

For at det kan blive 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.

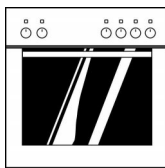
I tabellerne finder De indstillingsværdier og isætningshøjder for mange gængse retter. Det hele er testet i vores prøvekøkken.

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



HEN 2000.0

da

9000 086 067

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	4
Før indbygningen	4
Sikkerhedsanvisninger	4
Årsager til skader	5
Deres nye komfur	6
Betjeningsfeltet	6
Funktionsvælger	7
Temperaturvælger	7
Kogezone-betjeningsknapper	8
Ovnfunktioner	8
Ovn og tilbehør	10
Køleventilator	13
Inden ovnen tages i brug første gang	14
Opvarm ovnen	14
Rengør tilbehøret inden brug	14
Indstille kogesektionen	14
Indstilling af ovnen	15
Sådan indstiller De	15
Lynopvarmning	16
Sådan indstiller De	16
Pleje og rengøring	16
Apparatet udvendigt	16
Ovn	17
Rengøring af ovnglassene	18
Rengøre ribberammerne	19
Tætning	19

Indholdsfortegnelse

Tilbehør	19
Kogesektion	19
En fejl, hvad gør man?	20
Udskiftning af ovnlampen	20
Kundeservice	21
Emballage og kasseret udstyr	21
Tabeller og tips	22
Kager og bagværk	22
Bagetips	25
Kød, fjerkræ, fisk	26
Stege- og grilltips	29
Gratiner, toast	30
Dybfrosne færdigretter	30
Optøning	31
Tørring	31
Henkogning	32
Energisparetips	34
Acrylamid i fødevarer	34
Hvad kan De gøre?	35
Prøveretter	36

Hvad De bør være opmærksom på

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

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

Før indbygningen

Transportskader

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

Elektrisk tilslutning

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

Sikkerhedsanvisninger

Varm ovn



Dette apparat er udelukkende beregnet til den private husholdning.

Brug udelukkende komfuret til tilberedning af mad.

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

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

Hold børn væk.

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnen. Brandfare!

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

Reparationer



Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

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

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

Tilkald kundeservice.

Årsager til skader

Bageplade eller aluminiumsfolie på ovnbunden

Læg aldrig en bageplade på ovnbunden. Dæk aldrig bunden med aluminiumsfolie.

Der opstår en ophobning af varme. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen beskadiges.

Vand i ovnen

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

Frugtsaft

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

Brug hellere den dybere universalbradepande.

Afkøling med åben ovndør

Lad kun ovnen køle af i lukket tilstand. Sæt aldrig noget i klemme i ovndøren. Selv om De kun åbner ovndøren lidt, kan forsiden på skabelementerne 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 skabelementerne ved siden af kan blive beskadiget. Hold ovntætningen ren.

Ovndøren som siddeflade

Stil eller sæt Dem aldrig på ovndøren.

Bageplade, aluminiumsfolie eller fade og gryder på ovnbunden

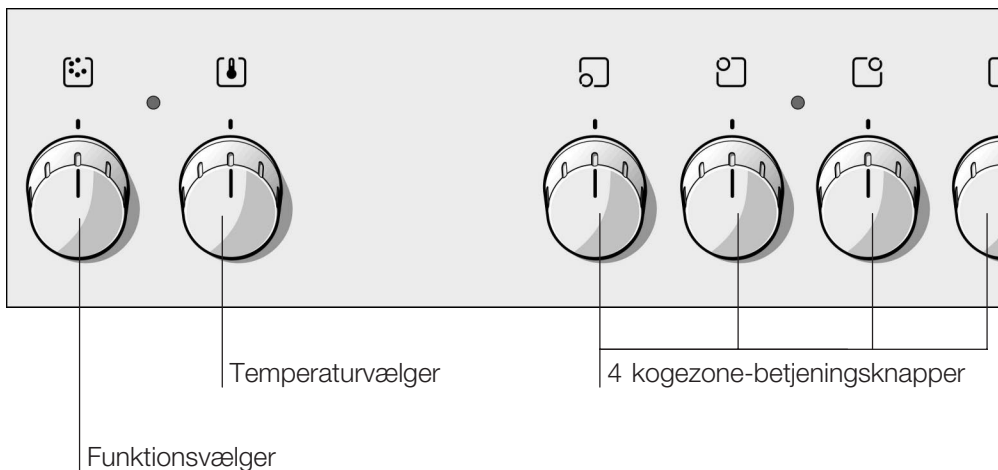
Sæt aldrig en bageplade ind på ovnbunden. Dæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Stil aldrig fade eller gryder på ovnbunden. Der sker en ophobning af varme. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.

Deres nye komfur

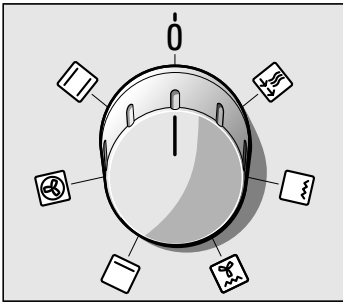
Her lærer De Deres nye komfur at kende. Vi forklarer betjeningsfeltet med betjeningsknapper og indikatorer. De får oplysninger om ovnfunktionerne og det vedlagte tilbehør.

Betjeningsfeltet

Der kan forekomme mindre afvigelser afhængigt af modellen.









Funktionsvælger



Med funktionsvælgeren indstiller De ovnens ovnfunktion.

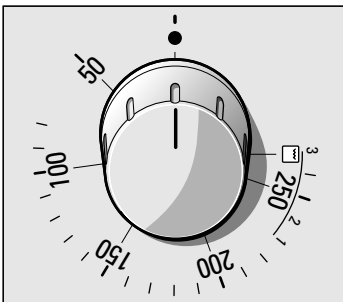
Indstillinger

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

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

Når De indstiller funktionsvælgeren, tænder lampen i ovnen.

Temperaturvælger



Med temperaturvælgeren indstiller De temperaturen eller grilltrinnet.

Temperatur

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

Grill

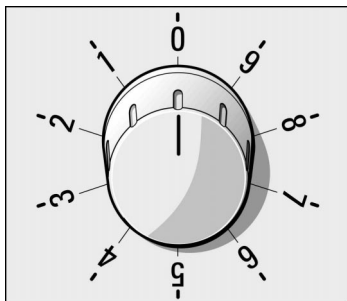
1	Grill svag
2	Grill middel
3	Grill kraftig

Indikatorlampen lyser når ovnen varmer. I opvarmingspauserne slukker den. Ved grillning lyser lampen ikke.

Grilltrin

Ved grill  indstiller De et grilltrin med temperaturvælgeren.

Kogezone- betjeningsknapper



Med de 4 kogezone-betjeningsknapper indstiller De kogezonernes varmeeffekt.

Indstillinger

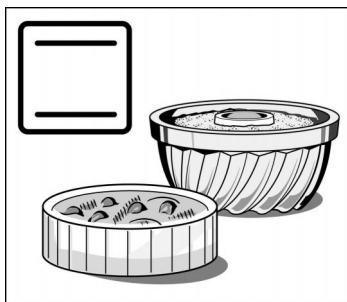
Kogetrin 1	laveste effekt
Kogetrin 9	højeste effekt

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

Når De indstiller en kogezone, lyser indikatorlampen.

Ovnfunktioner

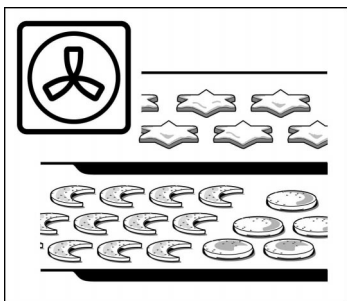
Der står forskellige ovnfunktioner til rådighed for ovnen. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde for hver ret.



Over- og undervarme

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

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

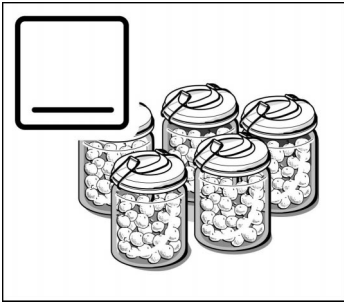


3D-varmluft

En ventilator i bagvæggen fordeler ringvarmelegemetts varme jævnt i ovnen.

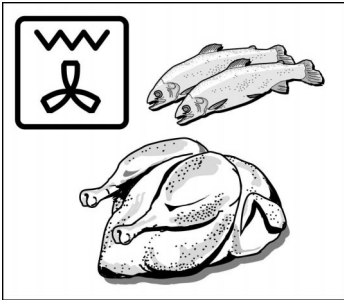
Med 3D-varmluften kan De bage kager og pizza i to lag. Småkager og butterdej kan også bages i tre lag samtidig. Ovntemperaturen her er noget lavere end ved over- og undervarme. De kan få ekstra bageplader hos forhandleren.

Til tørring er 3D-varmluft særdeles velegnet.



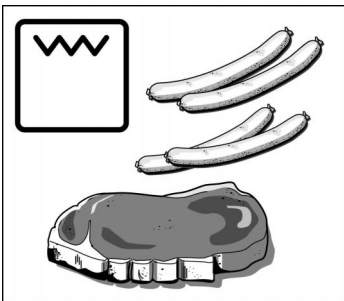
Undervarme

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



Varmluft/impulsgrill

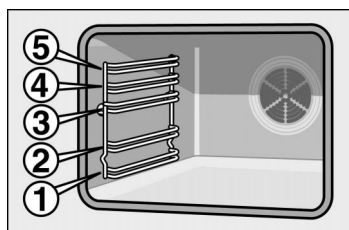
Grillelementet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. I varmefasen hvirvler ventilatoren varmen, der er afgivet af grillen, rundt om maden. På den måde bliver kødstykker sprøde og brune på alle sider.



Grillning

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

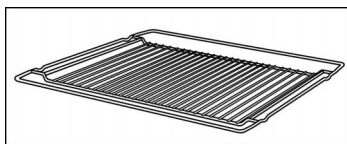
Ovn og tilbehør



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

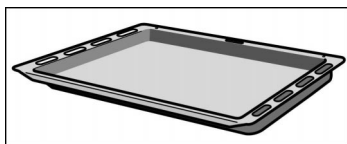


Tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandleren. Opgiv HEZ-nummeret.

Rist HEZ 334000

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

Skyd risten ind med krumningen nedad .



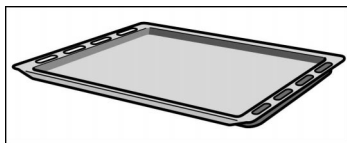
Universalbradepande HEZ 332000

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

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

Ekstra tilbehør

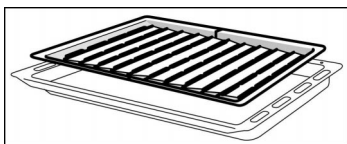
Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandleren.



Emaljeret bageplade HEZ 331000

til kager og småkager.

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

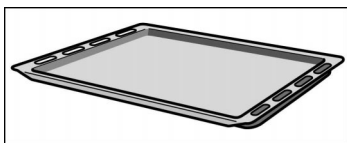


Grillplade HEZ 325000

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

Grilning på grillpladen: Anvend samme rille som med risten.

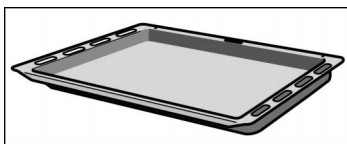
Grillplade til at beskytte mod stænk: Sæt universalbradepanden ind under risten med grillpladen i.



Emaljeret bageplade HEZ 331010 med slip-let-belægning

Kager og småkager løsnes let fra bagepladen.

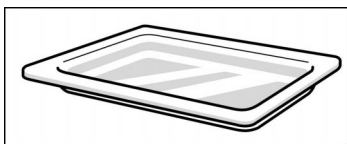
Skyd bagepladen med den skrå kant ud mod ovndøren helt ind i ovnen til anslag.



Universalbradepande HEZ 332010 med slip-let-belægning

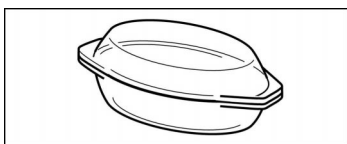
Kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege løsnes lettere fra universalbradepanden.

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



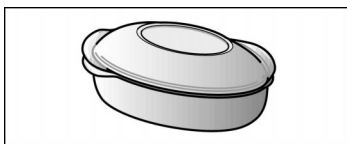
Glaspande HEZ 336000

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



Glasstegefad HMZ21GB

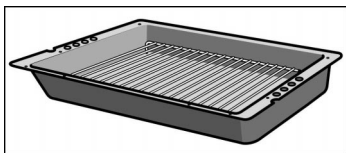
til gryde- og fadretter, samt gratiner, som De tilbereder i ovnen. Den er særdeles velegnet til stegeautomatik.



Metalstegefad HEZ 6000

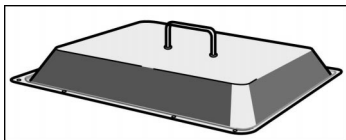
passer til dobbeltzonen på glaskeramik-kogesektionen. Stegefadet kan bruges både med kogesensorikken og stegeautomatikken.

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



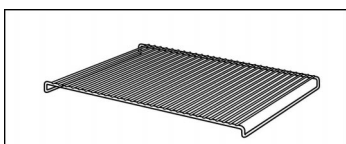
Professionel bradepande HEZ 333000

til tilberedning af store mængder.



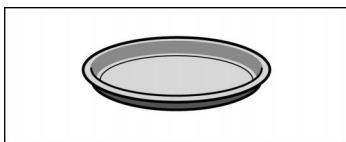
Låg til professionel pande HEZ 333001

gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande.



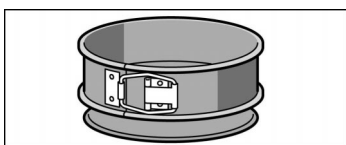
Rist HEZ 324000

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



Pizzaplade HEZ 317000

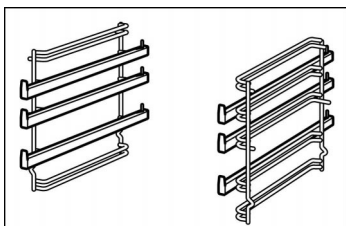
ideel f. eks. til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan bruge pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Stil pladen på risten. Følg angivelserne i tabellerne.



Bageform HEZ 6001

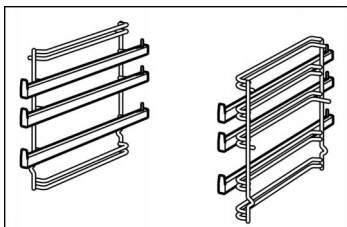
Med bageformen, der er sikret mod, at noget løber over, kan De bage kager med meget fugtigt fyld. Den ekstra brede kant forhindrer, at noget løber over, og ovnen holdes ren.

Bageformen er beklædt indvendigt med slip-let-belægning.



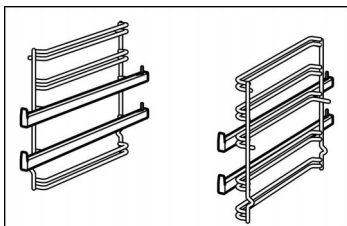
Teleskopudtræk i 3 planer HEZ 338300

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



Komplet teleskopudtræk i tre planer HEZ 338305

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



Teleskopudtræk i 2 planer HEZ 338200

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

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".

Opvarm ovnen

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

Sådan gør De

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

Rengør tilbehøret inden brug

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

Indstille kogesektionen

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

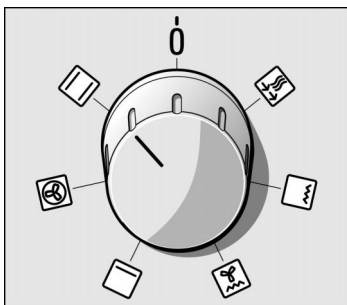
Indstilling af ovnen

Indstil ovnen med funktionsvælgeren og temperaturvælgeren.

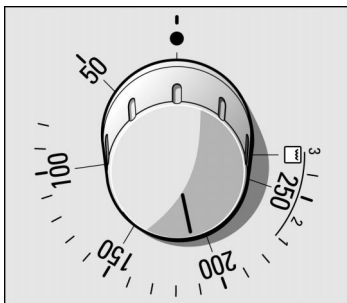
I kapitlet Tabeller og tips kan De finde den ovnfunktion og den temperatur, der passer til mange retter.

Sådan indstiller De

Eksempel: Over- og undervarme , 190 °C



1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.



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

Slukning

Når retten er færdig, skal De slå funktionsvælgeren fra.


Ændre indstilling

De kan altid ændre temperaturen eller grilltrinnet.

Lynopvarmning

Med denne funktion kan De opvarme ovnen særligt hurtigt.

Sådan indstiller De

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

Efter nogle sekunder starter ovnen. Indikatorlampen over temperaturvælgeren lyser.

Indikatorlampen slukker.

Sæt retten i ovnen, og indstil ovnen.

Lynopvarmningen er afsluttet

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.

Apparater med aluminiumsfront

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

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

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

Ovn

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

For at gøre rengøringen lettere

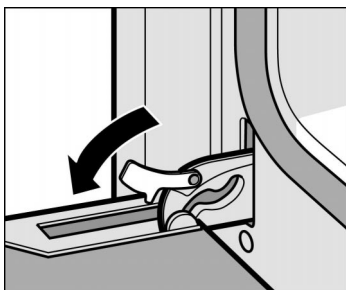
kan De tænde ovnlampen og tage ovndøren af.

Sæt funktionsvælgeren på

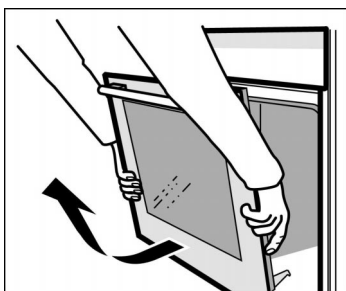
Tænde ovnlampen

Tag ovndøren af

De kan nemt tage ovndøren af.



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



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

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge efter rengøringen.

Rengøre emaljepladerne i ovnen

Brug varmt opvaskevand eller eddikevand.

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

Bemærk:

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

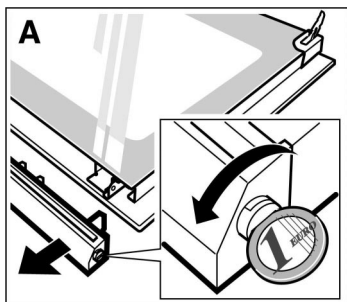
Kanterne på tynde plader kan aldrig emaljeres helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen er sikret.

Rengøre ovnlampens glasafdækning

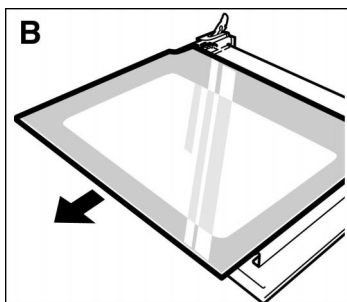
Glasafdækningen rengøres bedst med opvaskemiddel.

Rengøring af ovnglassene

De kan tage ovnglasset på ovndøren af, så det kan gøres bedre rent.



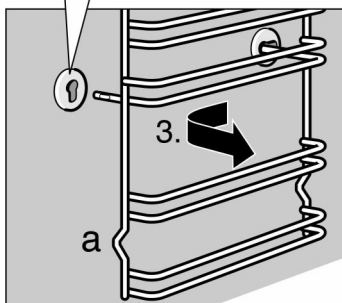
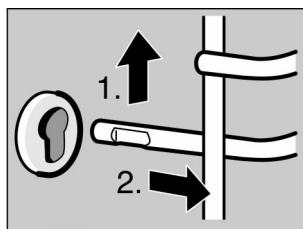
1. Tag ovndøren af, og læg den på en klud med grebet nedad.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru skruerne i højre og venstre side ud med en mønt for at gøre dette. (Figur A)



3. Træk ovnglasset ud. (Figur B)
- Rengør ovnglassene med glas-rengøringsmiddel og en blød klud.
4. Skyd det øverste ovnglas i igen. Sørg for, at den glatte flade vender udad.
 5. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
 6. Sæt ovndøren på igen.

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

Rengøre ribberammerne



De kan tage ribberammerne ud for at rengøre dem.

Afmontere ribberammerne:

1. Løft ribberammen opad foran
2. og frigør den.
3. Træk derefter hele ribberammen fremad, og tag den ud.

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

Montering af ribberammerne:

Stik først ribberammen ind i den bagerste bøsning, tryk den lidt bagud og stik den derefter ind i den forreste bøsning.

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

Tætning

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

Tilbehør

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

Kogesektion

Anvisninger om plejen kan De finde i brugsanvisningen til kogesektionen.

En fejl, hvad gør man?

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

Fejl	Mulig årsag	Fejltype/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt.	Kontroller om komfursikringen i sikringskabet er i orden.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om køkkenlampen fungerer.

Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.

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

Udskiftning af ovnlampen

Sådan gør De



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

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

Udskifte glasafdækningen

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


Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

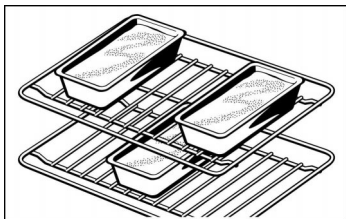
Anvend over-/undervarme , når De bager kager på én plade. På denne måde bliver kager bedst.

Bageforme

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

Stil altid kageformen på risten.

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













Tabeller

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

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









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




Ekstra oplysninger finder De under “Bagetips” efter tabellerne.

Kager i form	Form på risten	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Rørekage, nem	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		170-190	50-60
	3 firkantede forme*	1+3		150-170	75-105
Rørekage, fin (f. eks. sandkage)	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		150-170	60-70
	3 firkantede forme*	1+3		140-160	75-105
Mørdejsbund med kant	Springform	1		170-190	25-35
Kagebund af rørdej	Form til frugtbund	2		150-170	20-30
Lagkagebund	Springform	2		160-180	30-40
Frugt- eller kvarktærte, 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
Rør- eller gærdej med tørt pynt	Universalbradepande	2		160-180	20-30
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		160-180	40-50
Rør- og gærdej med saftigt pynt (frugt)	Universalbradepande	3		170-190	40-50
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		150-170	55-65
Biskuitroulade (forvarmning)	Universalbradepande	2		170-190	15-20
Fletbrød med 500 g mel	Universalbradepande	2		170-190	30-40
Julekage med 500 g mel	Universalbradepande	3		160-180	60-70
Julekage med 1 kg mel	Universalbradepande	3		150-170	90-100









Kager på pladen		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Strudel, sød	Universalbradepande	2		180-200	55-65
Pizza	Universalbradepande	2		220-240	25-35
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		180-200	45-55

* Ekstra bageplader fås i specialbutikker eller hos kundeservice.

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

Brød og boller		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Gærbrød med 1,2 kg mel*, (forvarmning)	Universalbradepande	2		270	8
				200	35-45
Surbrødsdej med 1,2 kg mel*, (forvarmning)	Universalbradepande	2		270	8
				200	40-50
Rundstykker (f.eks. grovboller)	Universalbradepande	4		200-220	20-30

* Hæld aldrig vand direkte i den varme ovn.

Småkager		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager	Universalbradepande	3		150-170	10-20
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		130-150	30-40
	2 bageplader* + universalbradepande**	2+3+5		130-150	35-45
Marengs	Universalbradepande	3		80-100	105-195
Vandbakkelse	Universalbradepande	2		200-220	30-40
Makroner	Universalbradepande	3		100-120	30-40
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		100-120	40-50
	2 bageplader* + universalbradepande**	2+3+5		100-120	45-55

Småkager		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Butterdej	Universalbradepande	3		190-210	25-35
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		180-200	30-40
	2 bageplader* + universalbradepande**	2+3+5		180-200	40-50

* Ekstra bageplader fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

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

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

Bagetips

De vil bage efter Deres egen opskrift.

Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.

Sådan konstaterer De, om en formkage er gennembagt.

Stik en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter før udløbet af den bagetid, der er angivet i opskriften. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.

Kagen falder sammen.

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

Kagen er hævet i midten og er lavere i kanten.

Undlad at smøre springformens kant. Kagen løsnes forsigtigt efter bagningen med en kniv.

Kagen bliver for mørk foroven.

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

Kagen er for tør.

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

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

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

Bagværket er ikke jævnt brunt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bagværket bliver ensartet brunt. Bag sart bagværk med over- og undervarme  i et lag. Hvis bagepapiret rager ud over kanten, kan det også have negativ indflydelse på luftcirkulationen. Tilpas altid bagepapiret til bagepladen.
Frugtkagen er for lys i bunden. Frugtsaften løber over.	Benyt den dybere universalbradepande næste gang.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Anvend ved bagning i flere lag altid 3D-varmluften  . Plader, der er sat i ovnen samtidig, behøver ikke at være færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den slipper ud via dørgrebet. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af 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 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		210-230	40
Bøffer eller koteletter, gennemstegt bøffer, rosa		Rist***	5		3	20
		Rist***	5		3	15
Svinekød uden svær (f.eks. nakkekam)	1 kg		1		190-210	100
	1,5 kg	uden låg	1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Svinekød med svær** (f.eks. bov eller skank)	1 kg		1		180-200	120
	1,5 kg	uden låg	1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Hamburgerryg med ben	1 kg	lukket	2		210-230	70

Kød	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Varighed, minutter
Forloren hare	750 g	uden låg	1		170-190	70
Pølser	ca. 750 g	Rist***	4		3	15
Kalvesteg	1 kg	uden låg	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammekølle uden ben	1,5 kg	uden låg	1		150-170	120

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

** Sværen på svinekød 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		200-220	40-50
Kyllingedele	hver på 250 g	Rist	2		200-220	30-40
Hele kyllinger 1 til 4 stk.	hver på 1 kg	Rist	2		190-210	50-80
And	1,7 kg	Rist	2		170-190	90-100
Gås	3 kg	Rist	2		150-170	110-130
Lille kalkun	3 kg	Rist	2		170-190	80-100
2 kalkunlår	hver på 800 g	Rist	2		180-200	90-110

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

* Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

Stege- og grilltips

I tabellen er stegens vægt ikke opgivet.

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

Hvordan kan man konstatere, om stegen er færdig.

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

Stegen er for mørk, og sværden visse steder branket.

Kontroller isætningshøjden og temperaturen.

Stegen ser godt ud, men skyen er branket.

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

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








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

Der opstår vanddamp, når der hældes væskede på stegen.

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

Gratiner, toast

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.





Ret	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Tilberedningstid minutter
Gratin sød (f.eks. kvarkgratin med frugt)	Gratinform	2		180-200	40-50
Pikant gratin af forkogte ingredienser (f.eks. pastagratin)	Gratinform eller universalbradepande	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Pikant gratin af friske ingredienser* (f.eks. kartoffelgratin)	Gratinform eller universalbradepande	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Bruning af toast	Rist	4		3	4-5
Overbagt toast	Rist**	4		3	5-8

* Gratinen må ikke være højere end 2 cm.
** Sæt altid universalbradepanden ind i rille 1.

Dybfrosne færdigretter

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Strudel med frugtfyld*	Universalbradepande	3		190-210	45-55
Pommes frites*	Universalbradepande	3		210-230	25-30
Pizza*	Rist	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Rist	2		190-210	15-20

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

Tips

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

Optøning

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

Følg producentens angivelser på emballagen.

Optøningstiderne afhænger af madvarernes art og mængde.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C
Frysevarer* f. eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugter, kylling, pølser og kød, brød, boller, kager og andet bagværk	Rist	2		Temperaturvælger en slås ikke til





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

Tørring

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

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

Læg bage- eller pergamentpapir i universalbradepanden 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 enlitersglas. OBS! Brug ikke glas, der er større eller højere. Lågene kan springe.


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

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

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

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

Sådan indstiller De

1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene i bradepanden, så de ikke rører ved hinanden.
2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
3. Luk ovndøren.
4. Indstil funktionsvælgeren til .
5. Indstil temperaturvælgeren mellem 170 til 180 °C.

Henkogning af frugt

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

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

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

Henkogning af grøntsager

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

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

Tag glassene ud

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

Energisparetips

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

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

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

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

Acrylamid i fødevarer

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

Hvordan opstår acrylamid?

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

Høje temperaturer

Et lavt vandindhold i fødevarerne

En kraftig brunning af produkterne.

Hvilke madvarer drejer det sig om?

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

Kartoffelchips, pomfritter,

toast, boller, brød,

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

Hvad kan De gøre?

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

aid¹, det tyske forbrugerråd, og BMVEL² (det tyske fødevareministerium) har udsendt følgende anbefalinger om dette:

Generelt

Sørg for, at tilberedningstiderne er så korte som muligt.

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

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

Bagning:

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

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

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

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












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

Prøveretter

I henhold til norm DIN 44547 og EN 60350

Bagning

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Tilbehør og anvisninger	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager formet med formsæt	Universalbradepande	2		160-180	20-30
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		140-160	35-45
	2 bageplader* + universalbradepande***	2+3+5		140-160	45-55
Småkager 20 stk.	Universalbradepande	3		160-180	20-30
Small Cakes 20 stk. pr. plade (forvarmes)	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		140-160	30-40
	2 bageplader* + universalbradepande***	2+3+5		140-160	35-45
Vandbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Kage af gærdej	Universalbradepande	3		170-190	40-50
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		150-170	55-65
Æbletærte med låg	2 riste* + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm****	2+4		190-210	75-85
	Universalbradepande + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm	1		200-220	70-80

* Bageplader og riste fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.



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

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

**** Stil kagen diagonalt på tilbehør.

Grillning

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

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

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

Bemærkninger
