

## 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.

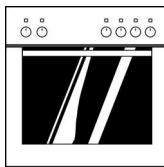
Og hvis der skulle opstå en fejl, så finder De her oplysninger om, hvordan De selv afhjælper små fejl.

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

Og nu: Velbekomme.

## Brugsanvisning

---



HEN 6000.3

da

---

9000 072 557

# Indholdsfortegnelse

<b>Hvad De bør være opmærksom på</b> .....	<b>4</b>
Før indbygningen .....	4
Sikkerhedsanvisninger .....	4
Årsager til skader .....	5
<b>Deres nye komfur</b> .....	<b>6</b>
Betjeningsfeltet .....	6
Funktionsvælger .....	6
Temperaturvælger .....	7
Kogezone-betjeningsknapper .....	8
Forsænkbare betjeningsknapper .....	8
Ovnfunktioner .....	8
Ovn og tilbehør .....	10
Køleventilator .....	13
<b>Inden ovnen tages i brug første gang</b> .....	<b>13</b>
Opvarm ovnen .....	13
Rengør tilbehøret inden brug .....	13
<b>Indstille kogesektionen</b> .....	<b>14</b>
<b>Indstilling af ovnen</b> .....	<b>14</b>
Sådan indstiller De .....	14
<b>Lynopvarmning</b> .....	<b>15</b>
Sådan indstiller De .....	15
<b>Automatisk tidsbegrænsning</b> .....	<b>15</b>
<b>Automatisk selvrens</b> .....	<b>16</b>
Sådan indstiller De .....	17
Når ovnen er kølet af .....	18
<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>18</b>

# Indholdsfortegnelse

Apparatet udvendigt . . . . .	18
Ovn . . . . .	19
Rengøring af ovnglassene . . . . .	20
Tætning . . . . .	21
Tilbehør . . . . .	22
Kogesektion . . . . .	22
<b>En fejl, hvad gør man? . . . . .</b>	<b>22</b>
Udskiftning af ovnlampen . . . . .	23
<b>Kundeservice . . . . .</b>	<b>24</b>
<b>Emballage og kasseret udstyr . . . . .</b>	<b>24</b>
<b>Tabeller og tips . . . . .</b>	<b>25</b>
Kager og bagværk . . . . .	25
Bagetips . . . . .	28
Kød, fjerkræ, fisk . . . . .	29
Stege- og grilltips . . . . .	32
Gratiner, toast . . . . .	32
Dybfrosne færdigretter . . . . .	33
Optøning . . . . .	33
Tørring . . . . .	34
Henkogning . . . . .	34
Energisparetips . . . . .	36
<b>Acrylamid i fødevarer . . . . .</b>	<b>36</b>
Hvad kan De gøre? . . . . .	37
<b>Prøveretter . . . . .</b>	<b>38</b>

---

# Hvad De bør være opmærksom på

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

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

---

## Før indbygningen

### Transportskader

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

### Elektrisk tilslutning

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

---

## Sikkerhedsanvisninger

### Varm ovn



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

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

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnen. Brandfare!

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

### Reparationer



Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

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

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

## Automatisk selvrens



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

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

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

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

---

## Årsager til skader

### Bageplade, aluminiumsfolie eller fade og gryder på ovnbunden

Sæt aldrig en bageplade ind på ovnbunden.

Dæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie.

Stil aldrig fade eller gryder på ovnbunden.

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

### Vand i ovnen

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

### Frugtsaft

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

Brug hellere den dybere universalbradepande.

### Afkøling med åben ovndør

Lad kun ovnen køle af i lukket tilstand. Sæt aldrig noget i klemme i ovndøren. Selv om De kun åbner ovndøren lidt, kan forsiden på 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

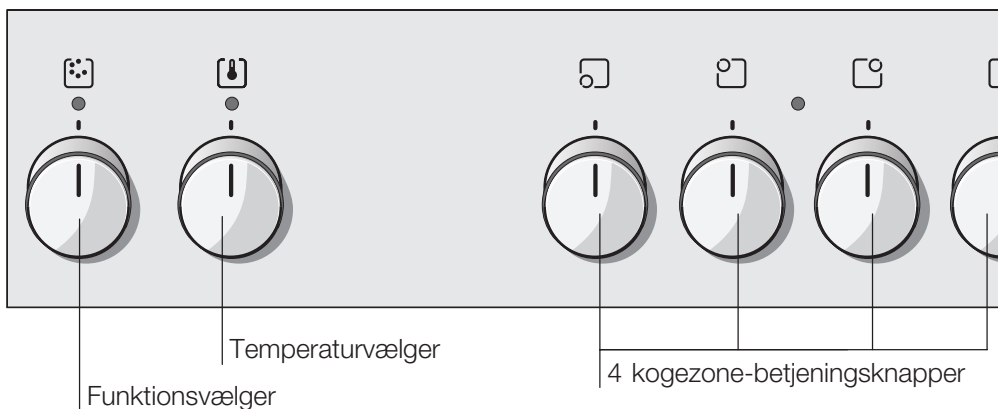
Stil eller sæt Dem aldrig på ovndøren.

# 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.

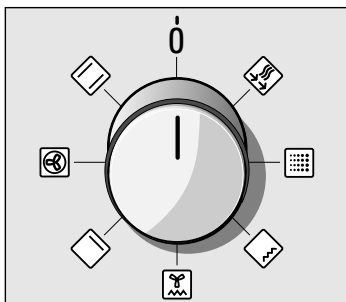
## Betjeningsfeltet

Der kan forekomme mindre afvigelser afhængigt af modellen.



## Funktionsvælger

Med funktionsvælgeren indstiller De ovns ovnfunktion.



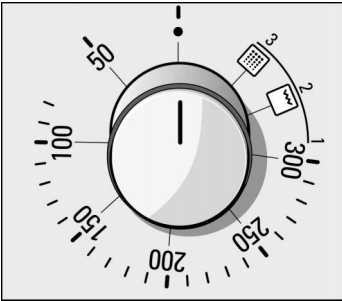
### Indstillinger

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

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

Når De indstiller, lyser indikatorlampen over funktionsvælgeren. Lampen i ovnen tændes.

## Temperaturvælger



Med temperaturvælgeren indstiller De temperatur, grill- eller rengøringstrin.

### Temperatur

50 - 300	Temperaturområde i °C
----------	-----------------------

### Grill

1	Grill svag
2	Grill middel
3	Grill kraftig

### Rens

1	Rens let
2	Rens middel
3	Rens intensiv

Indikatorlampen over temperaturvælgeren lyser, når ovnen varmer. I opvarmningspauserne slukker den. Lampen lyser ikke ved grill og selvrens.

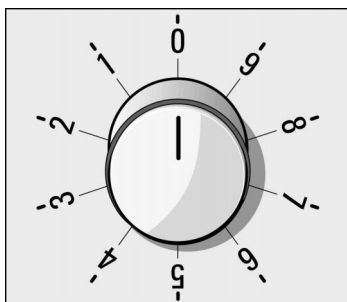
## Grill- og rengøringstrin

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

## Tips

Ved 3D-varmluft  er den maksimale temperatur 275 °C.

## Kogezone- betjeningsknapper



De indstiller kogezonernes varmeeffekt med de 4 kogezone-betjeningsknapper.

### Indstillinger

Kogetrin 1	laveste effekt
Kogetrin 9	højeste effekt

### Aktivering af

	stor dobbelt kogezone, dobbelt zone
---	--

Når De tænder for en kogezone, lyser indikatorlampen.

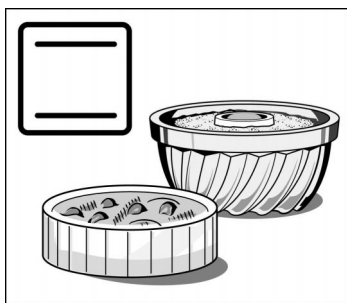
## Forsænkbare betjeningsknapper

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

Funktionsvælger og temperaturvælger kan drejes både til venstre og højre. Kogezone-betjeningsknapperne kan kun drejes mod højre.

## Ovnfunktioner

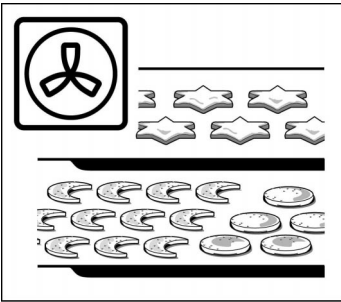
Der står forskellige ovnfunktioner til rådighed for ovnen. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde for hver ret.



### Over- og undervarme

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

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

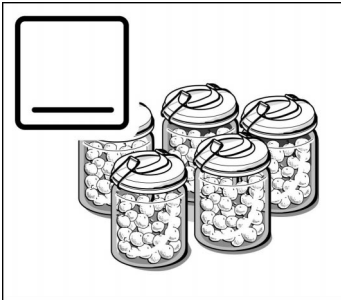


### 3D-varmluft

En ventilator i bagvæggen fordeler ringvarmelegemetts varme jævnt i ovnen.

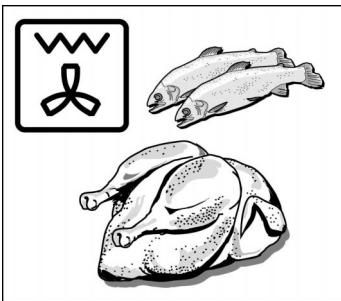
Med 3D-varmluften kan De bage kager og pizza i to lag. Småkager og butterdej kan også bages i tre lag samtidig. Ovntemperaturen her er noget lavere end ved over- og undervarme. De kan få ekstra bageplader hos forhandleren.

Til tørring er 3D-varmluft særdeles velegnet.



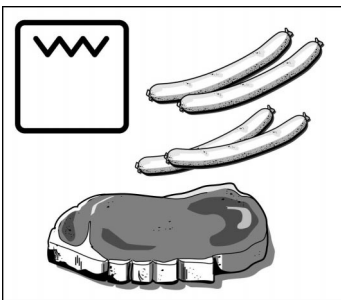
### Undervarme

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.



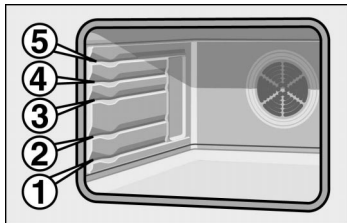
### Grillning

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

## Tips

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

## Ovn og tilbehør

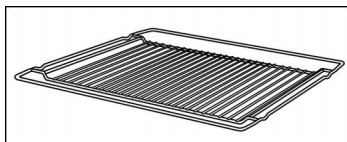


Tilbehøret kan sættes ind i ovnen i 5 forskellige højder (riller).

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

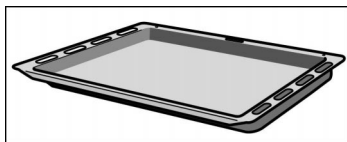
### Tilbehør

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



#### Riste HEZ 334001

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



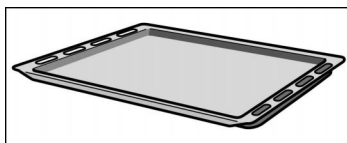
#### Universalbradepande HEZ 332070

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

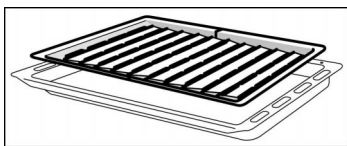
Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandleren.



#### Emaljeret bageplade HEZ 331070

til kager og småkager.

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

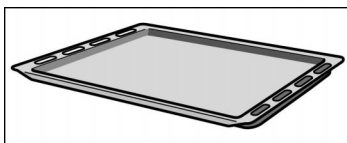


### **Grillplade HEZ 325070**

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

Grilning på grillpladen: Anvend samme rille som med risten.

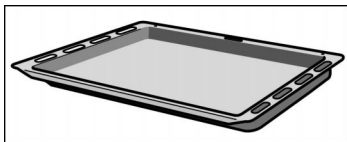
Grillplade til at beskytte mod stænk: Sæt universalbradepanden ind under risten med grillpladen i.



### **Emaljeret bageplade HEZ 331010 med slip-let-belægning**

Kager og småkager løsnes let fra bagepladen.

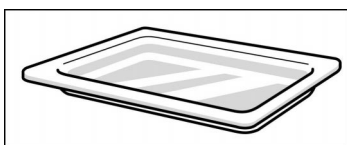
Skyd bagepladen med den skrå kant ud mod ovndøren helt ind i ovnen til anslag.



### **Universalbradepande HEZ 332010 med slip-let-belægning**

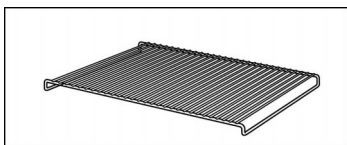
Kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege løsnes lettere fra universalbradepanden.

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



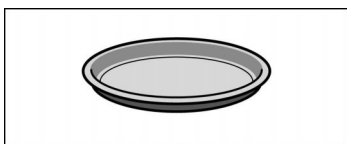
### **Glasplade HEZ 336000**

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



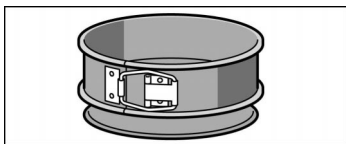
### **Rist HEZ 324000**

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



### **Pizzaplade HEZ 317000**

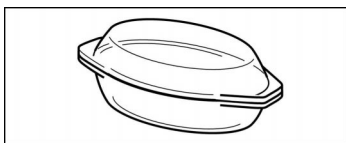
ideel f. eks. til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan bruge pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Stil pladen på risten. Følg angivelserne i tabellerne.



### Bageform HEZ 6001

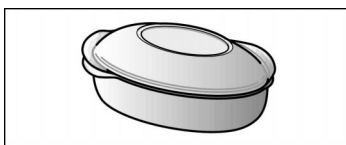
Med bageformen, der er sikret mod, at noget løber over, kan De bage kager med meget fugtigt fyld. Den ekstra brede kant forhindrer, at noget løber over, og ovnen holdes ren.

Bageformen er beklædt indvendigt med slip-let-belægning.



### Glasstegefad HMZ21GB

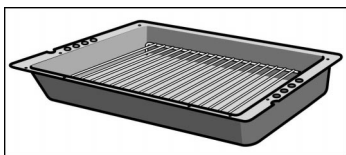
til gryde- og fadretter, samt gratiner, som De tilbereder i ovnen. Den er særdeles velegnet til stegeautomatik.



### Metalstegefad HEZ 6000

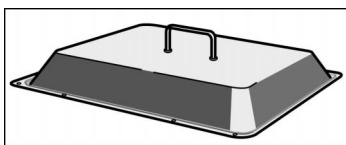
passer til dobbeltzonen på glaskeramik-kogesektionen. Stegefadet kan bruges både med kogesensorikken og stegeautomatikken.

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



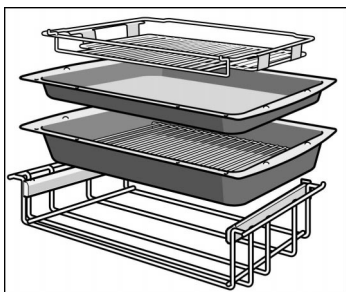
### Professional bradepande HEZ 333070

til tilberedning af store mængder.



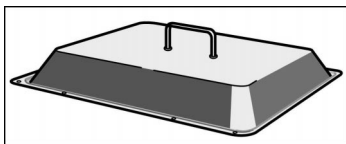
### Låg til professional pande HEZ 333001

gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande.



### Professionelt udtræk Plus HEZ 333102

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



### Låg til det professionelle udtræk HEZ 333101

gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande.

---

## Køleventilator

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

---

# Inden ovnen tages i brug første gang

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


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

---

## Opvarm ovnen

Sådan gør De

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

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

---

## Rengør tilbehøret inden brug

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

---

# Indstille kogesektionen

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

---

## Indstilling af ovnen

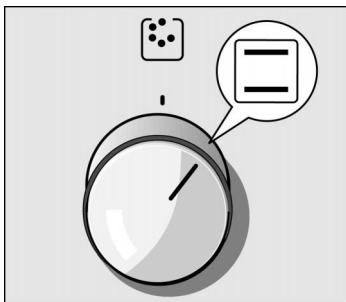
Indstil ovnen med funktionsvælgeren og temperaturvælgeren.

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

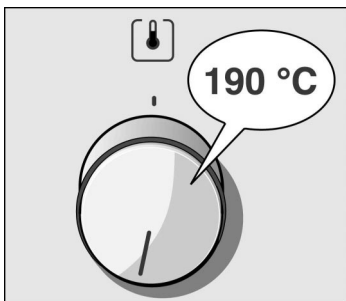
---

### 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.

Når retten er færdig,

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.

Lynopvarmningen er afsluttet

Indikatorlampen slukker.

Sæt retten i ovnen, og indstil ovnen.

---

## Automatisk tidsbegrænsning

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

Opvarmningen er afbrudt, indtil De slår funktionsvælgeren fra.

Nu kan De igen foretage en ny indstilling af ovnen.

# Automatisk selvrens

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

De kan vælge mellem tre rengøringstrin.

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

## Værd at vide

Af sikkerhedsgrunde låses ovnen automatisk fra ca. 250 °C. De kan først åbne ovndøren igen, når temperaturen er faldet under 300 °C.



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

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

De kan ikke tænde ovnlampen under selvrensningen.

## Inden selvrensningen

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



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

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

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

## Rense tilbehør samtidig

De kan sætte universalbradepanden ind i rille 2 og også rense den.

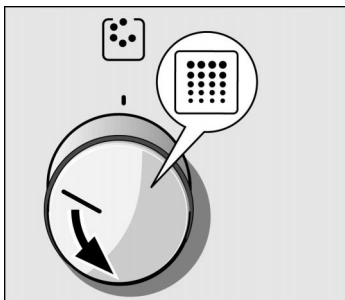
Risten er ikke egnet til selvrens.



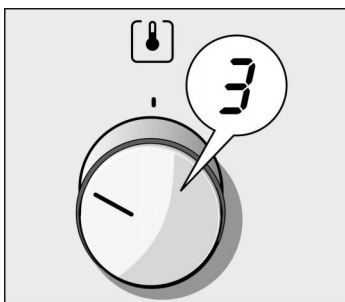
Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig renses med sammen med den automatiske selvrens (pyrolysemetode). På grund af den kraftige varme kan slip-let-belægningen frigøre giftige gasser - med alvorlig sundhedsfare!

## Sådan indstiller De

Eksempel: Rengøringstrin 3



1. Indstil funktionsvælgeren til .



2. Stil temperaturvælgeren på trin 3.

Efter nogle sekunders forløb starter selvrens.

**Rensetiden er udløbet**

Ovnen slukker automatisk.  
Slå først funktionsvælgeren fra, når ovndøren kan åbnes.

**Afbryde rensningen**

Sluk for funktionsvælgeren.

**Tips**

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

---

## Når ovnen er kølet af

Fjern den resterende aske fra ovnen med en fugtig klud.

### Bemærk

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

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

---

## Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

---

### Apparatet udvendigt

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

Der må ikke anvendes meget kraftige eller skurende rengøringsmidler. Hvis der skulle komme et sådant middel på forsiden, skal det straks tørres af med vand.

### Anvisning

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

Randiga skuggor på glasskivan är ljusreflexer från ugnslampan.

### Apparater med front i rustfrit stål

Fjern pletter af kalk, fedt, meljævning og æggevide med det samme. Der kan opstå korrosion under sådanne pletter.

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

## Apparater med aluminiumsfront

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

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

---

## Ovn

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

### For at gøre rengøringen lettere

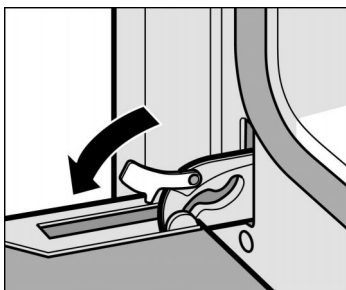
kan De tænde ovnlampen og tage ovndøren af.

#### Tænde ovnlampen

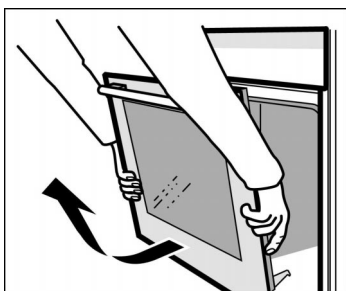
Sæt funktionsvælgeren på .

#### Tag ovndøren af

De kan nemt tage ovndøren af.



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



3. Sæt ovndøren skråt.  
Tag fat fornedet 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.

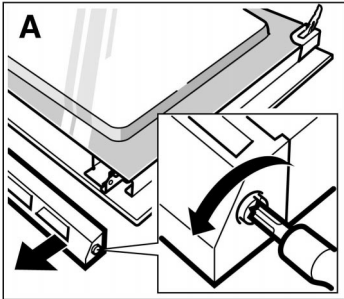
Kanterne på tynde plader kan aldrig emaljeres helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen er sikret.

Glasafdækningen rengøres bedst med opvaskemiddel.

## Rengør ovnlampens glasafdækning

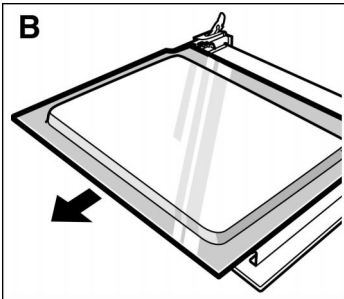
## Rengøring af ovnglassene

### Demontering

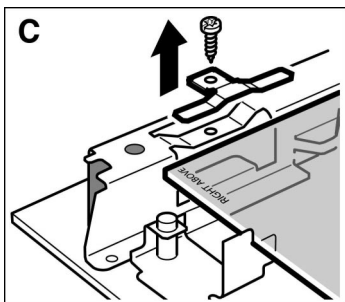


De kan tage ovnglassene i ovndøren af, så de er nemmere at rengøre.

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



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

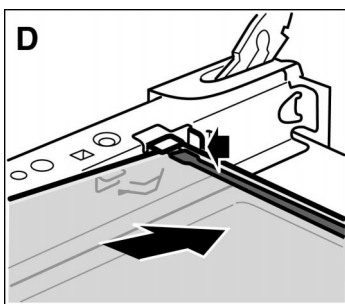


4. Skru klemmerne i venstre og højre side løs, og tag dem af. (Figur C) Tag ovnglasset ud.
5. De kan tage tætningen ved ovnglassets underkant af for at rengøre den. Hertil skal tætningen hægtes af i venstre og højre side.

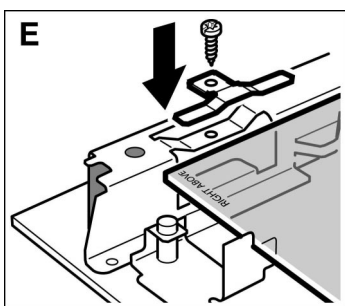
Rengør ovnglassene med glasrengøringsmiddel og en blød klud.

## Montering

Inden ovnglasset skydes på plads, skal tætningen hægtes på ved ovnglassets underkant igen. Sørg for, at påskriften "Right above" står på hovedet for neden til venstre.



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



2. Sæt klemmerne på, og skru dem fast igen. (Figur E)
3. Skyd det nederste ovnglas skråt ind bagud.
4. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
5. Sæt ovndøren på igen.

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

## Tætning

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

---

## Tilbehør

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

Ved den automatiske selvrens kan De også rense universalbradepanden.

---

## Kogesektion

Anvisninger om plejen kan De finde i brugsanvisningen til kogesektionen.

---

## En fejl, hvad gør man?

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

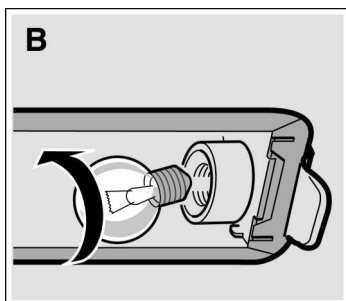
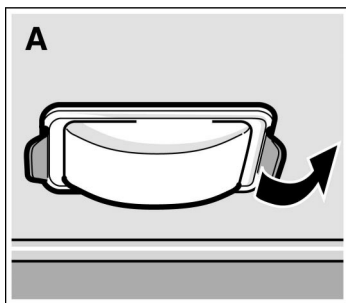
Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt.	Se efter i sikringsboksen, om sikringen er i orden.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om køkkenlampen fungerer.
	Den Automatiske Tidsbegrænsning er blevet aktiveret.	Slå funktionsvælgeren fra.
Ovndøren kan ikke åbnes.	Strømafbrydelse.	Slå funktionsvælgeren og temperaturvælgeren fra. Start selvrensen en gang til. Hvis De ikke vil gentage selvrens-processen mere, vent da, til ovnen er kølet ned til under 300 °C.

**Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.**

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

## Udskiftning af ovnlampen

### Sådan gør De



### Udskifte glasafdækningen

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

1. Slå komfursikringen fra i sikringskabet.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Fjern glasafdækningen. Tryk for at gøre dette lukkelasken af metal bagud med tommelfingeren. Figur A.
4. Skru pæren ud, og udskift den med den samme slags pære. Figur B.
5. Sæt glasafdækningen på igen. Gør dette ved at sætte den ene side ind først og derefter trykke den anden side godt ind. Glasset går i indgreb.
6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

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

---

# Kundeservice

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

## E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i højre side ved siden af ovndøren. For at De ikke skal lede længe efter dem, hvis der optræder en funktionsfejl, kan De notere dataene for Deres apparat her med det samme.

E-nr.	FD
-------	----

Kundeservice 📞
----------------

---

# Emballage og kasseret udstyr

## Miljøvenlig bortskaffelse



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

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

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

---

# Tabeller og tips

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

---

## Kager og bagværk

### Bagning med én plade

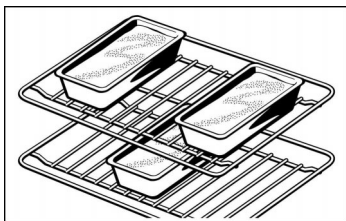
Anvend over-/undervarme , når De bager kager på én plade. På denne måde bliver kager bedst.

### Bageforme

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

Stil altid kageformen på risten.

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













### Tabeller

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

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









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




Ekstra oplysninger finder De under "Bagetips" efter tabellerne.

Kager i form	Form på risten	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Rørekage, nem	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		170-190	50-60
	3 firkantede forme*	1+3		150-170	75-105
Rørekage, fin (f. eks. sandkage)	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		150-170	60-70
	3 firkantede forme*	1+3		140-160	75-105
Mørdejsbund med kant	Springform	1		180-200	25-35
Kagebund af rørdej	Form til frugtbund	2		160-180	20-30
Lagkagebund	Springform	2		160-180	30-40
Frugt- eller kvarktærte, mørdej**	Mørk springform	1		160-180	70-90
Frugtkage fin, af rørt kagedej	Springform/ høj randform	2		160-180	50-60
Pikante kager** (f.eks. quiche/løgtærte)	Springform	1		180-200	50-60

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




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

Kager på pladen		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Rør- eller gærdej med tørt pynt	Universalbradepande	2		170-190	20-30
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		160-180	40-50
Rør- og gærdej med saftigt pynt (frugt)	Universalbradepande	3		170-190	40-50
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		150-170	55-65
Biskuitroulade (forvarmning)	Universalbradepande	2		180-200	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		230-250	25-35
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		190-210	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		300	8
				200	35-45
Surbødsdej med 1,2 kg mel*, (forvarmning)	Universalbradepande	2		300	8
				200	40-50
Rundstykker (f.eks. grovboller)	Universalbradepande	3		210-230	20-30

\* Hæld aldrig vand direkte i den varme ovn.



Småkager		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager	Universalbradepande	3		170-190	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	105-155
Vandbakkelse	Universalbradepande	2		210-230	30-40
Makroner	Universalbradepande	3		110-130	30-40
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		100-120	40-50
	2 bageplader* + universalbradepande**	2+3+5		100-120	45-55
Butterdej	Universalbradepande	3		200-220	25-35
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		190-210	35-45
	2 bageplader* + universalbradepande**	2+3+5		190-210	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

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

---

## Kød, fjerkræ, fisk

### Service

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

Stil altid altid fadet/bradepanden midt på risten.

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

### Tips vedrørende stegning

Resultatet af stegningen afhænger af kødarten og -kvaliteten.

Kom 2 til 3 spiseskeer væske ved magert kød og 8 til 10 spiseskeer væske ved oksestege, alt efter størrelse.

Kødstykker bør De vende, efter at halvdelen af tiden er gået.

Når stegen er færdig, slukker man for ovnen og lader den hvile for lukket ovndør i ca. 10 minutter. På den måde kan kødsaften bedre fordele sig.

### Tips vedrørende grilning

Under grilningen skal ovnen være lukket.

Grillstykkerne skal helst være lige tykke. De skal helst være mindst 2 til 3 cm tykke. På den måde bliver de brunet jævnt og bliver saftige. Salt først steaks efter grilningen.






















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

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

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

## Kød

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

Kød	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Varighed, minutter
Oksesteg (f.eks. højreb)	1 kg		2		200-220	80
	1,5 kg	lukket	2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Oksemørbrad	1 kg		2		210-230	70
	1,5 kg	uden låg	2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	uden låg	1		220-240	60
Bøffer eller koteletter, gennemstegt bøffer, rosa		Rist***	5		3	20
		Rist***	5		3	15
Svinekød uden svær (f.eks. nakkekam)	1 kg		1		190-210	100
	1,5 kg	uden låg	1		180-200	130
	2 kg		1		170-190	150
Svinekød med svær** (f.eks. bov eller skank)	1 kg		1		210-230	130
	1,5 kg	uden låg	1		200-220	160
	2 kg		1		190-210	180
Hamburgerryg med ben	1 kg	lukket	2		210-230	70
Forloren hare	750 g	uden låg	1		180-200	70
Pølser	ca. 750 g	Rist***	4		3	15
Kalvesteg	1 kg	uden låg	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammekølle uden ben	1,5 kg	uden låg	1		170-190	120

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

\*\* Sværen på svinekød rides og lægges først i bradepanden med flæskesværen nedad, hvis stegen skal vendes.

\*\*\* Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

## Fjerkræ

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.








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

Hvis De griller direkte på risten, skal De sætte universalbradepanden ind på rille 1.

På gæs og ænder prikkes små huller i skindet under vingerne, for at fedtet kan løbe fra.





Vend helt fjerkræ, når to tredjedele af grilltiden er gået.

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

Fjerkræ	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Halve kyllinger 1 til 4 stk.	hver på 400 g	Rist	2		210-230	40-50
Kyllingedele	hver på 250 g	Rist	2		210-230	30-40
Hele kyllinger 1 til 4 stk.	hver på 1 kg	Rist	2		200-220	50-80
And	1,7 kg	Rist	2		180-200	90-100
Gås	3 kg	Rist	2		170-190	110-130
Lille kalkun	3 kg	Rist	2		180-200	80-100
2 kalkunlår	hver på 800 g	Rist	2		190-210	90-110

## Fisk

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Fisk	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Varighed, minutter
Fisk, grillet	a 300 g	Rist*	3		Trin 2	20-25
	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Fisk i skiver f.eks. koteletter	hver på 300 g	Rist*	4		Trin 3	20-25








\* Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

## Stege- og grilltips

<b>I tabellen er stegens vægt ikke opgivet.</b>	Vælg den i henhold til angivelsen næste lavere vægt og øg tiden.
<b>Hvordan kan man konstatere, om stegen er færdig.</b>	Benyt et kødtermometer (fås i specialhandlen) eller „prøv med en ske“. Tryk på stegen med skeen. Hvis den synes at være fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den stege lidt endnu.
<b>Stegen er for mørk, og sværden visse steder branket.</b>	Kontroller isætningshøjden og temperaturen.
<b>Stegen ser godt ud, men skyen er branket.</b>	Vælg et mindre stegeservice næste gang eller hæld mere væske på.
<b>Stegen ser godt ud, men skyen er for lys og vandholdig.</b>	Vælg et større stegeservice næste gang og hæld mindre væske på.
<b>Der opstår vanddamp, når der hældes væskede på stegen.</b>	Størstedelen slipper ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig på betjeningspanelet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

## Gratiner, toast

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

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





\* Gratinen må ikke være højere end 2 cm.

\*\* Sæt altid universalbradepanden ind i rille 1.

## Dybfrosne færdigretter

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

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

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

### Tips

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

## Optøning

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

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

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





\* Dæk frosne varer til med mikrobølgefolie. Læg fjerkræ på en tallerken med brystsidens nedad.

## Tørring

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

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

Læg bage- eller pergamentpapir i universalbrødepanden og på risten.

Ret	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberedningstid, timer
600 g æbleringe	2 + 4		80	ca. 5
800 g pæreblåde	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. Ovnen er stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte to firkantede forme ind ved siden af hinanden.

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

---

## Acrylamid i fødevarer

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

### Hvordan opstår acrylamid?

Acrylamid i fødevarer opstår ikke ved forurening udefra. Det dannes under tilberedningen i selve fødevarerne - såfremt disse indeholder kulhydrater og 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.

aid<sup>1</sup>, det tyske forbrugerråd, og BMVEL<sup>2</sup> (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.

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












<sup>2</sup> Pressemeldelse 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	3		170-190	20-30
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		150-170	35-45
	2 bageplader* + universalbradepande***	2+3+5		140-160	45-55
Småkager 20 stk.	Universalbradepande	3		170-190	20-30
Small Cakes 20 stk. pr. plade (forvarmes)	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		140-160	30-40
	2 bageplader* + universalbradepande***	2+3+5		130-150	35-45
Vandbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Kage af gærdej	Universalbradepande	3		170-190	40-50
	Bageplade* + universalbradepande**	2+4		150-170	55-65
Æbletærte med læg	2 riste* + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm****	1+3		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		3	1-2
Hamburgerbøffer 12 stk.*	Rist	4		3	25-30

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

