

SIEMENS

De bør læse denne brugsvejledning igennem – så bliver det med

sikkerhed lige så dejligt at tilberede maden som at spise den. På den måde kan De udnytte alle komfurets tekniske fordele.

De får vigtige informationer vedrørende sikkerhed. De lærer de enkelte dele i det nye komfur at kende, og vi viser Dem trin for trin, hvordan De foretager indstillingerne. Det er ganske let.

I tabellerne finder De indstillingsværdier og rillehøjder til mange almindelige madretter. Alt er testet af i vores prøvekøkken.

Og hvis der skulle opstå et problem, findes der også oplysninger om, hvordan De selv kan afhjælpe mindre fejl.

Den udførlige indholdsfortegnelse gør det let og hurtigt at finde rundt i brugsanvisningen.

Og nu ønsker vi: Velbekomme.

Brugsanvisning

HB 33A1.40 S

da

9000 291 315

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	5
Før installationen	5
Anvisninger om sikkerhed	5
Årsager til skader	7
Deres nye ovn	8
Betjeningsfelt	8
Taster og display	9
Funktionsvælger	9
Temperaturvælger	10
Ovnrum	11
Tilbehør	11
Dørsikring	14
Inden den første ibrugtagning	15
Indstille klokkeslæt	15
Opvarme ovnen	15
Rense tilbehør	15
Indstille ovnen	16
Ovnfunktion og temperatur	16
Lynopvarmning	17
Indstille tidsfunktioner	18
Minutur	18
Varighed	19
Sluttid	21
Klokkeslæt	23

Indholdsfortegnelse

Stegetermometer	24
Stikke stegetermometret i kødet	24
Indstille kernetemperatur	25
Børnesikring	27
Ændre grundindstillinger	28
Pleje og rengøring	29
Rengøringsmidler	29
Afmontere/montere ribberammer	31
Klappe grill-varmelegemet ned	32
Afmontere/montere ovndør	33
Afmontage/montage af ovndørens rudeglas	35
En fejl, hvad gør man?	37
Fejltabel	37
Udskifte ovnlampepære i loft	38
Glasafdækning	38
Kundeservice	39
Tips om energibesparelse og miljøhensyn	40
Energibesparelse	40
Miljøvenlig bortskaffelse	40
Alt er testet i vores prøvekøkken	41
Kager og bagværk	41
Bagetips	46
Kød, fjerkræ, fisk	47
Stege- og grilltips	52
Tærte, gratin, toast	53
Færdigretter	54

Indholdsfortegnelse

Specielle retter	55
Optøning	56
Tørring	56
Henkogning	57
Akrylamid i levnedsmidler	59
Prøveretter	60

Sikkerhedsanvisninger

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Opbevar brugs- og monteringsanvisningen omhyggeligt. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningerne.

Før installationen

Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

Elektrisk tilslutning

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. De har ikke krav på garantiydelse ved skader, der er forårsaget af forkert tilslutning.

Anvisninger om sikkerhed

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de mangler den fornødne viden og erfaring.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Varmt ovnrum

Fare for forbrænding!

Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Vær forsigtig, når ovndøren åbnes. Der kan komme meget varm damp ud.

Hold små børn på sikker afstand.

Brandfare!

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet.

Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet. Træk stikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Fare for kortslutning!

Sæt aldrig tilslutningskabler for elektriske apparater i klemme døren i apparatet. Kablernes isolering kan smelte.

Fare for skoldning!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår meget varm vanddamp.

Fare for forbrænding!

Tilbered aldrig retter med en stor andel af drikkevarer med højt alkoholindhold. Alkoholdampe kan antændes inde i ovnrummet. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

Varmt tilbehør og fade

Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør eller fade ud af ovnrummet uden at bruge grydelapper.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Træk stikket ud af kontakten hhv. slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Årsager til skader

Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden

Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50 °C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.

Vand i det varme ovnrum

Hæld aldrig vand i ovnen, når den er varm. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.

Fugtige fødevarer

Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. Emaljen bliver beskadiget.

Frugtsaft

Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.

Afkøling med åben ovndør

Lad kun ovnen køle af i lukket tilstand. Selv om ovndøren kun åbnes med en lille spalte, kan forsiden på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.

Meget snavset ovntætning

Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, kan ovndøren ikke lukkes rigtigt, når ovnen er i brug. Forsiderne på de tilstødende skabselementer kan blive beskadiget. Sørg for, at ovntætningen altid er ren.

Ovndør som sidde- eller aflægningsplads

Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Brug ikke ovndøren som frasætningsplads for fade og beholdere.

Transportere apparatet

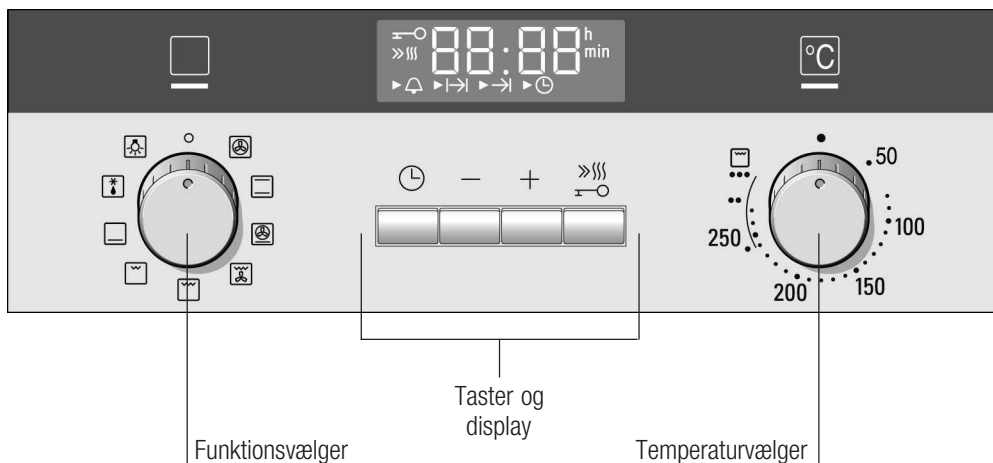
Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Deres nye ovn

Her lærer De Deres nye ovn at kende. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Betjeningsfelt

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Samtlige symboler bliver aldrig vist i displayet på samme tid. Alt efter apparattype kan der være mindre afvigelser.



Betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes. Tryk på betjeningsknappen i nulstilling for at få den til at gå i eller ud af hak.

Taster og display

De kan indstille diverse ekstrafunktioner med tasterne. I displayet kan De se de indstillede værdier.

Tast	Anvendelse
 Tidsfunktioner	Valg af minutur  , tilberedningstid $I \rightarrow I$, slut-tid $\rightarrow I$ og klokkeslæt  .
 Minus	Reducere indstillingsværdier.
 Plus	Forøge indstillingsværdier.
 Lynovarmning	Særlig hurtig opvarmning af ovnen.
 Børnesikring	Aktivere / deaktivere låsning af betjeningsfelt.

Pilen ► foran det pågældende symbol angiver, hvilken tidsfunktion der vises i forgrunden i displayet. Undtagelse: Ved klokkeslæt lyser symbolet  kun, når det bliver ændret.

Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.

Position	Anvendelse
 nulposition	Ovnen er slukket.
 3D-varmluft*	Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 over-/undervarme	Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. okse eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
 pizzatrin	Hurtig tilberedning af dybfrostprodukter uden forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel (æbleruller). Det underste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
 varmluft/impulsgrill	Stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.

Position	Anvendelse
 grill, stor flade	Grilning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm.
 grill, lille flade	Grilning af mindre mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grill-varmelegemet bliver varmt.
 undervarme	Til henkogning og efterbagning eller -bruning. Varmen kommer nedefra.
 optøning	Optøning af f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 ovnlampe	Tænde for ovnlampen.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Når De indstiller, lyser indikatorlampen over funktionsvælgeren. Lampen i ovnrummet bliver tændt.

Temperaturvælger

De indstiller temperaturen eller grilltrinnet med temperaturvælgeren.

Position	Betydning
● nulposition	Ovnen varmer ikke.
50-270 temperaturområde	Temperaturen i ovnrummet i °C.
•, ••, ••• grilltrin	Grilltrin til grilning, lille  og stor  flade. • = trin 1, svag •• = trin 2, mellem ••• = trin 3, kraftig

Når ovnen varmer, lyser indikatorlampen over temperaturvælgeren. I opvarmningspauserne slukker den. Ved ovnfunktionen Optøning  lyser lampen ikke.

Ovnrum

Ovnlampen er placeret inde i ovnrummet. Ovnens bliver beskyttet mod overophedning af en køleventilator.

Ovnlampe

Ovnlampen er tændt inde i ovnrummet, når ovnen er i brug. Når funktionsvælgeren placeres på position , bliver ovnlampen tændt, uden at ovnen varmer.

Køleventilator

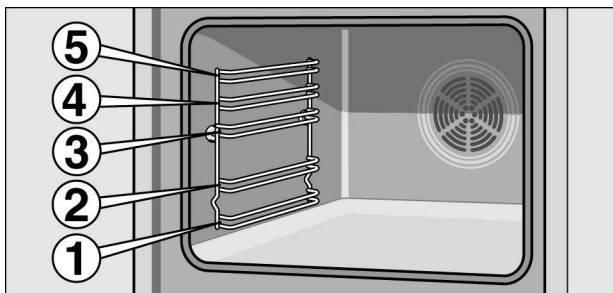
Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren. OBS! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnens bliver i givet fald overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen, så den hurtigere kan køle af.

Tilbehør

Tilbehøret kan placeres i 5 forskellige riller i ovnen.

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



Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når tilbehøret er afkølet, forsvinder deformeringen igen og har ingen indflydelse på funktionen.

De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Angiv HZ-nummeret.



Rist

til fade, kageforme, stege, grillmad og dybfrosne retter.

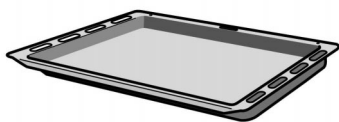
Sæt risten ind med krumningen nedad .



Emaljeret bageplade

til kager og småkager.

Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.



Universalbradepande

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

Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.



Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at stege ved den helt korrekte temperatur.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere.

Der findes et stort udvalg af tilbehør til Deres ovn i vores brochurer eller på internettet.

Udvalget af ekstra tilbehør samt muligheden for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Rist HZ 334000

Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.

Emaljeret bageplade HZ 331000

til kager og småkager.

Universalbradepande HZ 332000

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

Rist til bradepanden HZ 324000

Til stegning. Placer altid risten i universalbradepanden. Dryp af fedt og kødsaft bliver dermed opsamlet.

Grillplade HZ 325000

Til grilning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden.

Grilning på grillpladen: Må kun anvendes i rille 1, 2 og 3.

Grillpladen som beskyttelse mod stænk: Sæt universalbradepanden med grillpladen ind under risten.

Glasbradepande HZ 336000	En dyb bageplade af glas. Glasbradepanden er også velegnet som serveringsfad.
Emaljeret bageplade med slip-let-belægning HZ 331010	Kager og småkager er lettere at løsne fra bagepladen. Skyd bagepladen ind i ovnen med den skrå kant mod ovndøren.
Universalbradepande med slip-let-belægning HZ 332010	Kager og småkager er lettere at løsne fra bagepladen. Skyd bagepladen ind i ovnen med den skrå kant mod ovndøren.
Pizzaplade HZ 317000	Ideel til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan anvende pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Sæt pladen på risten, og brug angivelserne i tabellerne til vejledning.
Bagesten HZ 327000	Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.
Professionel bradepande med rist HZ 333000	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.
Låg til professionel bradepande HZ 333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyrde.
Glasstegefad HZ 915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Den er især velegnet til stegeautomatikken.
Metalstegegyrde HZ 26000	Stegegyrden passer til stegezone på glaskeramik-kogesektionen. Den kan bruges både med kogesensorik og stegeautomatik. Stegegyrden er emaljeret udvendigt og er indvendigt beklædt med slip-let-belægning.
Universalstegegyrde HZ 390800	velegnet til særligt mange eller store portioner. Stegegyrden er beklædt udvendigt med granitemalje og har et ovnfast glaslåg. Glaslåget kan anvendes som gratinform.
Dobbelt teleskopudtræk HZ 338250	Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.
3-dobbelt teleskopudtræk HZ 338352	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.
Komplet 3-dobbelt teleskopudtræk HZ 338356	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan De trække tilbehøret helt ud, uden at det vipper.
Selvrensende loft og sidevægge HZ 329027	De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver rensed under brugen af ovnen.

Varer fra kundeservice

De kan købe de rigtige pleje- og rengøringsmidler og andet tilbehør til Deres husholdningsapparater hos kundeservice, i specialforretninger eller i e-shoppen for de enkelte lande på Internettet. Hertil skal de respektive varenumre angives.

Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål varenr. 311134	Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimprægnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.
Rense-gel til ovn/grill varenr. 463582	Til rengøring af ovnrummet. Gelen er lugtfri.
Mikrofiberklud med rudestruktur varenr. 460770	Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme arbejdsgang.
Dørsikring varenr. 612594	Forhindrer børn i at åbne ovndøren. Sikringen bliver skruet fast på forskellige måder, afhængigt af ovndøren. Følg den vejledning, som følger med dørsikringen.

Dørsikring

Der følger en dørsikring med apparatet. Den bliver fastgjort på ovnen. Følg monteringsvejledningen.

Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Sikringen bliver skruet fast på forskellige måder, afhængigt af ovndøren. Følg den vejledning, som følger med dørsikringen. Vær opmærksom på, at ovndøren skal gå i indgreb, når den lukkes.

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter i ovnen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

Indstille klokkeslæt

Efter den første tilslutning lyser symbolet  og tre nuller i indikatoren. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten .
I indikatoren vises klokkeslættet 12:00.
2. Indstil klokkeslættet med tasten **+** eller **-**.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Opvarme ovnen

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn. Det er bedst at opvarme ovnen i en time med over-/undervarme  på 240 °C. Pas på, at der ikke befinder sig rester af emballage i ovnen.

1. Indstil over-/undervarme  med funktionsvælgeren.
2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.

Sluk ovnen efter en time. Dette gøres ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul.

Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

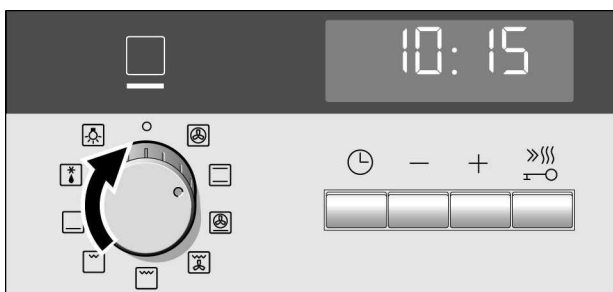
Indstille ovnen

Ovnen kan indstilles på flere forskellige måder. Her bliver beskrevet, hvordan De kan indstille den ønskede ovnfunktion og temperatur samt grilltrin. Ovnen kan indstilles til en tilberedningstid og en sluttid for retten. Se vedr. dette i kapitlet *Indstille tidsfunktioner*.

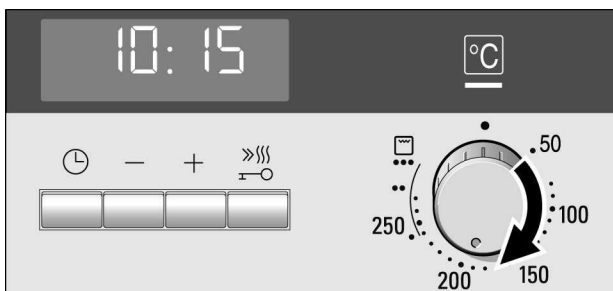
Ovnfunktion og temperatur

Det viste eksempel: Over-/undervarme ved 190 °C.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.



2. Indstil temperaturen eller grilltrinnet med temperaturvælgeren.



Ovnen begynder at varme.

Slukke for ovnen

Drej funktionsvælgeren til position nul.

De kan altid ændre temperatur eller grilltrin med den pågældende vælgerknap.

Lynopvarmning

Med lynopvarmning når ovnen den indstillede temperatur særlig hurtigt.

Anvend lynopvarmningen ved en indstillet temperatur på over 100 °C. Følgende ovnfunktioner er egnede:

- 3D-Varmluft 
- Over-/undervarme 
- Pizzatrin 

Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk kortvarigt på tasten .

I indikatoren lyser symbolet . Ovnen begynder at varme.

Lynopvarmning er afsluttet

Der lyder et signal. Symbolet  slukkes i indikatoren. Sæt retten i ovnen.

Afbryde lynopvarmning

Tryk kortvarigt på tasten . Symbolet  slukkes i indikatoren.

Indstille tidsfunktioner

Ovnens har forskellige tidsfunktioner. Menuen kan åbnes med tasten , så der kan skiftes mellem de enkelte funktioner. Så længe det er muligt at indstille, lyser alle tidssymboler. Pilen  viser, hvilken tidsfunktion De befinder Dem i.

Når der er en pil  placeret foran tidssymbolet, kan en indstillet tidsfunktion ændres direkte med tasten **+** eller **-**.

Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnfunktion. Minuturet har sit eget signal. På den måde kan De høre, om det er minuturet eller en tilberedningstid, der er udløbet.

1. Tryk en gang på tasten .
Tidssymbolerne lyser i displayet, og pilen  er placeret foran .
2. Indstil tiden på minuturet med tasten **+** eller **-**.
Foreslået værdi med tasten **+** = 10 minutter
Foreslået værdi med tasten **-** = 5 minutter

Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minuturet starter. I displayet lyser symbolet , og den indstillede tid på minuturet tælles ned. De andre tidssymboler slukkes.

Indstillet tid på minutur er gået

Der lyder et signal. I displayet vises 0:00. Sluk for minuturet med tasten .

Ændre indstillet tid på minutur

Tiden for minuturet kan ændres med tasten **+** eller **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Slette tiden på minutur

Indstil tiden på minuturet tilbage til 0:00 med tasten **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Minuturet er slukket.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Minuturet er aktivt i displayet. Pilen ► er placeret foran symbolet ⏰, og tiden på minuturet tælles ned.

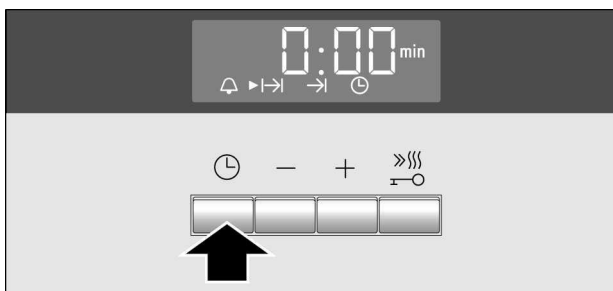
Tryk på tasten ⏰, indtil pilen ► er placeret ud for det ønskede symbol for at vise minutur ⏰, varighed (tilberedningstid) I→I, slut-tid →I eller klokkeslæt ⌚. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Varighed

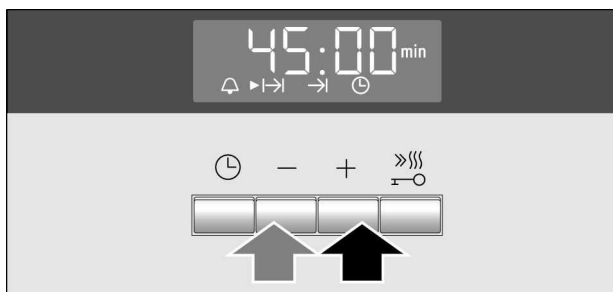
De kan indstille en tilberedningstid (varighed) for retten på ovnen. Når tilberedningstiden (varigheden) er udløbet, slukker ovnen automatisk. De behøver ikke at afbryde andre aktiviteter for at slukke for ovnen. Tilberedningstiden bliver aldrig overskredet ved et uheld.

Det viste eksempel: Tilberedningstid 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
2. Indstil temperaturen eller grilltrinnet med temperaturvælgeren.
3. Tryk to gange på tasten ⏰.
I displayet vises 0:00. Tidssymbolerne lyser, og pilen ► er placeret foran I→I.



4. Indstil tilberedningstiden med tasten **+** eller **-**.
Foreslået værdi med tasten **+** = 30 minutter
Foreslået værdi med tasten **-** = 10 minutter



Efter nogle få sekunder starter ovnen. I displayet ses, hvordan tilberedningstiden tæller ned, og symbolet **►|◄** lyser. De andre tidssymboler slukkes.

Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet vises 0:00.

Tryk på tasten **⏻**. De kan indstille en ny tilberedningstid med tasten **+** eller **-**.

Eller tryk på tasten **⏻** to gange, og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

Ændre tilberedningstid

Med tasten **+** eller **-** kan tilberedningstiden ændres. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Hvis minuturet er indstillet, skal De trykke på tasten **⏻** forinden.

Slette tilberedningstid

Indstil tilberedningstiden tilbage til 0:00 med tasten **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Tilberedningstiden er slettet.

Hvis minuturet er indstillet, skal De trykke på tasten **⏻** forinden.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Pilen **►** er placeret foran den aktive tidsfunktion.

Tryk på tasten , indtil pilen ► er placeret ud for det ønskede symbol for at vise minutur , varighed (tilberedningstid) , slut-tid  eller klokkeslæt . Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

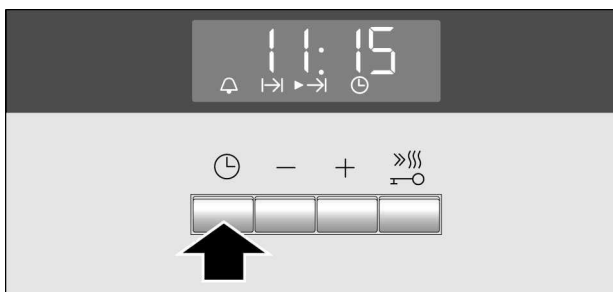
Sluttid

De kan udskyde tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig. Ovnens starter automatisk, og tilberedningen er færdig på det ønskede tidspunkt. De kan f.eks. sætte retten ind i ovnrummet om morgenen og indstille, så den er færdig ved middagstid.

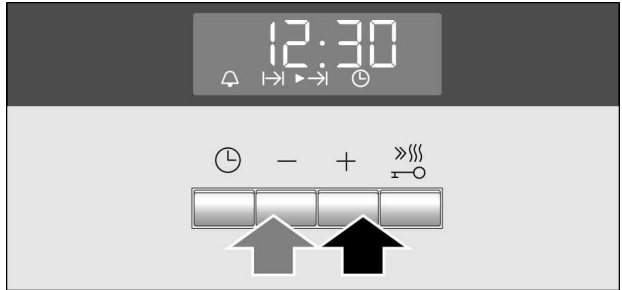
Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.

Det viste eksempel: Klokken er 10:30, tilberedningstiden er 45 minutter, og ovnen skal være færdig med tilberedningen klokken 12:30.

1. Indstil funktionsvælgeren.
2. Indstil temperaturvælgeren.
3. Tryk to gange på tasten .
4. Indstil tilberedningstiden med tasten **+** eller **-**.
5. Tryk på tasten .
Pilen ► er placeret foran . Det tidspunkt, hvor retten vil være færdig, bliver vist.



6. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+** eller **−**.



Efter få sekunder gemmer ovnen indstillingerne og skifter om til venteposition. I displayet vises det klokkeslæt, hvor retten er færdig, og pilen ► er placeret foran symbolet ►I. Symbol ► og ► bliver slukket.

Når ovnen starter, tælles tilberedningstiden ned i displayet, og pilen ► er placeret foran symbolet I►I. Symbolet ►I slukker.

Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet vises 0:00.

Tryk på tasten ►. De kan indstille en ny tilberedningstid med tasten **+** eller **−**.

Eller tryk på tasten ► to gange, og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

Ændre sluttiden

Sluttiden kan ændres med tasten **+** eller **−**.

Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Hvis minuturet er indstillet, skal De trykke på to gange på tasten ► forinden.

Sluttiden må ikke ændres, når den indstillede tilberedningstid er begyndt. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

Slette sluttiden

Stil sluttiden tilbage til det aktuelle klokkeslæt med tasten **−**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Ovnen starter.

Hvis minuturet er indstillet, skal De trykke på to gange på tasten ► forinden.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Pilen ► er placeret foran den aktive tidsfunktion.

Tryk på tasten $\ominus$, indtil pilen ► er placeret ud for det ønskede symbol for at vise minutur $\odot$, varighed (tilberedningstid) $\rightarrow$, slut-tid $\rightarrow$ eller klokkeslæt $\ominus$. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker symbolet $\ominus$ og tre nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten $\ominus$.
I displayet vises klokkeslættet 12:00.
2. Indstil klokkeslættet med tasten $+$ eller $-$.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Ændre klokkeslæt

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Tryk fire gange på tasten $\ominus$.
Tidssymbolerne lyser i displayet, og pilen ► er placeret foran $\ominus$.
2. Klokkeslættet ændres med tasten $+$ eller $-$.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Skjule klokkeslæt

De kan skjule klokkeslættet. Se vedr. dette i kapitlet *Ændre grundindstillinger*.

Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at ramme den ønskede stegetemperatur helt præcist. Termometeret måler temperaturen inde i kødet i området mellem 30 °C og 99 °C.

Anvend kun det leverede stegetermometer. De kan også bestille det hos kundeservice som en reservedel.

Tag altid stegetermometeret ud af ovnrummet efter brugen. Opbevar det aldrig i ovnrummet.

Egnede ovnfunktioner

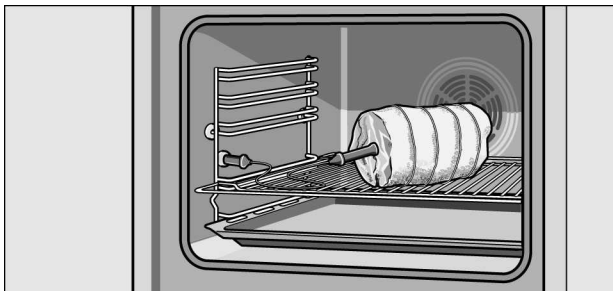
- ☼ = 3D-varmluft
- ☐ = over-/undervarme
- ☼ = pizzatrin
- ☼ = varmluft/impulsgrill

Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

Stikke stegetermometeret i kødet

Stik stegetermometeret ind i kødet, inden De sætter det i ovnen.

Stik metalspidsen ind i kødet på det tykkeste sted. Sørg for, at selve spidsen befinder sig nogenlunde midt i kødstykket. Det må ikke stikkes ind i fedt, og det må ikke berøre fadet eller benet i kødet.



Placer kødstykket på midten af risten.

Afstanden mellem grillvarmelegemet og stegetermometret skal være tilstrækkelig stor til, at det ikke bliver ødelagt af den kraftige varme.

Indstille kernetemperatur

Indstil den ønskede kernetemperatur, når De har sat kødet med stegetermometret ind i ovnen.

1. Stik stegetermometret ind i stikket foran til venstre i ovnen, og luk ovndøren.
Pas på, at stegetermometrets kabel ikke kommer i klemme.
I displayet vises en foreslået værdi på 80 °C.
Pilen ► er placeret foran symbolet .
2. Indstil kernetemperaturen med tasten + eller -.
3. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
4. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometret blive beskadiget.

Efter nogle få sekunder starter ovnen. Indtil kernetemperaturen er nået 30 °C, vises den indstillede kernetemperatur. Fra 30 °C vises den aktuelle kernetemperatur i displayet. For at man skal kunne se forskel, lyser det øverste punkt i kolonet, når der er tale om den aktuelle temperatur.

Indstillet kernetemperatur er nået

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. Den indstillede kernetemperatur vises i displayet uden punktet.

Tryk på tasten , indtil pilen ► igen befinder sig foran symbolet , hvis De ønsker at hæve kernetemperaturen yderligere. Indstil kernetemperaturen igen med tasten + eller -.

Tryk på tasten , og drej funktionsvælgeren hen på position nul, når De vil slukke for ovnen. Ovnen er slukket.

Træk stegetermometret ud af stikket.



Fare for forbrænding!

Både stegetermometret og ovnrummet er meget varme. Brug en grydelap, når stegetermometret trækkes ud.

Ændre kernetemperatur

Så længe kernetemperaturen endnu ikke er nået 30 °C, kan den ændres med tasten **+** eller **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Hvis kernetemperaturen er nået op på 30 °C, og den aktuelle temperatur vises, eller hvis der er indstillet en tid på minuturet, skal der forinden trykkes to gange på tasten .

Afbryde

Træk stegetermometret ud af stikket. Ovnen varmer videre på normal vis.

Drej funktionsvælgeren hen på position nul for at slukke ovnen.



Fare for forbrænding!

Både stegetermometret og ovnrummet er meget varme. Brug en grydelap, når stegetermometret trækkes ud.

Tabel

Anvend kun fersk kød og ikke frosset kød. Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. De afhænger af kødets kvalitet og beskaffenhed.

Ret	Kernetemperatur i °C
Oksekød	
Roastbeef eller oksefilet, engelsk	45-55
Roastbeef eller oksefilet, medium	55-65
Roastbeef eller oksefilet, gennemstegt	65-75
Svinekød	
Svinefilet	65-70
Steg af svinekød (f.eks. nakkekam)	85-90
Kalvekød	
Kalvesteg	75-85
Kalveskank	85-90

Ret	Kernetemperatur i °C
Lammekød	
Lammekølle, medium	60-70
Lammesteg	80-90

Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for ovnen, er den forsynet med en børnesikring.

Ovnen reagerer ikke på indstillinger. Minutur og klokkeslæt kan også indstilles, når børnesikringen er aktiveret.

Hvis ovnfunktion, temperatur eller grilltrin bliver indstillet, afbryder børnesikringen automatisk opvarmningen.

Aktivere børnesikring

Der må ikke være indstillet tilberedningstid eller sluttid.

Tryk på tasten  i ca. fire sekunder.

I indikatoren vises symbolet .

Børnesikringen er aktiveret.

Deaktivere børnesikring

Tryk på tasten  i ca. fire sekunder.

I indikatoren slukkes symbolet .

Børnesikringen er deaktiveret.

Ændre grundindstillinger

Ovnens har forskellige grundindstillinger. Disse indstillinger kan tilpasses efter Deres egne ønsker og behov.

Grundindstilling	Udvalg 1	Udvalg 2	Udvalg 3
c1 Visning af klokkeslæt	altid*	kun med tasten 	
c2 Varighed af signal efter udløb af tilberedningstid eller tid på minuturet	ca. 10 sek.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
c3 Ventetid, indtil en indstilling aktiveres	ca. 2 sek.	ca. 5 sek.*	ca. 10 sek.

* Fabriksindstilling

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Tryk på tasten  i ca. 4 sekunder.
I indikatoren vises den aktuelle grundindstilling for visning af klokkeslæt, f.eks. c1 1 for valg 1.
2. Grundindstillingen kan ændres med tasten **+** eller **-**.
3. Bekræft med tasten .
I displayet vises den næste grundindstilling. De kan gennemgå alle indstillingsniveauerne med tasten , og foretage ændringer med tasten **+** eller **-**.
4. Tryk til sidst på tasten  i ca. 4 sekunder.

Alle grundindstillingerne er aktiveret.

De kan altid ændre grundindstillingerne igen.

Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres ovn smuk og funktionsdygtig i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan ovnen plejes og rengøres rigtigt.

Tips

De små farveforskelle på ovnens front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.

Skygger på ovnglasset, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.

Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere kanterne helt på tynde bageplader. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

Rengøringsmidler

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

Anvend

- aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler
- aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol
- aldrig hårde skure- eller rengøringssvampe
- aldrig højtryksrenser eller dampstråler.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Område

Rengøringsmiddel

Ovnens forside

Varmt vand med opvaskemiddel:
Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.
Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.

Område	Rengøringsmiddel
Rustfrit stål	Varmt vand med opvaskemiddel: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Glasruder i ovndør	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Stegetermometer	Varmt vand med opvaskemiddel: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt vand med opvaskemiddel: Brug en rengøringssvamp til rengøringen.
Ovntætning Må ikke tages af!	Varmt vand med opvaskemiddel: Brug en rengøringssvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Ribberammer	Varmt vand med opvaskemiddel: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Tilbehør	Varmt vand med opvaskemiddel: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Rengøre selvrensende flader i ovnrummet

Ovnrummets bagvæg er beklædt med selvrensende emalje. Stænk fra stegning og bagning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt, når ovnen er i brug. Jo højere temperatur og jo længere ovnen er i drift, desto bedre bliver resultatet.

Hvis bagvæggen efter flere gange fortsat er snavset, skal den rengøres med varmt sulfvand og en blød svamp.

Med tiden kan der forekomme misfarvninger, som ikke længere kan fjernes. Emaljen bliver ikke beskadiget af disse misfarvninger.

Vigtigt

Brug aldrig skurende rengøringsmidler. De ridser og ødelægger overfladen.

Brug aldrig ovnrens til rengøring af bagvæggen. Hvis der ved en fejl kommer ovnrens på overfladen, skal den omgående fjernes med en blød svamp og godt med vand.

Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

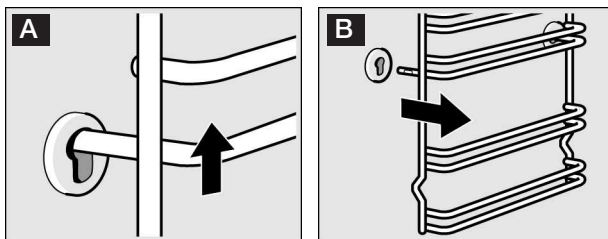
Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. De selvrensende flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

Afmontere/montere ribberammer

Tage ribberammerne af

Ribberammerne kan tages ud, når de skal rengøres. Ovnens skal være kold.

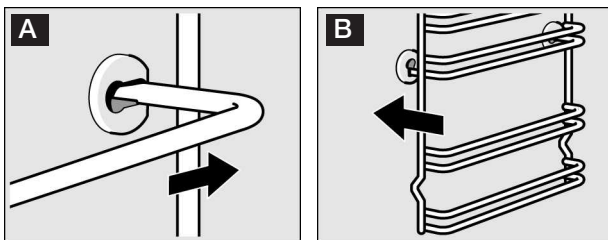
1. Løft ribberammen op foran,
2. og frigør den. (Figur A)
3. Træk derefter hele ribberammen fremad, og tag den ud. (Figur B)



Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket smuds.

Sætte ribberammen på plads

1. Stik først ribberammen ind i den bagerste bøsning, og tryk den lidt bagud (Figur A).
2. Stik den derefter ind i den forreste bøsning. (Figur B)



Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side. Udbugtningen skal altid vende nedad.

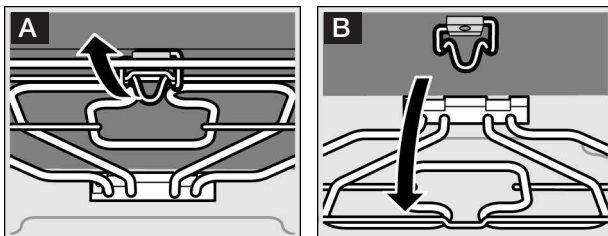
Klappe grill-varmelegemet ned



Grillens varmelegeme kan klappes ned for rengøring.

Fare for forbrænding! Ovnen skal være kold.

1. Træk holdebøjlen på grill-varmelegemet fremad, og tryk den opad, indtil den går i indgreb med et klik. (Figur A)
2. Hold fast i grill-varmelegemet imens, og klap det nedad. (Figur B)



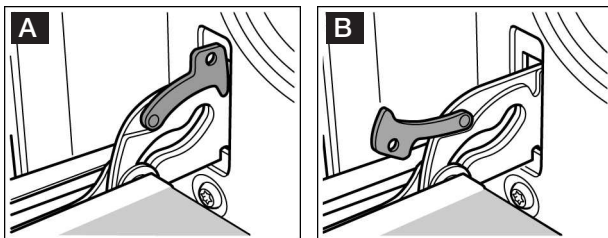
Klap grill-varmelegemet op på plads igen efter rengøringen. Tryk holdebøjlen nedad, og lad grill-varmelegemet gå i indgreb.

Afmontere/montere ovndør

Ved rengøring og når ovnglassene skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepal ovndørens hængsler. Når låsepalen er vippet ned, (Figur A), er ovndøren låst fast. Så kan den ikke tages af.

Når ovndøren skal tages af, og låsearmene er vippet op, (Figur B), er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.

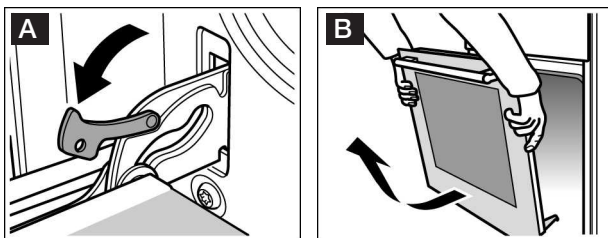


Fare for tilskadekomst! Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft.

Sørg for, at låsepalene altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.

Tage døren af

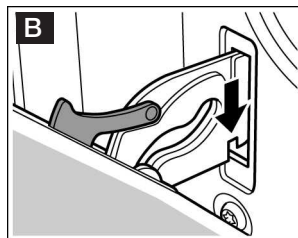
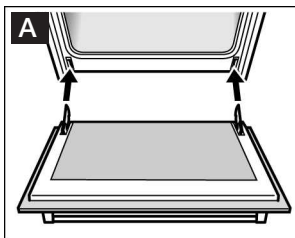
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepal i venstre og højre side op (Figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget (Figur B).
Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk døren lidt mere, og træk den ud.



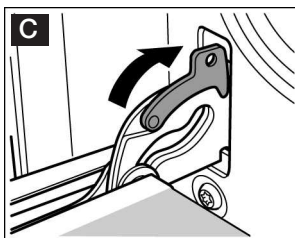
Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i den omvendte rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (Figur A).
2. Kærven på hængslerne skal gå i indgreb på begge sider (Figur B).



3. Vip de to låsepale op igen (Figur C).
Luk ovndøren.



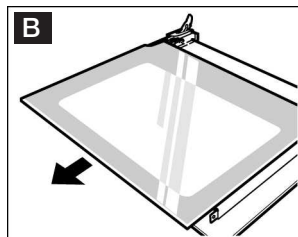
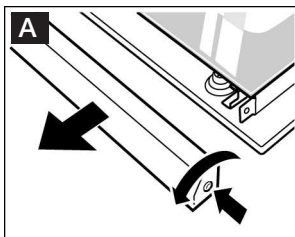
Fare for tilskadekomst! Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

Afmontage/ montage af ovndørens rudeglas

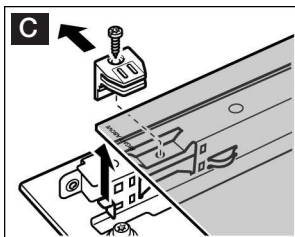
Afmontage

Rudeglassene i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru skruerne i højre og venstre side ud (figur A).
3. Løft det øverste rudeglas, og træk det ud (figur B).



4. Skru holderne af i venstre og højre side. Løft rudeglasset, og træk holderne af ruden (figur C). Tag ruden ud.



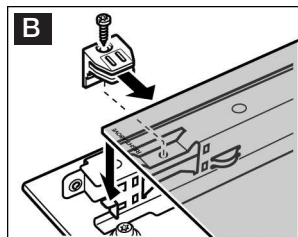
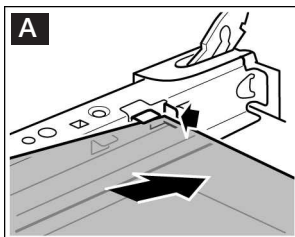
Rengør rudeglassene med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

Anvend ikke aggressive eller skurende midler og heller ingen glasskraber. Glasset kan blive beskadiget.

Montage

Sørg for ved monteringen, at påskriften "right above" står på hovedet nederst til venstre.

1. Skyd rudeglasset skråt ind bagud (figur A).
2. Sæt holderen i højre og venstre side på rudeglasset, indjuster, og skru dem fast (figur B).



3. Skyd det øverste rudeglas skråt ind bagud.
Den glatte flade skal vende udad.
4. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
5. Sæt ovndøren på plads.

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

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan dette ofte skyldes en bagatel. Forsøg selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, inden De kontakter kundeservice.

Fejltabel

Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes helt som forventet, kan De prøve at læse kapitlet *Testet i vores prøvekokken*. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedningen.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning/tips
Ovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se efter i sikringsboksen, om sikringen er i orden.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om lampen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
I displayet lyser  og nogle nuller.	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnen varmer ikke.	Støv på kontakterne.	Drej betjeningsknapperne frem og tilbage et par gange.

Fejlmeddelelser

Tryk på tasten , hvis der vises en fejlmeddelelse med  i displayet. Fejlmeddelelsen slukkes. Indstillede tidsfunktioner bliver slettet.

Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke slukkes.

Ved følgende fejlmeddelelse kan De måske selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning/tips
E011	Der er blevet trykket for længe på en tast, eller en tast er dækket til.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Se efter, om der er en tast, der har sat sig fast, er tildækket eller tilsmudset.



Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Udskifte ovnlampepære i loft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Temperaturbestandige reservepærer, 40 Watt, fås hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun denne type pærer.

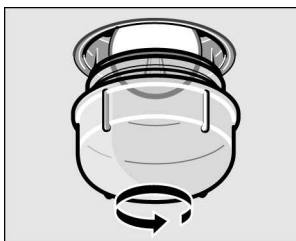


1. Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen fra i sikringsskabet.

2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.

3. Drej glasafdækningen mod venstre, og tag den ud.



4. Udskift pæren med den samme type pære.

5. Skru glasafdækningen på igen.

6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Glasafdækning

Hvis glasafdækningen er blevet beskadiget, skal den udskiftes.

Der fås glasafdækninger af den rigtige type hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. De kan finde adressen og telefonnummer til det nærmeste serviceværksted i telefonbogen. De kan også få oplyst det nærmeste serviceværksted hos de angivne kundeservicecentre.

E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive apparatets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes til højre på siden af ovndøren.

Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 📞	

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

Her findes tips om, hvordan De kan spare på energien ved bagning og stegning, og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.

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

Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.

Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantforme ind ved siden af hinanden.

Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. miljøbeskyttelsesreglerne.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af 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 hele EU.

Alt er testet i vores prøvekøkken

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret. De får oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er også tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Yderligere oplysninger

Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn. Forvarm kun, hvis det er angivet i tabellerne.

Tag forinden alt det tilbehør ud af ovnrummet, som der ikke er brug for.

Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmningen.

Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.

Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.

Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

Kager og bagværk

Bage i et lag

Kager bliver bedst, når de bages i et lag med over-/undervarme .

Hvis De vælger at bage med varmluft .

Kager i form, rille 2

Kager på plade, rille 3.

Bagning i flere lag

Brug 3D-varmluft .

Bagning i 2 lag:

Universalbradepande i rille 3

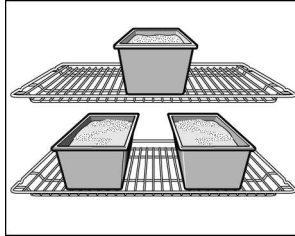
Bageplade i rille 1.

Bagning i 3 lag:
Bageplade i rille 5
Universalbradepande i rille 3
Bageplade i rille 1.

Plader, der er sat i ovnen samtidig, bliver ikke altid færdige på samme tid.

I tabellerne findes mange forskellige forslag.

Hvis De anvender 3 firkantede forme samtidig, skal de placeres på ristene som vist på figuren.



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.

Hvis De ønsker at anvende forme af silikone, skal De bruge producentens angivelser og opskrifter som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne variere.

Tabeller

I de følgende tabeller finder De den bedst egnede ovnfunktion til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en jævnere bruning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

Bagetiden bliver reduceret med ca. 5 til 10 minutter, hvis ovnen forvarmes.

Der findes yderligere oplysninger under "Bagetips" efter tabellerne.

Kager i form	Fade og beholdere	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Rørekage, enkel	Randform/ firkantet form	2		160-180	50-60
	3 firkantede forme	3+1		140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/ firkantet form	2		150-170	65-75
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	3		160-180	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2		160-180	50-60
Lagkagebund, 2 æg forvarmning	Tærteform	2		160-180	20-30
Lagkagebunde, 6 æg forvarmning	Mørk springform	2		160-180	40-50
Mørdejsbund med kant	Mørk springform	1		170-190	25-35
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej*	Mørk springform	1		170-190	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplate	1		220-240	35-45
Formkage	Rund kageform	2		150-170	60-70
Pizza, tynd bund, lidt fyld, forvarmning	Pizzaplate	1		250-270	10-15
Krydret bagværk*	Mørk springform	1		180-200	45-55

* Lad kagen hvile i ca. 20 minutter i det slukkede apparat med lukket dør.

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Rørekaged med tørt fyld	Bageplade	2		170-190	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	35-45
Rørekage med fugtigfyld (frugt)	Bageplade	2		180-200	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	40-50
Gærdej med tørt fyld	Bageplade	3		170-190	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	35-45

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Gærdej med saftigtfyld (frugt)	Bageplade	3		160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	50-60
Mørdej med tørt fyld	Bageplade	2		170-190	20-30
Mørdej med fugtigtfyld (frugt)	Universalbradepande	2		170-190	60-70
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	1		210-230	40-50
Roulade forvarmning	Bageplade	2		170-190	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2		170-190	25-35
Julekage (Stolle) af 500 g mel	Bageplade	3		160-180	60-70
Julekage (Stolle) af 1 kg mel	Bageplade	3		140-160	90-100
Butterdej, sød	Universalbradepande	2		190-210	55-65
Pizza	Bageplade	2		210-230	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen forvarmning	Universalbradepande	2		250-270	10-12

Småkager	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1		130-150	25-35
	Universalbradepande + 2 bageplader	1+3+5		130-150	30-40
Makroner	Bageplade	2		100-120	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		100-120	35-45
	Universalbradepande + 2 bageplader	1+3+5		100-120	40-50

Småkager	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Marengs	Bageplade	3		80-100	100-150
Muffins	Rist med muffinplade	2		170-190	20-25
	2 riste med muffinplader	3+1		160-180	25-30
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2		210-230	30-40
Bagværk, butterdej	Bageplade	3		180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	25-35
	Universalbradepande + 2 bageplader	1+3+5		170-190	35-45
Bagværk af gærdej	Bageplade	2		180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		160-180	25-35

Brød og boller

Ved brødbagning skal ovnen forvarmes, hvis intet andet er angivet.

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Ved bagning i 2 lag skal universalbradepanden altid sættes ind oven over bagepladen.

Brød og boller	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		270 200	5 30-40
Surdejsbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		270 200	8 35-45
Fladbrød	Universalbradepande	2		270	10-15
Rundstykker uden forvarmning	Bageplade	3		200-220	20-30
Boller af gærdejsøde	Bageplade	3		180-200	15-20
	Universalbradepande + bageplade	3+1		160-180	20-30

Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.

Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.

Kagen falder sammen.

Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.

Kagen bliver for mørk foroven.

Kagen er for tør.

Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).

Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.

Frugtkagen er for lys i bunden.

Frugtsaften løber over.

Småt bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.

De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.

Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.

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.

Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.

Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.

Sæt den længere ind, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.

Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.

Anvend lidt mindre væske næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.

Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Bag sart bagværk i et lag med Over-/undervarme . Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.

Sæt kagen en rille lavere ned næste gang.

Hvis De har en dybere universalbradepande, kan den benyttes næste gang.

Lad der være en fri afstand på ca. 2 cm omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.

Anvend altid Varmluft  ved bagning i flere lag. Plader, der er sat i ovnen samtidig, behøver ikke at blive færdige på samme tid.

Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.

Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. 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

Tips vedrørende fade og beholdere

De kan bruge alle slags varmebestandige fade og gryder. Til store stege er universalbradepanden også velegnet.

Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Låget skal passe til stegegryden og lukke tæt til.

Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde.

Ved stegegryder af rustfrit stål bliver kødet ikke brunet så kraftigt og lidt mindre gennemstegt. Forlæng tilberedningstiderne.

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

Fad uden låg = uden låg

Fad med låg = med låg

Stil altid varmt glasservice på en tør varmebriks. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Tips vedrørende stegning

Tilsæt lidt væde til magert kød. Bunden af fadet skal være dækket med ca. ½ cm væde. Ved grydestege skal der tilsættes rigeligt væde. Bunden af fadet skal være dækket med 1-2 cm væde.

Mængden af væden afhænger af kødets art og fadets materiale. Ved tilberedning af kød i en emaljeret stegegryde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas.

Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede.

Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Tips vedrørende grilning

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

Ved grilning skal ovnen forvarmes i ca. 3 minutter, inden grillmaden lægges ind.

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

Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind i rille 4 eller 5. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige ovnen, når det tages ud.

Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. På den måde bliver de ensartet stegt og forbliver saftige. Steaks skal først saltes efter grilningen.

Vend grillstykkerne efter 2/3 af den angivne tid.

Grill-elementet tænder og slukker med jævn mellemrum. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

Kød

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.

Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften fordelt bedre i kødet.

Pak roastbeef ind i alufolie efter tilberedningen, og lad den hvile i ovnen i 10 minutter.

Skær ridser over kryds i sværen på flæskesteg, og læg den i fadet med sværen nedad først.

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Oksekød						
Oksegrydesteg	1,0 kg	Med låg	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Oksefilet, medium	1,0 kg	Uden låg	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1		220-240	60
Steaks, 3 cm tykke, medium		Rist + universal-bradepande	5+1		3	15
Kalvekød						
Kalvesteg	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveskank	1,5 kg	Uden låg	2		210-230	140
Svinekød						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinefilet	500 g	Rist + universal-bradepande	3+1		220-230	30
Flæskesteg, mager	1,0 kg	Uden låg			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2		200-220	70
Steaks, 2 cm tykke		Rist + universal-bradepande	5+1		3	20

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Svinemedaljoner, 3 cm tykke		Rist + universal-bradepande	5+1		3	10
Lammekød						
Lammeryg, med ben	1,5 kg	Uden låg	2		190-210	60
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		150-170	120
Vildt						
Dyreryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		200-220	50
Rådyrkølle uden ben	1,5 kg	Med låg	2		210-230	100
Vildsvinesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	140
Hjortesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	130
Kanin	2 kg	Med låg	2		220-240	60
Forloren hare	Af 500 g kød	Uden låg	1		180-200	80
Pølser		Rist + universal-bradepande	4+1		3	15

Fjerkræ

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

Sæt universalbradepanden ind i rille 1, hvis De griller direkte på risten. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset.

Prik små huller i skindet under vingerne på gæs og ænder, så fedtet kan løbe af.

Læg først helt fjerkræ med brystsidens nedad på risten. Vend efter $\frac{2}{3}$ af den angivne tid.

Vend stege, som f.eks. kalkunrullesteg eller kalkunbryst, efter halvdelen af den angivne tid. Vend fjerkræstykker efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

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

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		230-250	60-70
Poulard, hel	1,6 kg	Rist	2		200-220	80-90
Kyllinger, halve	hver på 500 g	Rist	2		220-240	40-50
Kyllingestykker	hver på 150 g	Rist	3		210-230	30-40
Kyllingestykker	hver på 300 g	Rist	3		220-240	35-45
Kyllingebryst	hver på 200 g	Rist	2		3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst	hver på 300 g	Rist	3		240-260	30-40
Blomkål, hel	3,5 - 4 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår	hver på 400 g	Rist	3		220-240	50-60
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Kalkunrullesteg	1,5 kg	Uden låg	1		190-210	110-130
Kalkunbryst	1,0 kg	Med låg	2		180-200	80-90
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

Fisk

Hvis De griller direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind på rille 1. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Vend fisk i stykker efter $\frac{2}{3}$ af grilltiden.

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk ind i ovnen i svømmestilling med rygfinnen opad. Placer en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller et lille ovnfast fad i bugåbningen i fisken, så den står stabilt.

Tilsæt nogle spiseskefulde væde til fiskefileter ved dampning.

Fisk	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Fisk, hel	hver på ca. 300 g	Rist	2		2	20-25
	1,0 kg	Rist	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Rist	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Med låg	2		180-200	70-80
Fiskekotelet, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Med låg	2		210-230	20-30

Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen.

Hvordan konstateres, om stegen er færdig.

Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket.

Stegen ser fin ud, men skyen er branket.

Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.

Der dannes damp, når der hældes væske på stegen.

Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden.

Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.

Kontroller rillehøjde og temperatur.

Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.

Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.

Det er fysisk betinget og normalt. Størstedelen af vanddampen ledes ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig forsiden af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

Tærte, gratin, toast

Hvis De griller direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind på rille 1. Så bevares ovnen ren.

Stil altid fade og beholdere på risten.

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Angivelserne i tabellen er kun vejledende.

Tærter / gratiner	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Bagetid i minutter
Tærte, sød	Tærteform	2		180-200	50-60
Soufflé	Tærteform	2		170-190	35-45
	Portionsforme	2		190-210	25-30
Pastatærte	Tærteform	2		200-220	40-50
Lasagne	Tærteform	2		180-200	40-50
Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 tærteform	2		160-180	60-80
	2 tærteforme	1+3		150-170	60-80
Toast, gratineret, 4 stk.	Rist	4		3	7-10
Toast, gratineret, 12 stk.	Rist	4		3	5-8

Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Vær opmærksom på, om bagepapiret kan tåle de angivne temperaturer, når De bruger bagepapir på tilbehøret. Tilpas papirets størrelse efter retten.

Resultatet af tilberedningen er meget afhængig af levnedsmidlerne. Der kan allerede være tale om misfarvninger og ujævnheder ved den utilberedte vare.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Tempera-tur i °C, grilltrin	Bagetid i minutter
Pizza, dybfrossen					
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	2		200-220	15-20
	Universalbradepande + Rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2		170-190	20-30
	Universalbradepande + Rist	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalbradepande	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalbradepande	3		190-210	10-20
Pizza, kold, forvarmning	Universalbradepande	1		180-200	10-15
Kartoffelprodukter, dybfrost					
Pommes frites	Universalbradepande	3		190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalbradepande	3		190-210	20-25
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbradepande	3		200-220	15-25
Bagværk, dybfrost					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3		180-200	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3		200-220	10-20
Bagværk, forbagt					

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Tempera-tur i °C, grilltrin	Bagetid i minutter
Opvarmede boller eller baguettes	Universalbradepande	3		190-210	10-20
	Universalbradepande + Rist	3+1		160-180	20-25
Stegeretter, dybfrossen					
Fiskepinde	Universalbradepande	2		220-240	10-20
Kyllingesticks, -nuggets	Universalbradepande	3		200-220	15-25
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost	Universalbradepande	3		180-200	35-40

Specielle retter

På dette apparat kan der indstilles temperaturer fra 50 til 270 °C. Således bliver en cremet yoghurt ved 50 °C lige så vellykket som en luftig gærdej.

Yoghurt

Kog mælken op (3,5% fedt), og lad den køle af til 50 °C. Rør 150 g yoghurt i. Hæld blandingen i kopper eller små glas med skruelåg, og stil dem tildækket på risten. Forvarm i 5 minutter til 50 °C. Tilbered derefter, som angivet.

Hævning af gærdej

Tilbered gærdejen som normalt. Læg den i et varmebestandigt keramikfad, og dæk den til. Forvarm ovnrummet i 5 minutter. Sluk for apparatet, og stil dejen ind i den slukkede ovn til hævnings.

Tilberedning

Ret	Fade og beholdere	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid
Yoghurt	Stil kopper eller glas med skruelåg på risten	1		50	6-8 timer
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C, sluk for apparatet, og sæt gærdejen ind i ovnrummet	5 min. 20-30 min.

Optøning

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et egnet fad.

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

Læg fjerkræ med brystsidens nedad på en tallerken.

Frostvarer	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C
F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugt, kylling, pølser og kød, brød, rundstykker, kager og andet bagværk	Rist	1		Temperaturvælgeren forbliver slået fra

Tørring

Brug kun gode frugter og grøntsager, og vask alt grundigt.

Lad frugt/grøntsager dryppe godt af, og tør dem af.

Sæt universalbradepanden i rille 3, risten i rille 1.

Læg bage- eller pergamentpapir på universalbradepanden og risten.

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange. De tørrede frugter eller grøntsager skal løsnes fra papiret straks efter tørringen.

Ret	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid, timer
600 g æbleringe	1+3		80	ca. 5
800 g pæreblade	1+3		80	ca. 8
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	1+3		80	ca. 8-10
200 g køkkenurter, rensede	1+3		80	ca. 1½

Henkogning

Forberedelse

Glas og gummiringe skal være rene og hele. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellerne er udregnet i forhold til runde enlitterglas. OBS! Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager. Vask frugt og grøntsager grundigt.

Fyld frugt eller grøntsager i glassene. Tør evt. glassenes kanter af endnu engang. De skal være helt 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 tabellerne er vejledende. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af indholdets mængde og temperatur. Inden De ændrer på indstillingen eller slukker, skal De kontrollere, at der dannes rigeligt med luftbobler i glassene.

Sådan indstiller De

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

Henkogning af frugt

Efter ca. 40 - 50 minutter begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for ovnen.

Tag glassene ud af ovnrummet efter 25 til 35 minutters eftervarme. Ved en længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og risikoen for, at den henkogte frugt syner, forøges. Sluk for ovnen.

Frugt i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Æbler, Ribs, Jordbær	sluk ovnen	ca. 25 minutter
Kirsebær, Abrikoser, Ferskener, Stikkelsbær	sluk ovnen	ca. 30 minutter
Æblemos, Pærer, Blommer	sluk ovnen	ca. 35 minutter

Henkogning af grøntsager

Så snart der stiger små luftbobler op i glassene, skal De indstille temperaturvælgeren tilbage til ca. 120 til 140 °C efter ca. 35 til 70 minutter, afhængig af grøntsagernes art. Sluk derefter for ovnen, og brug eftervarmen.

Grøntsager med kold lage i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	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

Tage glassene ud

Stil ikke de varme glas på et koldt eller vådt underlag. De kan springe.

Akrylamid i levnedsmidler

Hvilke retter drejer det sig om?

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt

Hold tilberedningstiden så kort som muligt.
Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.
Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.

Bagning

Med over-/undervarme ved maks. 200 °C, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 180 °C.

Småkager

Med over-/undervarme ved maks. 190 °C, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 170 °C.
Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.

Pommes frites i ovn

Fordel dem jævnt og i et lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke tørrer ud.

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og afestning af de forskellige apparater.

Iht. EN/IEC 60350.

Bagning

Ved bagning i 2 lag skal universalbradepanden altid sættes ind oven over bagepladen.
Ved bagning i 3 lag skal universalbradepanden altid sættes ind i midten.

Sprøjtede småkager: Plader, der er sat i ovnen samtidig, bliver ikke altid færdige på samme tid.

Æblekage med låg i 2 lag:
Placer mørke springforme over hinanden.
Æblekage med låg i 1 lag:
Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Springforme af hvidblik:
Bag med over-/undervarme  i 1 lag. Anvend universalbradepanden i stedet for risten, og sæt springformene på den.

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Småkager, sprøjtede	Bageplade	3		160-180	20-30
	Bageplade	3		160-180	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	30-40
	Universalbradepande + 2 bageplader	1+3+5		140-160	40-50
Småkager forvarmning	Bageplade	3		160-180	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	30-40
	Universalbradepande + 2 bageplader	1+3+5		140-160	35-45

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Småkager	Bageplade	3		160-180	20-30
Vandbiskuit forvarmning	Springform på rist	2		170-190	30-40
Vandbiskuit	Springform på rist	2		160-180	30-40
Kage af gærdej	Universalbradepande	3		160-180	40-50
	Universalbradepande	3		160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	50-60
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

Grilning

Hvis De lægger levnedsmidler direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind på rille 1. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovn-funktion	Grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Ristning af toast forvarmning i 10 minutter	Rist	5		3	½-2
Hamburgerbøffer 12 stk.* uden forvarmning	Rist + Universalbradepande	4+1		3	25-30

* Vend efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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

[illegible]