, ande-, gåselår	22	0,3-1,5 kg	nej
Lam, hjort	Bov, ryg, bryst	23	0,5-2,0 kg	ja
Dådyr, småvildt	Rådyrkølle, harekølle	24	0,5-2,0 kg	ja

\* OBS! Når De tilbereder frosset kød, kan slut-tiden ikke ændres til senere. Kødet vil i så fald tø op i ventetiden.

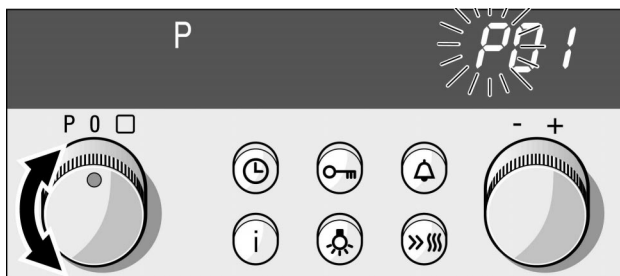
## Hvor længe tager det, inden retten er færdig?

For at De kan vide, hvor længe det tager, før retten er færdig, skal De indstille som beskrevet under punkt 1 til 4. Tilberedningstiden vises i indikatoren. Afbryde programmet: Slå funktionsvælgeren fra.

## Sådan indstiller De

1. Vælg et passende program i stegetabellen.
2. Drej funktionsvælgeren, indtil P blinker i temperaturindikatoren.

Eksempel: Roastbeef gennemstegt 1,2 kg





3. Indstil det ønskede programnummer med drejeknappen.

Efter at programmet er blevet aktiveret, vises den foreslåede værdi for vægten.



4. Indstil vægten med drejeknappen.

Efter nogle sekunder starter ovnen. Tilberedningstiden udløber synligt i displayet.



**Tilberedningstiden er udløbet**

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

**Afbryde programmet**

Slå funktionsvælgeren fra.


## Ovnen skal tænde og slukke automatisk

Anvend kun frisk kød eller frisk fisk.

**Lad ikke fødevarerne blive stående for længe i ovnen. Kød og fisk kan blive nemt fordærvet, hvis det står uafkølet.**


Eksempel: Program 02, retten skal være færdig kl. 12.15.

Foretag indstillingerne som beskrevet under punkt 1 til 4

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



6. Flyt slut-tiden til senere med drejeknappen.




Efter nogle sekunder aktiveres indstillingen. I indikatoren står slut-tiden. Slut-symbolet  lyser. Ovnen starter på det rigtige tidspunkt.



**Tilberedningstiden er udløbet**

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

### Tips

I indikatoren løber en tid på minuturet ud. Få vist den resterende tilberedningstid  eller klokkeslættet : Tryk så mange gange på ur-tasten , at det pågældende symbol vises.


Få vist vægten: Tryk på Info-tasten  i.

## Tips om stegeautomatikken

<b>Stegens eller fjerkræets vægt ligger over det angivne vægtområde</b>	Vægtområde er bevidst begrænset. Man kan ofte ikke få tilstrækkeligt store stegegryder til meget store stege. Tilbered store stykker med over- og undervarme  eller varmluft/impulsgrill  .
<b>Stegen er god, men skyen er for mørk</b>	Vælg et mindre fad eller en mindre gryde, og kom mere væde ved.
<b>Stegen er god, men skyen er for lys og vandet</b>	Vælg et større fad eller en større gryde, og kom mindre væde ved.
<b>Stegen er for tør foroven</b>	Brug et fad eller en gryde med et låg, der slutter tæt. Meget magert kød bliver saftigere, hvis man lægger baconstrimler på.
<b>Under stegningen lugter der brændt, men stegen ser godt ud</b>	Stegegrydens låg slutter ikke tæt. Eller kødet har løftet sig og har løftet låget. Brug altid et låg, der passer. Sørg for, at der altid er mindst 3 cm's afstand mellem kødet og låget.
<b>De vil tilberede dybfrosset kød</b>	Kom krydderier på det dybfrosne kød som på fersk kød. OBS! Når De tilbereder frosset kød, kan slut-tiden ikke ændres til senere. Kødet vil i så fald tø op i ventetiden.
<b>De vil stege flere hele kyllinge- eller fjerkrælår samtidig</b>	De hele lås skal være omtrent lige store. Indstil til det største hele lås vægt. Eksempel: To kalkunlår a 1,4 og 1,5 kg. Indstil til 1,5 kg.
<b>De vil dampe eller stege flere fisk samtidig</b>	Fiskene skal være omtrent lige store. Indstil til den samlede vægt. Eksempel: To foreller a 0,6 og 0,5 kg. Indstil til 1,1 kg.
<b>De vil tilberede fyldt fjerkræ</b>	Fyldt fjerkræ egner sig ikke. Det bliver bedst på risten uden låg. Se herom i tabellen for fjerkræ.
<b>Kødet i den sammenkogte ret er brunet for lidt</b>	Læg næste gang kødternene ved kanten af gryden eller fadet. Kom grøntsagerne i midten.
<b>Grøntsagerne i den sammenkogte ret er for hårde</b>	Indstil ved sammenkogte retter til kødets vægt. Så bliver grøntsagerne sprøde. Hvis grøntsagerne skal være blødere, skal De indstille til den samlede vægt af kød og grøntsager.
<b>De vil tilberede en vegetarisk sammenkogt ret</b>	Her egner kun faste grøntsager sig, f.eks. gulerødder, grønne bønner, hvidkål, selleri og kartofler. Jo finere De snitter grøntsagerne, jo blødere bliver de. For at grøntsagerne ikke bruner for meget, skal De dække dem med væde.

---


## De vil bruge en stegegryde af rustfrit stål

Gryder af rustfrit stål er kun egnede i begrænset omfang. Den blanke overflade reflekterer varmestrålingen med kraftigt. Retten bruner mindre, og kødet bliver mindre mørt. Hvis De bruger stegegryden af rustfrit stål: Tag låget af, når programmet er afsluttet. Grill derefter kødet ved grilltrin 3  i 8 til 10 minutter.

---

---

# Sabbat-indstilling

Med sabbat-indstillingen holder ovnen en temperatur på 85 °C i 73 timer med over-/undervarme .

I dette tidsrum kan De holde mad varm i ovnen, uden at De behøver at tænde eller slukke.

---


## Sådan indstiller De

**1.** Indstil funktionsvælgeren til P.  
I indikatoren blinker P.

**2.** Indstil programmet P25 med drejeknappen.

Når P lyser, er indstillingen aktiveret. Nedtællingen af tilberedningstiden kan ses i indikatoren. Ovnens slukker automatisk efter 73 timer.

## Programmet er afsluttet

Der lyder et signal. Symbolet for tilberedningstid  blinker. For at få vist klokkeslæt igen skal De slå funktionsvælgeren fra.

## Slette program

Slå funktionsvælgeren fra.

## Tips

Efter start er tasterne låst. Det er ikke muligt at få vist eller at ændre indstillingerne.

Ovnlampen lyser under hele tilberedningstiden.

# Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter en strømafbrydelse 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 drejknappen.

Efter nogle sekunder aktiveres klokkeslættet. Symbolet ☰ forsvinder.



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

Tryk på ur-tasten ☰, og foretag ændring af klokkeslættet med drejknappen.

### Skjule klokkeslættet

De kan skjule klokkeslættet. For at gøre dette skal De ændre grundindstillingen. Se herom i kapitlet Grundindstillinger.

# Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkkenminutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har et specielt signal. 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 drejknappen.

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



### Tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tryk på minutur-tasten . Minutursvisningen forsvinder.

### Ændre tiden på minuturet

Tryk på minutur-tasten . Foretag ændring af tiden med drejknappen.

### Slette indstilling

Tryk på minutur-tasten  3x.

## Minuturstanden og tilberedningstiden udløber samtidigt

Symbolerne lyser. Tiden på minuturet løber synligt ud i indikatoren.

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

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

---

## Grundindstillinger

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



Grundindstilling	Funktion	Ændre til
Klokkeslæt $\ominus$ $I$ = Klokkeslæt i forgrunden	Visning af klokkeslættet	Klokkeslæt $\ominus$ = Klokkeslæt skjult*
Signallængde $\triangle$ $I$ = ca. 10 sek.	Signal efter udløbet af en tilberedningstid eller tiden på minuturet	Signallængde $2$ = ca. 1 min. $3$ = ca. 4 min.
Aktiveringstid $I \rightarrow I$ $2$ = middel	Ventetid mellem indstillingstrinnene, indtil indstillingen aktiveres	Aktiveringstid $I$ = kort $3$ = lang

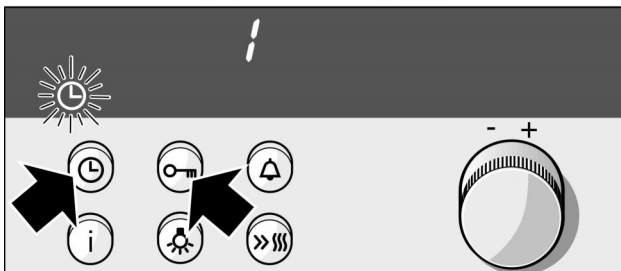
\* Undtagelse: Klokkeslættet vises, så længe restvarmen indikeres.

## Ændring af grundindstillinger

Der må ikke være indstillet nogen funktion.

Eksempel: Skjule klokkeslættet

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

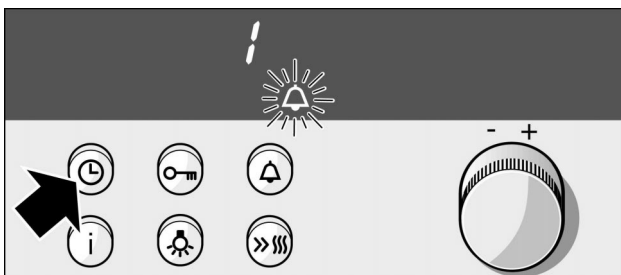




2. Skift grundindstillingen med drejeknappen.




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.





---

## Børnesikring

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

### Lås ovnen

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 grilltrinet.

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.

Prøv ikke at åbne ovndøren, så længe selvrensningen kører. Rensningen vil kunne afbrydes.

Prøv ikke at flytte hagen med hånden.

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

## Inden selvrensningen

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



Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvrensningen, 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.

Sørg for, at ovndøren er lukket, inden rengøringen påbegyndes.

## Rense tilbehør samtidig

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

Risten er ikke egnet til selvrens.

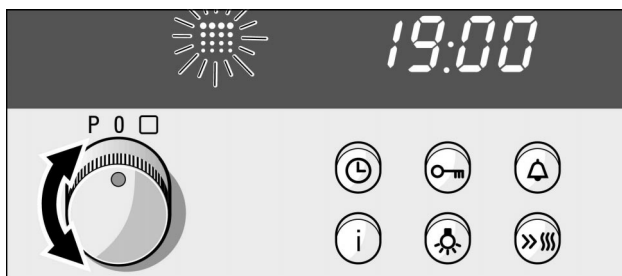


Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig renses med sammen med den automatiske selvrens (pyrolysemetode). På grund af den kraftige varme kan slip-let-belægningen frigøre giftige gasser - med alvorlig sundhedsfare!

## Sådan indstiller De

1. Indstil funktionsvælgeren til

Eksempel: Rengøringstrin 3



2. Indstil til det ønskede rengøringstrin med drejknappen.

Efter nogle sekunders forløb starter selvrens.



## Rensetiden er udløbet

Der lyder et signal. Symbolet blinker.

## Symbolet lyser



Ovnen 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 slut-tiden : Tryk så mange gange på ur-tasten , at det pågældende symbol vises.

## Selvrensen skal tænde og slukke automatisk

**Indstil, som det er beskrevet under punkterne 1 og 2**

- 3.** Tryk så mange gange på ur-tasten , at slut-symbolet  blinker.

I indikatoren ser De, hvornår selvrensen er færdig.

- 4.** Flyt slut-tiden til senere med drejeknappen.


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

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

Eksempel: Selvrensen skal være færdig kl. 23.00.



**Rensetiden er udløbet**

Der lyder et signal. Symbolet  blinker. Slå funktionsvælgeren fra.

**Afbryde indstillingen**

Slå funktionsvælgeren fra.

**Anvisninger**

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

---

# 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 fnugfri 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 emaljeflader.

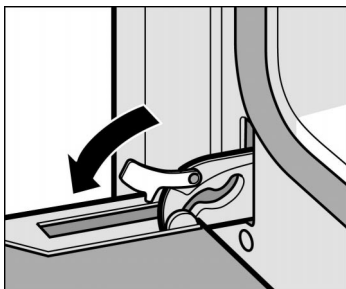
## For at gøre rengøringen lettere

kan De tage ovndøren af.

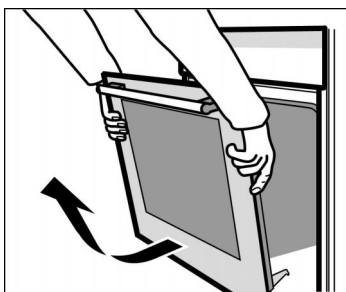
### Tag ovndøren af



Pas på, at De ikke tager fat i ovndørens hængsel, når De trækker døren ud. Fare for personskade!



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



3. Placer ovndøren i en skrå position.  
Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side.  
Luk døren lidt mere, og træk den ud.

Sæt ovndøren på igen i den omvendte rækkefølge efter rengøringen.

### Rengør emaljefladerne 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.

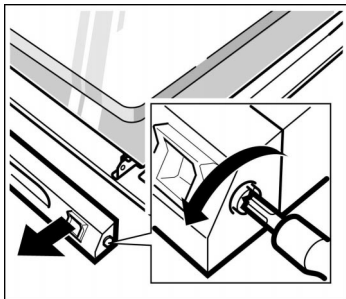
## Rengøre ovnlampens glasafdækning

Glasafdækningen rengøres bedst med  
opvaskemiddel.

## Rengøring af ovndørens afdækning

Ovndørens afdækning kan blive misfarvet.  
Afdækningen skal tages af, når den skal rengøres.

Sådan gør De:



1. Luk ovndøren helt op.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af.  
Skru hertil skruerne i venstre og højre side ud.
3. Tag afdækningen af.

Sørg for, at ovndøren ikke bliver lukket, så længe  
afdækningen er taget af. Det indvendige rudeglas kan  
blive beskadiget.

Rengør afdækningen med et rengøringsmiddel til  
rustfrit stål.

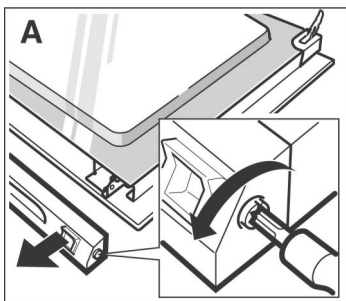
4. Sæt afdækningen på igen, og fastgør den.
5. Luk ovndøren.

---

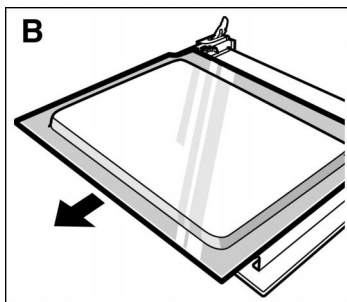
## Rengøring af ovnglassene

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

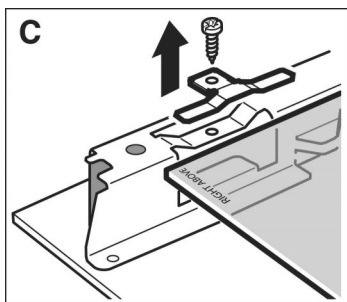
### Demontering



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



3. Løft det øverste ovnglas, og træk det ud. (Figur B)



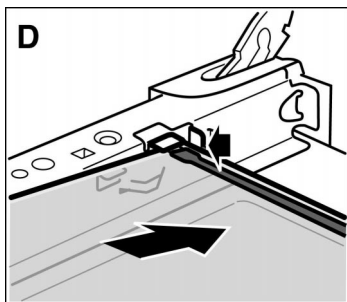
4. Skru klemmerne i venstre og højre side løs, og tag dem af. (Figur C) Tag ovnglasset ud.

5. De kan tage tætningen ved ovnglassets underkant af for at rengøre den. Hertil skal tætningen hægtes af i venstre og højre side.

Rengør ovnglassene med glasrengøringsmiddel og en blød klud.

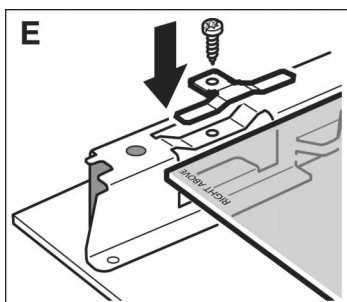
## Montering

Sørg for, at påskriften "right above" står på hovedet for nedentil venstre.



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

2. Skal tætningen hægtes på ved ovnglassets underkant igen. (Figur D)



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

4. Skyd det nederste ovnglas skråt ind bagud.

5. Sæt afdækningen på, og skru den fast.

6. Sæt ovndøren på 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.

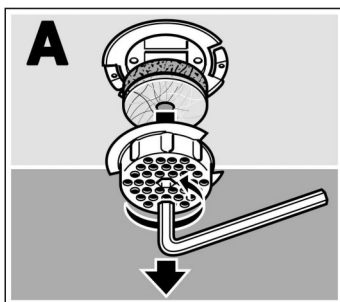
---

## Fedtfiler

I ovnens loft er der et fedtfilter. Med fedtfilteret filtreres fedtpartiklerne i aftræksluften fra, og lugtgenerne reduceres.

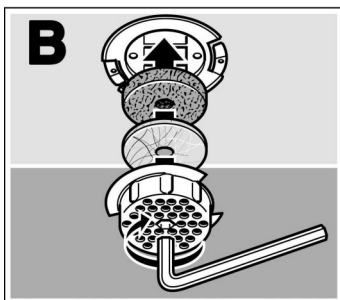
Filteret skal renses af og til.

### Sådan gør De



1. Skru filterdækslet mod venstre med en unbrakonøgle (6 mm), og tag det af. Figur A.
2. Tag de to filterindsatser ud.


Filterdækslet og den tynde etlags-filterindsats kan De rengøre med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinens bestikkurv. Den tykkere filterindsats må De ikke rengøre. Belægningen kan blive beskadiget.



3. Læg etlags-indsatsen og derefter den tolags-filterindsats ned i filterdækslet igen.
4. Sæt filterdækslet på, og skru det fast mod højre med unbrakonøglen. Filterdækslet skal sættes på som vist i figur B. Kun på den måde kan det monteres på igen.

# En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan det ofte skyldes en bagatel. Inden De tilkalder serviceteknikeren, bør De selv undersøge følgende:

Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt.	Se efter i sikringsskabet, 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 selvrensingen igen. Hvis De ikke vil gentage selvrens-processen mere, vent da, til ovnen er kølet ned til under 300 °C.
Ovnen bliver ikke varm.	Ovndøren er ikke rigtigt lukket.	Luk ovndøren helt.
Ovnen varmer ikke, eller den valgte ovnfunktion kan ikke indstilles.	Støv på kontakterne.	Drej funktionsvælgeren hele vejen rundt et par gange.
Komfuret bliver ikke varmt. På temperaturindikatoren vises et kvadrat.	Ovnen er indstillet til demoprogram.	Slå sikringen i sikringsskabet fra. Vent i ca. 20 sekunder. Tænd for sikringerne igen. Tryk på lynopvarmnings-tasten i 6 sekunder i løbet af de næste 2 minutter, indtil kvadratet i indikatoren forsvinder.
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 servicetekniker.
I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 2".	Forkert nettilslutning	Slå sikringen fra i sikringsskabet, og få apparatet tilsluttet korrekt.
I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 6". De har indstillet selvrens.	Ovndørens lås er defekt.	Sluk funktionsvælgeren og kontakt kundeservice. De kan bruge alle andre ovnfunktioner.

Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
Ovndøren kan ikke åbnes. I urdisplayet vises fejlmeddelelsen "Er 7".	Ovndørens lås kan ikke slås fra.	Tilkald servicetekniker.
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 servicetekniker.

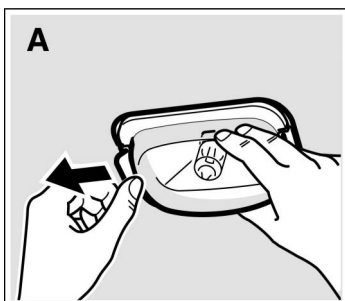
### Reparationer må udelukkende udføres af uddannede serviceteknikere.

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

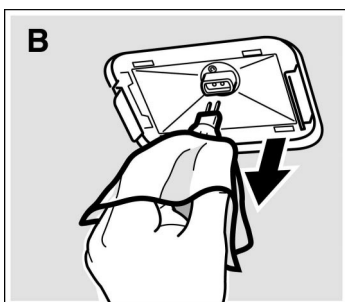
## Udskiftning af ovnlampe

Hvis en pære i ovnlampen er sprunget, så skal den udskiftes. Temperaturbestandige halogenpærer, 25 Watt, fås hos kundeservice eller hos forhandleren. Hold halogenpæren i en tør klud. Derved forlænges pærens levetid. Anvend kun disse pærer.

### Sådan gør De



1. Slå komfursikringen fra i sikringsskabet.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Fjern glasafdækningen. Tryk for at gøre dette lukkelasken af metal til side med tommelfingeren. Figur A.



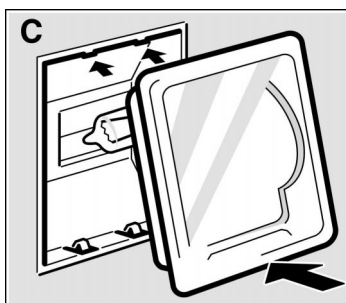
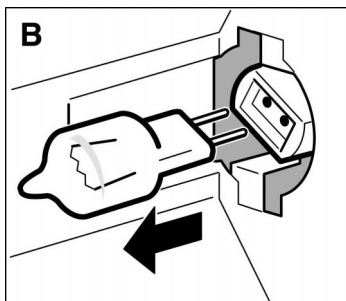
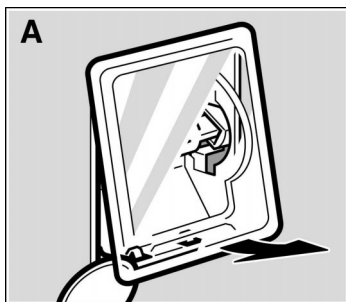
4. Træk pæren ud – uden at dreje den – og sæt den nye pære i. Figur B. Se efter, at kontaktbenene sidder rigtigt. Tryk pæren godt ind.
5. Sæt glasafdækningen på igen. Gør dette ved at sætte den ene side ind først og derefter trykke den anden side godt ind. Glasset går i indgreb.
6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

## Skifte ovnlampen

Hvis en pære i ovnbelysningen er sprunget, så skal den udskiftes. Temperaturbestandige halogenpærer, 25 Watt, fås hos kundeservice eller hos forhandleren. Hold halogenpæren i en tør klud. Derved forlænges pærens levetid.

Anvend kun disse pærer.

### Sådan gør De



1. Slå sikringen i sikringskabet fra.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Fjern glasset. Åbn for at gøre dette glasafdækningen nedefra med hånden. Figur A. Brug en ske til hjælp, hvis det er svært at fjerne glasafdækningen.
4. Træk pæren ud - uden at dreje den - og sæt den nye pære i. Figur B. Se efter, at kontaktbenene sidder rigtigt. Tryk pæren godt ind.
5. Sæt glasafdækningen på igen. Sørg for, at hvælvingen i glasset sidder til højre. Sæt glasset ind foroven, og tryk det godt fast forneden. Figur C. Glasset går i indgreb.
6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

## Udskifte glasafdækningen

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

---

# Kundeservice

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

## E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i højre side ved siden af 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

## Miljøvenlig bortskaffelse



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

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

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

---

# Tabeller og tips

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

---

## Kager og bagværk

### Bagning med én plade

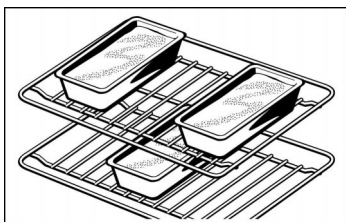
Anvend over-/undervarme , når De bager kager på én plade. På denne måde bliver kager bedst.

### Bageforme

Mørke bageforme af metal egner sig bedst. Med lyse bageforme af tyndt metal eller med glasforme bliver bagetiderne forlænget, og kagerne bliver ikke så jævnt brunet.

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 brunning. Hvis det er nødvendigt, skal De forhøje værdien næste gang.








OBS! Der kan dannes kondensvand på indersiden af ovnglasset. Dette skyldes den høje fugtighed ved bagning med over- og undervarme med fugt . Hvis De åbner for ovndøren, slipper dampen ud.

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		160-180	50-60
	3 firkantede forme*	1+3		150-170	70-100
Rørekage, fin (f. eks. sandkage)	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		150-170	60-70
	3 firkantede forme*	1+3		130-150	70-100
Mørdejsbund med kant	Springform	1		170-190	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		180-200	50-60

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

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

Kager på pladen		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Rørt dej og gærdej med tør pynt(f.eks. formkage)	1 plade	3		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		150-170	50-60
Roulade (forvarmning)	Plade	3		180-200	15-20
Gærkringle af 500 g mel	Plade	2		160-180	30-40
Julekage 500 g mel	Universalbradepande	3		160-180	60-70

Kager på pladen		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Julekage 1 kg mel	Universalbradepande	3		150-170	90-100
Butterdej, sød	Universalbradepande	2		190-210	55-65
Pizza	1 plade	2		220-240	25-35
	2 plader	2+4		180-200	40-50

Brød og boller		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberednings-tid, minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel*, (forvarmning)	Universalbradepande	2		300	8
				200	35-45
Surdejsbrød med 1,2 kg mel* (forvarmning)	Universalbradepande	2		300	8
				200	40-50
Rundstykker, f.eks. boller (forvarmning)	1 plade	3		190-210	15-20
	2 plader	2+4		160-180	20-30

\* Hæld aldrig vand direkte i den varme ovn.

Småkager		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager	1 plade	3		150-170	10-20
	2 plader	2+4		130-150	25-35
	2 plader* + universalbradepande*	2+3+5		130-150	30-40
Marengs	Bageplade	3		80-100	100-150
Vandbakkelse	Bageplade	2		200-220	30-40
Makroner	1 plade	2		110-130	30-40
	2 plader	2+4		100-120	35-45
	2 plader* + universalbradepande*	2+3+5		100-120	40-50
	Butterdej	1 plade	3		190-210
Butterdej	2 plader	2+4		180-200	25-35
	2 plader* + universalbradepande*	2+3+5		180-200	35-45

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



## Bagetips

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

---

## Kød, fjerkræ, fisk

### Service

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

Stil altid altid fadet/bradepanden midt på risten.

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

### Tips vedrørende stegning

Resultatet af stegningen afhænger af kødarten og -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 tilsmudset.

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

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

## Kød

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

Kød	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Varighed, minutter
Oksesteg (f.eks. højreb)	1 kg		2		200-220	80
	1,5 kg	lukket	2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Oksemørbrad	1 kg		2		210-230	70
	1,5 kg	uden låg	2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	uden låg	1		230-240	60
Bøffer eller koteletter, gennemstegt bøffer, rosa		Rist***	5		Trin 3	20
		Rist***	5		Trin 3	15
Svinekød uden svær (f.eks. nakkekam)	1 kg		1		190-210	110
	1,5 kg	uden låg	1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Svinekød med svær** (f.eks. bov eller skank)	1 kg		1		190-210	130
	1,5 kg	uden låg	1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
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		Trin 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	130

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

\*\* Sværen på svinekød ridses 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		220-240	40-50
Kyllingedele	hver på 250 g	Rist	2		220-240	30-40
Hele kyllinger 1 til 4 stk.	hver på 1 kg	Rist	2		220-240	50-80
And	1,7 kg	Rist	2		180-200	90-100
Gås	3 kg	Rist	2		170-190	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

<b>I tabellen er stegens vægt ikke opgivet.</b>	Vælg den i henhold til angivelsen næste lavere vægt og øg tiden.
<b>Hvordan kan man konstatere, om stegen er færdig.</b>	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.
<b>Stegen er for mørk, og sværden visse steder branket.</b>	Kontroller isætningshøjden og temperaturen.
<b>Stegen ser godt ud, men skyen er branket.</b>	Vælg et mindre stegeservice næste gang eller hæld mere væske på.
<b>Stegen ser godt ud, men skyen er for lys og vandholdig.</b>	Vælg et større stegeservice næste gang og hæld mindre væske på.
<b>Der opstår vanddamp, når der hældes væskede på stegen.</b>	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 start af tilberedning i kold ovn.

Ret	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Tilberedningstid minutter
Gratin, sød (f.eks. kvarkgratin med frugt)	Gratinform	2		170-190	40-50
Pikant gratin af forkogte ingredienser (f.eks. pastagratin)	Gratinform, universalbradepande	2		210-230	30-40
		2		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. 12 stk.	4		3	6-7
		4		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		200-220	15-25
	Pizza med tyk bund	2		180-200	20-30
	Pizza-baguette	3		180-200	20-30
	Minipizza	2		190-210	10-20
Kartoffelprodukter*	Pommes Frites	2		200-220	20-30
	Kroketter	2		200-220	20-30
	Pommes Duchesse	2		200-220	20-30
	Rösti	2		200-220	15-25
	Fyldte kartoffelboller	2		200-220	15-25
Bagværk*	Boller	3		190-210	10-20
	Kringler	3		200-220	10-20
Stegte retter*	Fiskepinde	2		200-220	5-15
	Kyllinge-sticks	2		200-220	10-20
	Grøntsagsburgere	2		200-220	15-25
Strudel*	Æbleroulade	3		190-210	30-40

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




## Optøning

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

Følg producentens angivelser på emballagen.

Optøningstiderne afhænger af madvarernes art og mængde.

### Sådan indstiller De

1. Funktionsvælgeren på  3D-varmluft.
2. Indstil temperaturen med drejeknappen. 3D-varmluft-symbolet  skifter til optønings-symbolet .

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C
<b>Sarte frysevarer</b> f. eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugter osv.	Rist	2		20 °C
<b>Andre dybfrostvarer*</b> Kylling, pølser og kød, brød, boller, kager og andet bagværk	Rist	2		50 °C

\* Dæk frysevarer med mikrobølgefolie. Fjerkræ lægges på en tallerken med brystsidens nedad.





I området fra 30 til 60 °C forbliver ovnbelysningen slukket. Derved er en optimal finregulering mulig.

## 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 pærebåde	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. Kom ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
3. Luk ovndøren.
4. Stil funktionsvælgeren på .
5. Stil drejeknap 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 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.

Frugt i enlitersglas	ved bobler	Eftervarme
Æbler, ribs, 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 skruede drejeknappen ned til ca. 120 til 140 °C. Hvornår De kan slå ovnen fra, kan De se i tabellen. Lad grøntsagerne stå 30-35 minutter til i ovnen.

Grøntsager med koldt afkog i enlitersglas	ved bobler 120-140 °C	Eftervarme
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeder	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter

Grøntsager med koldt afkog i enlitersglas	ved bobler 120-140 °C	Eftervarme
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

### Tag glassene ud

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

## Energisparetips

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

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

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

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

---

# Acrylamid i madvarer

Ekspertene diskuterer for tiden, hvor skadeligt acrylamid er i madvarer. Vi har indhentet disse oplysninger på baggrund af aktuelle forskningsresultater.

## Hvilke madvarer berøres af dette?

Acrylamid opstår først og fremmest i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig om f.eks. kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, fint bagværk af mørdej (kiks, honningkager, spekulatius).

---

## Tips om tilberedning af madretter med lavt indhold af acrylamid

---

Generelt	Hold tilberedningstiden så kort som muligt. Sørg for at stege madvarer gyldne og ikke mørkebrune. Ved stegning dannes der mindre acrylamid i store, tykke stykker. Kartofler, der skal steges eller frituresteges, skal være så nye som muligt. De må ikke have grønne pletter eller spirer. Opbevar ikke kartofler under 8 °C.
Bagning	Med over-/undervarme maks. 200 °C, med 3D-varmluft maks. 180 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af acrylamid.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C, med 3D-varmluft maks. 170 °C.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i et lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke tørrer ud.
Stegning i pande	Lav stegte kartofler af kogte kartofler. Brug olie i stedet for margarine ved rå kartofler. Et overfladetermometer er velegnet til kontrol af overfladetemperaturen i panden (f.eks. bestillingsnr. 0900.0519 fra testo). Varm stegepanden op på det højeste trin. Skift ned til det ønskede viderekogningstrin, når panden har nået 150 °C.
Fritering	Fedtstoffet må ikke være varmere end 175 °C. Kontrollér temperaturen med et fedt-termometer. Forholdet mellem fedtstof/madret bør være 1:10 til maks. 1:15, f.eks. 100 g pommes frites til 1,5 l olie. Lad friske kartofler ligge i vand i en time inden friteringen.

---

# 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		170-190	20-30
Småkager 20 stk. pr. plade (forvarmes)	2 plader	2+4		140-160	25-35
	2 plader + universalbradepande*	2+3+5		140-160	30-40
Vandbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Kage af gærdej	1 plade	3		170-190	40-50
	2 plader	2+4		150-170	50-60
Æbletærte med låg	2 riste** + 2 springforme Ø 20 cm***	2+4		190-210	70-80
	Universalbradepande + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm***	1		200-220	70-80

\* Sæt universalbradepanden ind forned. 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

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

# Bemærkninger

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





