

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.

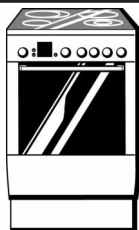
I tabellerne finder De indstillingsværdier og isætningshøjder for mange gængse retter. Det hele er testet i vores prøvekøkken.

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



HLN 443050 S

da 9000 104 450

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	4
Sikkerhedsanvisninger	4
Årsager til skader	5
Opstilling og tilslutning	7
Til installatøren	7
Vandret opstilling af komfuret	8
Dette er Deres nye komfur	8
Dørsikring	9
Kogesektionen	10
Ovnen	11
Inden ovnen tages i brug første gang	15
Opvarm ovnen	15
Rengør tilbehøret inden brug	15
Indstille kogesektionen	16
Sådan indstiller De	16
Restvarmeindikator	17
Tilberedningstabel	17
Indstilling af ovnen	18
Sådan indstiller De	18
Ovnen skal slukke automatisk	19
Lynopvarmning	21
Sådan indstiller De	21
Minutur	22
Sådan indstiller De	22
Grundindstillinger	24
Ændring af grundindstillinger	24

Indholdsfortegnelse

Pleje og rengøring	26
Rengøringsmidler	26
Ovnens bagvæg	27
For at gøre rengøring lettere	28
Afmontering af ovnglassene	29
Tage ribberammerne af	32
Tips	32
En fejl, hvad gør man?	33
Udskifte ovnlampen i ovnens loft	33
Kundeservice	34
Tabeller og tips	35
Kager og bagværk	35
Bagetips	38
Kød, fjerkræ, fisk	39
Stege- og grilltips	42
Gratiner, toast	42
Dybfrosne færdigretter	43
Optøning	44
Tørring	44
Henkogning	45
Energisparetips	46
Acrylamid i madvarer	48
Prøveretter	49

Hvad De bør være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Det er en forudsætning for, at De kan betjene apparatet sikkert og korrekt.

Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningen.

Transportskader

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

Miljøvenlig bortskaffelse



Sørg for at bortskaffe emballagen korrekt iht. miljøbeskyttelsesreglerne.

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

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

Sikkerhedsanvisninger

Varme overflader



Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger.

Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Rør aldrig ved kogezone, ovnens indvendige flader og varme-elementer, når de er varme.

Fare for forbrænding!

Hold altid børn væk fra komfuret.

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

Læg mærke til restvarme-indikatoren på kogesektionen. Den advarer mod varme kogezone.

Brændbare genstande må aldrig lægges på kogesektionen eller opbevares i ovnen. Brandfare!

Tilslutningskabler for elektriske apparater må aldrig sættes i klemme i den varme ovndør eller lægges hen over den varme kogesektion. Kablernes isolering kan smelte. Fare for kortslutning!

Overophedet olie og fedtstof



Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt antænde sig selv. Brandfare!

Opvarm aldrig olie eller fedtstoffer uden opsyn.

Hvis olie bliver antændt, må man aldrig slukke med vand.

Læg et låg eller en tallerken over med det samme.

Sluk for kogezonen. Lad gryden eller panden køle af på kogezonen.

Våde grydebunde og kogezoner



Væde, der kommer ind mellem grydebund og kogezone, fordamper. Damptrykket kan få gryden til pludseligt at hoppe på pladen. Fare for personskade! Sørg for, at grydebund og kogezone er tørre.

Revner i glaskeramikken



Ved brud, sprækker eller revner i glaskeramikken er der fare for elektrisk stød.

Sluk for apparatet, og benyt ikke kogesektionen mere. Tilkald en servicetekniker.

Reparationer



Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

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

Udskift aldrig selv et beskadiget tilslutningskabel. Fare for elektrisk stød! Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udskifte tilslutningskablet.

Hvis apparatet er defekt, skal De slå sikringen i sikringsskabet fra. Tilkald en servicetekniker.

Årsager til skader

Skader på kogesektionen

Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken. Undersøg gryder og pander.

Lad ikke gryder koger tørre, især ikke emaljerede gryder og aluminiumsgryder.

Følg producentens anvisninger ved specialkogegrej.

Sæt ikke varme gryder eller pander på indikatoren eller på rammen.

Salt, sukker og sand giver ridser på glaskeramikken. Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.

Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader. Opbevar ikke sådanne genstande over kogesektionen.

Sukker og madretter med højt sukkerindhold beskadiger kogesektionen. Fjern altid straks overkogte madrester med glasskraberen. Vær forsigtig! Klingen er meget skarp.

Alufolie eller plastskåle smelter fast på de varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på denne kogesektion.

Skader på ovnen

Læg aldrig en bageplade 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.

Hæld aldrig vand i den varme ovn. Emaljen bliver beskadiget.

Sæt ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtig fyld. Frugtsaft, som drypper ned fra bagepladen, laver pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug hellere den dybere universalbradepande.

Stil eller sæt Dem aldrig på den åbne ovndør.

Skader på magasinskuffen

Læg ikke varme genstande ned i magasinskuffen. Den kan blive beskadiget.

Skader på køkken- elementerne ved siden af

Lad kun ovnen køle af, når den er lukket. Selv om De kun åbner ovndøren lidt, kan forsiden på køkkenselementerne ved siden af med tiden blive beskadiget.

Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, lukker ovndøren ikke mere rigtigt, når ovnen anvendes. Køkkenelementerne ved siden af kan blive beskadiget. Sørg for, at tætningen er ren.

Opstilling og tilslutning

Elektrisk tilslutning

Den elektriske tilslutning skal udføres af en autoriseret fagmand. Forskrifterne fra det aktuelle elektricitetsforsyningsselskab skal overholdes.

Hvis apparatet bliver tilsluttet forkert, dækker garantien ikke i forbindelse med skader.

Til installatøren

Sikkerhedsforskrifter

Installationen skal forsynes med en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm. Ved tilslutning med stik er dette ikke nødvendigt, hvis brugeren har adgang til stikket.

Apparater, der er forsynet med stik, må udelukkende tilsluttes til forskriftsmæssigt installerede beskyttelsesstikkontakter.

Elektrisk sikkerhed: Komfuret er et apparat med beskyttelsesklasse I og må kun anvendes, når det er tilsluttet en jordforbindelse.

Ved tilslutningen af apparatet skal der anvendes et kabel af typen H 05 VV-F eller tilsvarende.

Vandret opstilling af komfuret

Stil altid komfuret direkte på gulvet.

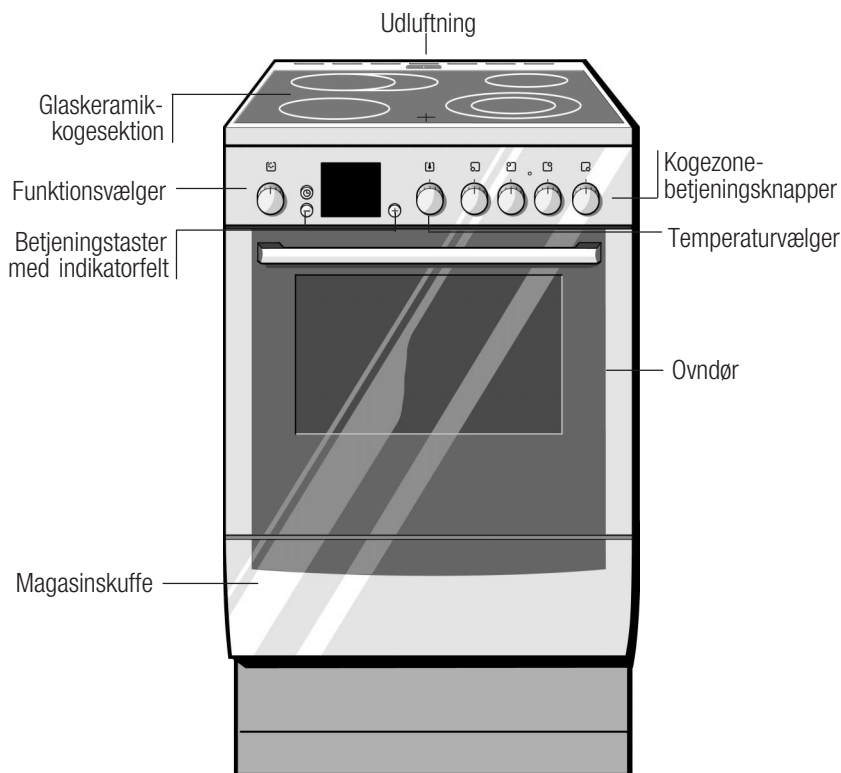
Komfuret er forsynet med justerbare fødder. Man kan indstille soklen, så den bliver ca. 15 mm højere.

Følg den særlige monteringsvejledning.

Vægbefæstigelse

Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbefæstigelsen.

Dette er Deres nye komfur



Forsænkbare betjeningsknapper

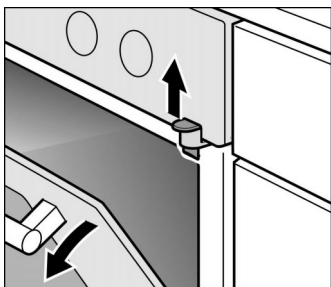
Alle betjeningsknapper kan forsænkes i "0"-position. For at få dem til at gå i eller ud af hak, skal man trykke kort på betjeningsknappen.

Dørsikring

Ovndøren er forsynet med en dørsikring for at forhindre, at børn kan komme til at røre ved den varme ovn indvendigt. Den er placeret over ovndøren.

Tryk sikringen opad.

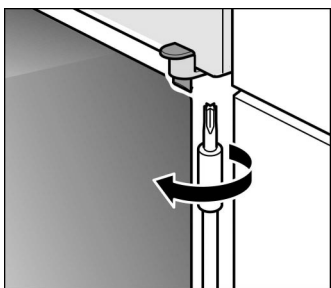
Luk ovndøren op



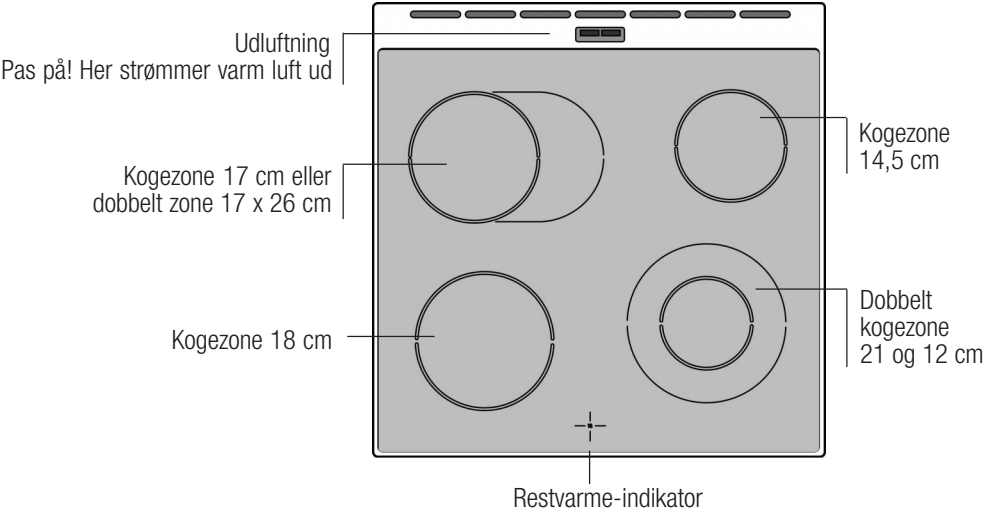
Fjerne dørsikringen

Når der ikke mere er brug for børnesikringen, eller når dørsikringen er snavset:

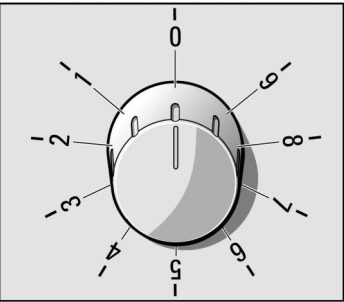
1. Luk ovndøren op.
2. Skru skruen ud.
3. Luk ovndøren.



Kogesektionen



Kogezone-betjenings- knapper



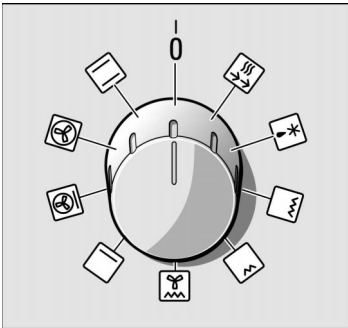
De indstiller kogezonernes varmeeffekt med de 4 kogezone-betjeningsknapper.

Indstillinger	
0	Fra
Kogetrin 1	laveste effekt
Kogetrin 9	højeste effekt
afhængigt af kogezone:	
	aktivering af stor kogezone
	aktivering af dobbelt zone

Når De tænder for en kogezone, lyser indikatorlampen.

Ovnen

Funktionsvælger



Med funktionsvælgeren indstiller De ovnens forskellige ovnfunktioner.

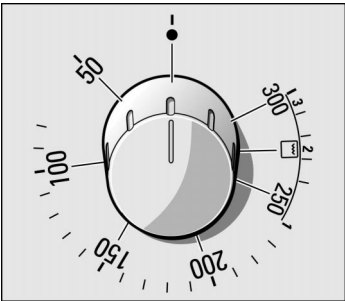
De kan dreje funktionsvælgeren til højre eller til venstre.

Indstillinger	
0	Fra
 Over-/ undervarme	til rørekager i forme i et lag, gratiner, magre stege af oksekød, kalv eller vildt
 3D-varmluft*	til kager og pizzaer i to lag, butterdej og småkager også i tre lag og til tørring
 Varmluft, intensiv/ pizza funktion	til dybfrostrætter
 Undervarme	til efterbagning eller -bruning og til henkogning
 Varmluft/impulsgrill	til grilning af store stykker kød
 Grill, lille flade	til grilning af små mængder
 Grill, stor flade	til grilning af flere steaks, pølser, fisk og toasts
 Optøning	til optøning
 Lynopvarmning	til hurtig opvarmning

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

Når De indstiller funktionsvælgeren, bliver lampen i ovnen tændt.

Temperaturvælger

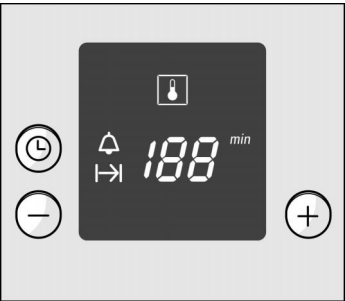


Med temperaturvælgeren indstiller De temperaturen eller grilltrinnet.
Drej kun temperaturvælgeren mod højre.

Temperatur	
•	Fra
50-300	Temperaturområde i °C
Grill 	
svag	1
middel	2
kraftig	3

Temperatursymbolet i indikatoren lyser, når ovnen varmer. I opvarmningspauserne slukker den. Ved grilning og varmluft/impulsgrill lyser symbolet ikke.

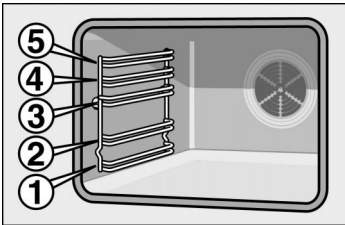
Betjeningstaster og indikatorfelt



Ur-tasten 	Med den indstiller De minuturet  og ovnens tilberedningstid  .
Minus-tast -	Med den ændrer De indstillingsværdierne nedad.
Plus-tast +	Med den ændrer De indstillingsværdierne opad.

I indikatorfeltet kan De aflæse de indstillede værdier.

Ovn

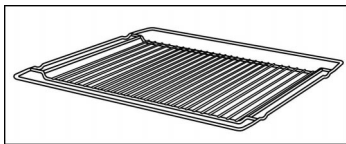


Tilbehøret kan sættes ind i ovnen i 5 forskellige højder (riller).

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

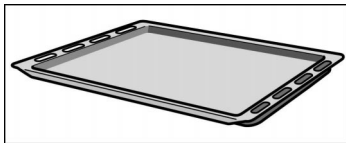
Tilbehør

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



Riste HEZ 334000

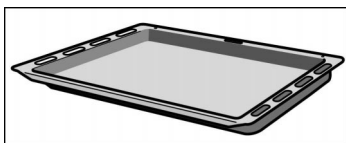
til koge- og stegegrej, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.



Emaljerede bageplader HEZ 331000

til kager og småkager.

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



Universalbradepande HEZ 332000

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

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

Ekstra tilbehør*

Rist HEZ334001	til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.
Rist til bradepanden HEZ324000	til grillretter. Placer altid risten i universalbradepanden. Fedt og kødsaft bliver dermed opsamlet.
Universalbradepande HEZ332010 med slip-let-belægning	Kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege er lettere at løsne fra universalbradepanden.
Grillplade HEZ325000	til grillning. Anvendes i stedet for risten eller for at beskytte ovnen mod stænk.
Emaljeret bageplade HEZ331010 med slip-let-belægning	Kager og småkager er lettere at løsne fra bagepladen.
Pizzaplate HEZ317000	til pizza, dybfrostprodukter og store kager.
Glaspande HEZ336000	Dyb bageplade af glas, der også kan anvendes som serveringsfad.
Glasstegefad HMZ21GB	til gryde- og fadretter, samt gratiner, som De tilbereder i ovnen.

Ekstra tilbehør*

Metalstegegyrde HEZ6000	passer til dobbeltzonen på glaskeramik-kogesektionen. Stegefadet er emailjeret udvendigt og er indvendigt beklædt med slip-let-belægning.
XXL-bradepande HEZ390800	til større mængder, som f.eks. flere fisk. Bradepanden er udvendigt beklædt med granitemalje og har et ovnfast glaslåg. Glaslåget kan anvendes som gratinform.
Overløbssikret bageform HEZ6001	til kager med særligt fugtigt fyld. Den ekstra brede kant forhindrer, at noget løber over, og ovnen forbliver ren. Bageformen er beklædt indvendigt med slip-let-belægning.
Bagesten HEZ327000	Bagestenen egner sig fremragende til tilberedning af brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes med den anbefalede temperatur.
Professional bradepande med rist HEZ333000	til tilberedning af store mængder.
Låg til professionel bradepande HEZ333001	gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande.
Teleskopudtræk i to lag HEZ338200	Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.
Teleskopudtræk i tre lag HEZ338300	Med udtræksskinnerne i rille 2, 3 og 4 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.
Komplet teleskopudtræk i tre lag HEZ338305	Med udtræksskinnerne i rille 2, 3 og 4 kan De trække tilbehøret helt ud, uden at det vipper.
Beskyttelsesgitter	Beskyttelsesgitteret bliver fastgjort på ovndøren. Det forhindrer, at små børn kan komme til at røre ved den varme ovndør. Beskyttelsesgitteret kan bestilles hos kundeservice (varenummer 361 480).
Selvrensende sidevægge HEZ339020	Sidevæggene renser sig selv, mens ovnen er i brug.

* Der findes et stort udvalg af tilbehør til Deres komfur i vores brochurer eller på internettet. Der kan købes ekstra tilbehør hos forhandleren.

Inden ovnen tages i brug første gang

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

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

Allerførst ser De efter, om symbolet  blinker på indikatoren på komfuret.

Hvis symbolet  blinker i indikatoren

Tryk på ur-tasten . Indikatoren er mørk nu. Ovnen er klar til brug.

Opvarm ovnen

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

Sådan gør De

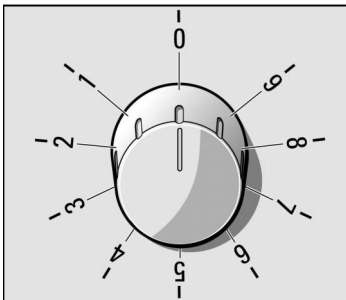
1. Stil funktionsvælgeren på .
 2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.
- Slå funktionsvælgeren fra efter 60 minutter.

Rengør tilbehøret inden brug

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

Indstille kogesektionen

Sådan indstiller De



De indstiller de enkelte kogezoners varmeeffekt med kogezone-betjeningsknapperne.

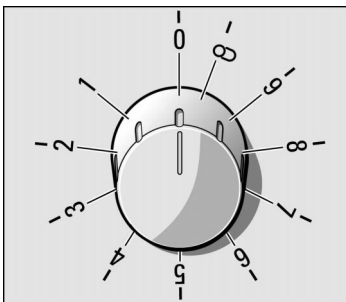
0 = slukket kogezone

1 = laveste kogetrin

9 = højeste kogetrin

Når der er tændt for en kogezone, lyser indikatorlampen.

Dobbelt kogezone og kogezone med dobbeltzone



De kan ændre størrelsen på disse kogezoner.

Aktivering af stor kogezone hhv. dobbeltzone:

Drej kogezone-betjeningsknappen hen til trin 9 - her mærkes en let modstand - og videre til symbolet

☉ = stor dobbelt kogezone eller

☉ = dobbeltzone

Skru derefter straks betjeningsknappen tilbage til det ønskede kogetrin.

Skifte tilbage til lille flade:

Drej kogezone-betjeningsknappen hen på 0, og indstil igen.

OBS! Drej aldrig indstillingsknappen forbi symbolet ☉ hhv. ☉ hen til 0.

Tips

Den lille flade i den dobbelte kogezone er særligt velegnet til opvarmning af små mængder.

Restvarme-indikator

Kogesektionen har en restvarme-indikator for hver kogezone. De viser, hvilke kogezone der stadig er varme. Så længe indikatoren lyser, kan De holde en lille ret mad varm på kogezone.

Indikatoren slukker, når kogezone er tilstrækkelig afkølet.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel kan De finde eksempler på nogle forskellige tilberedningsmåder. Vær opmærksom på, at tilberedningstiderne afhænger af madvarens art, vægt og kvalitet, og at der derfor kan forekomme afvigelser.

Sæt kogezone-betjeningsknapperne på trin 9 ved opkogning eller brunng. Drej dem derefter tilbage til et passende viderekogningstrin.

	Eksempler	Kogetrin
Smeltning	Chokolade, overtræschokolade, husblas Smør	1 1-2
Opvarmning	Grøntsager (dåse) Bouillon	2-3 7-8
Opvarmning og varmholdning	Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	2
Dampning	Fisk	4-5
Kogning	Ris Pillekartofler*, hvide kartofler*, grøntsager, friske*, grøntsager, dybfrosne, kødbouillon	2-3 3-4
Grydestegning	Oksesteg, benløse fugle	3-4
Stegning	Pandekager, tynde Fiskepinde, schnitzler	5-6 6-7

* Mineraler og vitaminer bliver let kogt ud i vand, derfor gælder følgende: Brug ikke for meget vand - så bevares vitaminer og mineraler. Korte tilberedningstider - sprøde grøntsager.

Indstilling af ovnen

Slukke for ovnen manuelt

De kan indstille ovnen på to måder.

Ovnen slukker automatisk

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

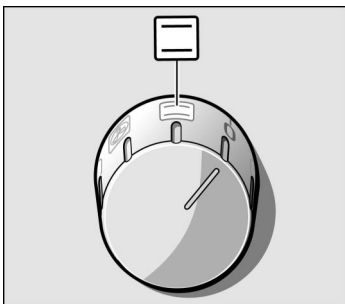
Tabeller og tips

De kan forlade køkkenet i længere tid.

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

Sådan indstiller De

Eksempel: Over- og undervarme , 200 °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.

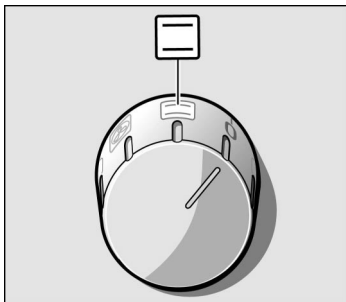
Ændre indstilling

De kan altid ændre temperaturen eller grilltrinnet.

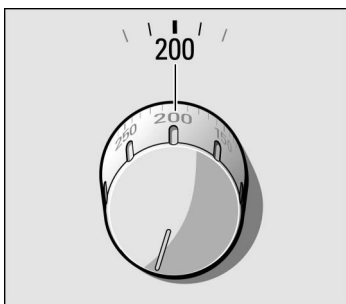
Ovnen skal slukke automatisk

Eksempel:

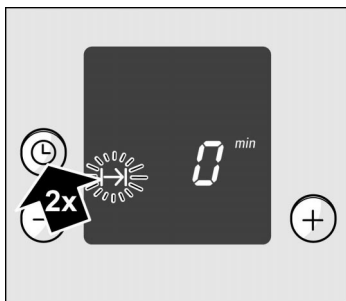
Over- og undervarme ,
200 °C, tilberedningstid
(varigheden) 45 minutter



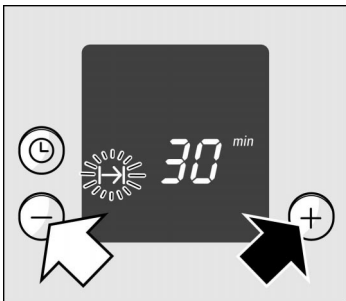
1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.



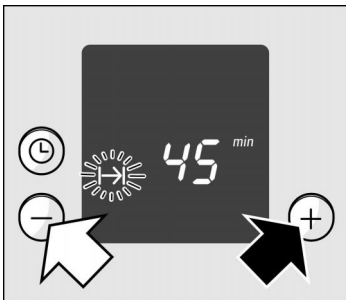
2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.



3. Tryk to gange på ur-tasten .
Tilberedningstidssymbolet  blinker.



4. Tryk på + tasten eller – tasten.
Den foreslåede værdi vises.
+ tast foreslået værdi = 30 minutter.
– tast foreslået værdi = 10 minutter.



5. Indstil tilberedningstiden med + tasten eller – tasten.

Efter nogle sekunder starter ovnen.
Tilberedningstidssymbolet  lyser i indikatoren.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes.
Tryk på tasten  to gange, og slå funktionsvælgeren fra.

Afbryde indstillingen

Tryk to gange på ur-tasten . Tryk på – tasten, indtil indikatoren står på nul. Sluk for funktionsvælgeren.

Tips

Så længe et symbol blinker, kan De foretage en ændring. Når symbolet lyser, er indstillingen aktiveret. De kan ændre ventetiden for, at indstillingen aktiveres. Se herom i kapitlet Grundindstillinger.

Lynopvarmning

Med denne funktion kan De opvarme ovnen særligt hurtigt.

Sådan indstiller De

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

Efter nogle sekunder starter ovnen. I indikatoren lyser symbolet .

Symbolet  forsvinder.

Sæt retten i ovnen, og indstil ovnen.

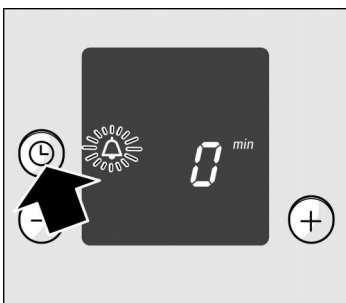
Lynopvarmningen er afsluttet

Minutur

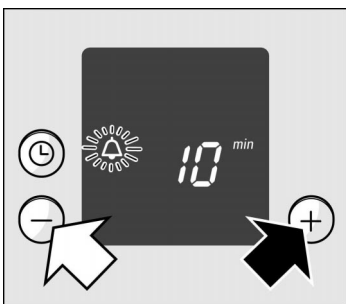
De kan bruge minutur som et separat køkkenminutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minutret har et specielt signal. På den måde kan De høre, om det er minutret eller en ovn-tilberednings-tid, der er udløbet.

Sådan indstiller De

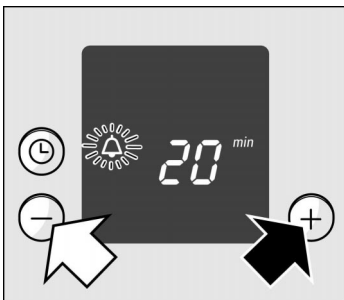
Eksempel: 20 minutter



1. Tryk på ur-tasten ⌚.
Minuturssymbolet 🔔 blinker.



2. Tryk på + tasten eller - tasten.
Den foreslåede værdi vises.
+ tast foreslået værdi = 10 minutter.
- tast foreslået værdi = 5 minutter.



3. Indstil minuturstiden med + tasten eller – tasten.

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

Tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tryk på ur-tasten . Indikatoren forsvinder.

Ændre minuturstiden

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

Slette indstilling

Tryk på ur-tasten . Tryk på – tasten, indtil indikatoren står på nul.

Minuturstiden og tilberedningstiden udløber samtidigt

Begge symboler lyser. Minuturstiden løber synligt ud i indikatoren.

Få vist resterende tilberedningstid : Tryk to gange på ur-tasten . Tilberedningstiden vises i nogle sekunder på indikatoren.

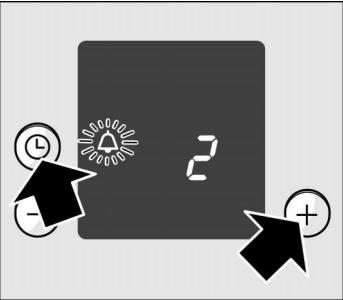
Grundindstillinger

Ovnens har forskellige grundindstillinger. Grundindstillingen for signallængden og aktiverings-tiden for indstillingen kan De ændre.

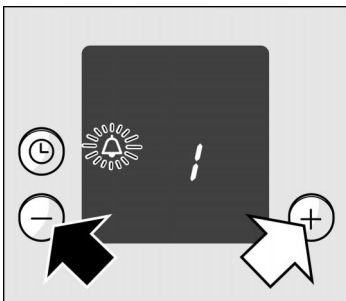
Grundindstilling	Funktion	Ændre til
Signallængde $\overline{2}$ = ca. 2 min.	Signal efter udløbet af en tilberedningstid eller en tid på minuturet	Signallængde $\overline{1}$ = ca. 10 sek. $\overline{3}$ = ca. 5 min.
Aktiveringstid $\overline{2}$ = middel	Ventetid, indtil indstillingen aktiveres	Aktiveringstid $\overline{1}$ = kort $\overline{3}$ = lang

Ændring af grundindstillinger

Eksempel:
Ændre signallængden til 10 sekunder



1. Tryk samtidig på ur-tasten  og + tasten, indtil der vises et $\overline{2}$ i indikatoren. Det er grundindstillingen for signallængden.



Kun ændre en grundindstilling

Ændring

2. Foretag ændringen af grundindstillingen med + tasten eller – tasten.

3. Bekræft med ur-tasten ⌚.

I indikatoren vises et 2 for aktiveringstidens grundindstilling.

Foretag ændring af grundindstillingen som beskrevet under punkt 2, og tryk på ur-tasten ⌚.

Bekræft den grundindstilling, som De ikke vil ændre, med ur-tasten ⌚.

De kan altid ændre indstillingerne igen.

Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrensere eller dampstrålerensere.

Der må aldrig bruges kraftige eller skurende rengøringsmidler.

Rengøringsmidler

Apparatets yderside	Opvaskevand, tør efter med en blød klud.
Kogesektion	Pleje: Midler til beskyttelse og pleje af glaskeramik. Rengøring: f.eks. CERA CLEN, cera-fix, Sidol til Ceran+stål, til kalkpletter også citron eller eddike. Rengør kun kogesektionen, når den er kold eller håndvarm. Brug aldrig ovnrens eller pletfjerner.
	
Kogesektionens ramme	Glasskraber til kraftig tilsmudsning: Skyd knivbladet ud, og rengør glaskeramikfladen med det. Pas på, knivbladet er meget skarpt. Fare for personskaade! Skyd knivbladet ind igen efter rengøringen. Beskadigede knivblade skal skiftes ud med det samme.
Bagvæg, ovnloft og sidevægge	Varmt opvaskevand. Må aldrig rengøres med glasskraber, citron eller eddike.
Glasafdækningen på ovnlampen	Varmt opvaskevand
Tætning	Varmt opvaskevand
Glasrude i ovndør	Rengøringsmiddel til glas.
Ribberammer	Varmt opvaskevand
Dørsikring	Varmt opvaskevand
Magasinskufler	Varmt opvaskevand
Tilbehør	Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand. Rengør det med en børste eller svamp.

Ovnens bagvæg

Ovnens bagvæg renser sig selv. Den er beklædt med et højporøst keramisk lag. Stænk fra stegning og bagning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt, når ovnen er i brug. Jo højere temperatur og jo længere ovnen er i drift, desto bedre bliver resultatet.

Gør følgende, hvis der stadig er tilsmudsninger, når ovnen har været i brug flere gange:

Rengør først emaljepladerne i ovnen. Indstil derefter 3D-varmluft  eller over-/undervarme .

Lad nu den tomme ovn varme på maksimal temperatur i ca. 2 timer.

Derved bliver keramikbelægningen regenereret.

Evt. brunlige eller hvidlige rester kan bagefter fjernes med vand og en blød svamp.

En svag misfarvning af belægningen har ingen indflydelse på selvrensen.

Vigtigt

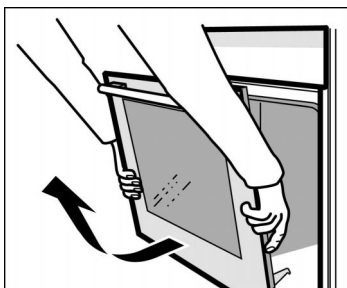
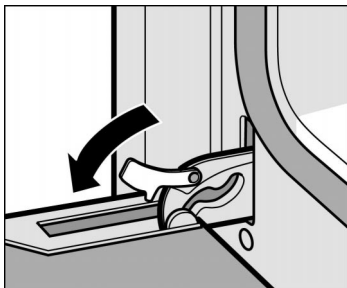
Der må aldrig bruges skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporøse belægning eller ødelægger den.

De må aldrig behandle bagvæggen med ovnrens. Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på bagvæggen, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.

For at gøre rengøring lettere

Tænde ovnlampen

Tage ovndøren af



For at lette rengøringen af ovnen, kan De tænde ovnlampen og tage ovndøren af.

Sæt funktionsvælgeren på .

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.

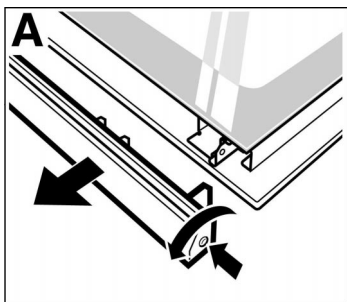
Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge efter rengøringen.

Afmontering af ovnglassene

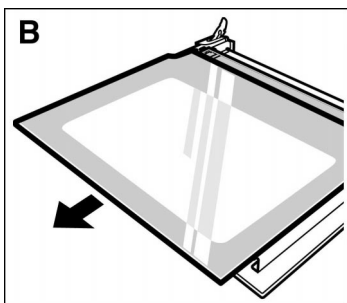
De kan tage ovnglassene i ovndøren af, så de er lettere at rengøre.

Sørg for at påmontere ovnglassene i den rigtige rækkefølge, når de indvendige ovnglas har været afmonteret. Brug numrene på hvert ovnglas som hjælp ved påmonteringen.

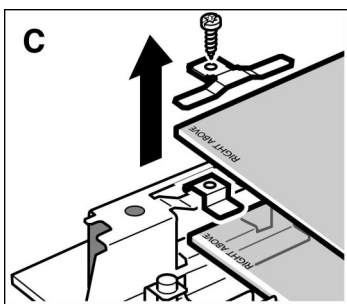
Afmontering



1. Afmonter ovndøren, og læg den med grebet nedad på et viskestykke.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Hertil skal befæstigelsen i højre og venstre side løsnes. (Figur A)



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

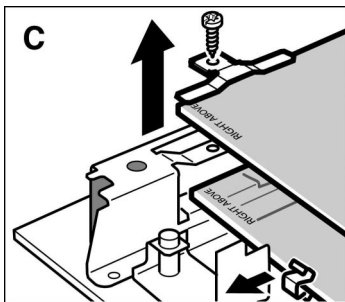


Punkt 4. og 5. afhængigt af apparattype

4. Skru de store klemmer i venstre og højre side løs, og tag dem af. (Figur C) Tag det midterste ovnglas ud.
5. Fjern de små klemmer på det underste ovnglas, og tag ovnglasset ud skråt opad. (Figur C)

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

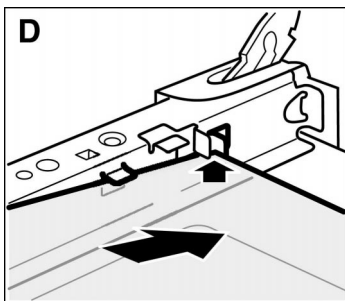
eller



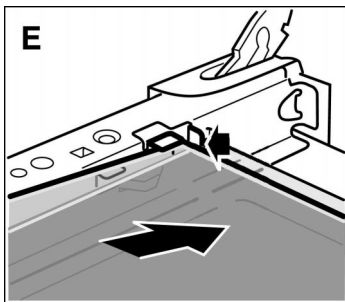
4. Skru de store klemmer i venstre og højre side løs, og tag dem af. (Figur C) Tag det midterste ovnglas ud.
5. Fjern de små klemmer på det underste ovnglas, og tag ovnglasset ud skråt opad. (Figur C)

Montering

Sørg for, at påskriften "Right above" står på hovedet for neden til venstre på begge ovnglas.

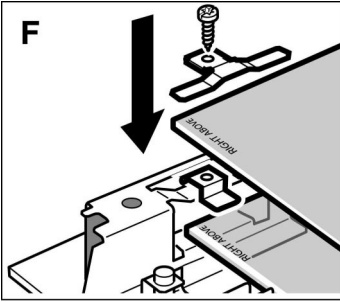


1. Skyd det nederste ovnglas ind skråt bagud. (Figur D)
2. Læg de små klemmer på i venstre og i højre side på det nederste ovnglas.



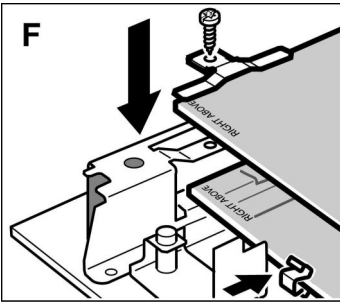
3. Skyd det midterste ovnglas ind. (Figur E)

Punkt 4. og 5. afhængigt af apparattype



4. Læg de små klemmer på i venstre og i højre side på det nederste ovnglas. (Figur F)
5. Sæt de store klemmer på de små klemmer, juster dem, og skru dem fast. (Figur F)

eller

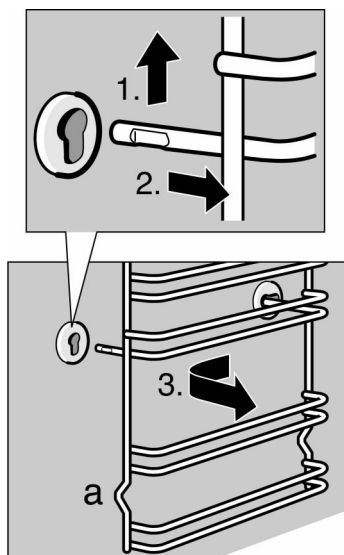


4. Sæt de små klemmer på det nederste ovnglas igen. (Figur F)
5. Sæt de store klemmer på, og skru dem fast. (Figur F)

6. Skyd det øverste ovnglas i. Den glatte flade skal vende udad.
7. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
8. Monter ovndøren på igen.

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

Tage ribberammerne af



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.

Ribberammerne passer i hhv. højre og venstre side. Udbugtningen (a) skal altid vende nedad.

Tips

Metallisk changerende misfarvninger på kogesektionen: Disse misfarvninger opstår pga. af uegnede rengøringsmidler eller afslidning fra gryder. De er vanskelige at fjerne. Prøv med Stål-Fix eller Sidol til ceran+stål.

Emaljen i ovnen bliver indbrændt ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. De må aldrig behandle sådanne misfarvninger med hårde skuresvampe eller kraftige rengøringsmidler.

Det er ikke muligt at emaljere kanterne helt på tynde bageplader. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen er dog sikret.

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 sikringsskabet er i orden.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om køkkenlampen fungerer.

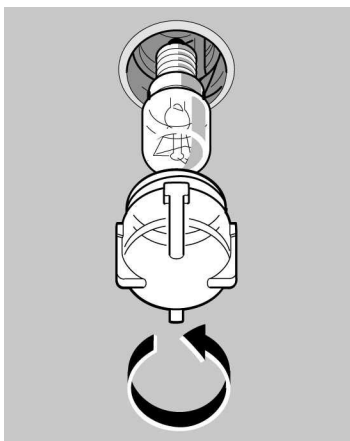
Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.

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

Udskifte ovnlampen i ovnens loft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige pærer, 25 Watt, til udskiftning hos kundeservice eller forhandleren. Opgiv venligst apparatets E-nr. og FD-nr. Anvend kun disse pærer.

Sådan gør De



1. Slå komfursikringen fra i sikringsskabet.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Skru lampeglasset inde i ovnen ud ved at dreje det mod venstre.
4. Udskift pæren med den samme type pære.
5. Skru lampeglasset på igen.
6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Udskifte glasafdækningen

Hvis glasafdækningen er beskadiget, skal den udskiftes. Der kan fås glasafdækninger hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. på apparatet.

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 📞	

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

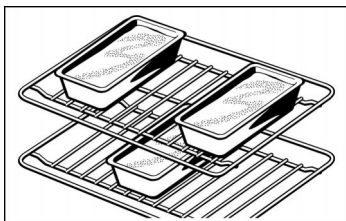
Bagning med én plade

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

Ekstra oplysninger finder De under “Bagetips” efter tabellerne.

Kager i forme	Form på risten	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Formkager, enkel	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		170-190	50-60
	3 firkantede forme*	1+3		150-170	70-100
Formkager, fin (f.eks. sandkage)	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		150-170	60-70
	3 firkantede forme*	1+3		140-160	70-100
Mørdej med kant	Springform	1		170-190	25-35
Tærtebunde af rørt kagedej	Tærteform	2		150-170	20-30
Lagkagebunde	Springform	2		160-180	30-40
Frugt- eller ostekage, mørdej**	Mørk springform	1		170-190	70-90
Frugtkage fin, af rørt kagedej	Springform/høj randform	2		160-180	50-60
Krydderkager** (f.eks. quiche/løgtærte)	Springform	1		180-200	50-60

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

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

Kager på pladen		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Rørt dej og gærdej med tør pynt(f.eks. formkage)	Plade	2		170-190	20-30
	Plade + Universal- bradepande*	2+4		150-170	35-45
Rørt dej og gærdej med saftigt pynt (frugt)	Plade	3		170-190	40-50
	Plade + Universal- bradepande*	2+4		150-170	50-60
Roulade (forvarmning)	Plade	2		190-210	15-20
Gærkringle af 500 g mel	Plade	2		160-180	30-40
Julekage 500 g mel	Universalbradepande	3		160-180	60-70
Julekage 1 kg mel	Universalbradepande	3		150-170	90-100

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

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

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

* Hæld aldrig vand direkte i den varme ovn.

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

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

Bagetips

De vil bage efter Deres egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstaterer De, om en formkage er gennembagt.	Stik en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter før udløbet af den bagetid, der er angivet i opskriften. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang, eller indstil ovntemperaturen 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten og er lavere i kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Kagen løsnes forsigtigt efter bagningen med en kniv.
Kagen bliver for mørk foroven.	Sæt den længere ind, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter frugtsaft eller noget alkoholholdigt over kagen. Vælg en temperatur næste gang, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væske næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Ved kager med fugtigt fyld: Forbag først bunden. Drys med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bagværket bliver bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme  i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden. Frugtsaften løber over.	Benyt næste gang universalbradepanden, som er lidt dybere.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft  ved bagning i flere lag. Plader, der er sat i ovnen samtidig, bliver ikke altid færdige på samme tid.

Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.

Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over ovndøren eller gennem udluftningen på kogesektionen, afhængigt af apparat. Vanddampen kan samle sig på apparatet eller på forsiden af køkkenelementerne 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	lukket	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Oksemørbrad	1 kg	uden låg	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	uden låg	1		210-230	50
Bøffer eller koteletter, gennemstegt bøffer, rosa		Rist***	5		3****	20
		Rist***	5		3****	15
Svinekød uden svær (f.eks. nakkekam)	1 kg	uden låg	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Svinekød med svær** (f.eks. bov eller skank)	1 kg	uden låg	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Hamburgerryg med ben	1 kg	lukket	2		210-230	70
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 bageplade ind i rille 1.

**** Forvarm grillen i ca. 3 minutter.

Fjerkræ

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

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

Sæt bagepladen ind i rille 1, hvis De griller direkte på risten.

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	90-100

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		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Fisk i skiver f.eks. koteletter	hver på 300 g	Rist*	4		Trin 2	20-25

* Placér desuden bagepladen i rille 1.

Stege- og grilltips

Der står ikke nogen angivelser for stegens vægt i tabellen.	Vælg den i henhold til angivelsen næste lavere vægt, og forøg tiden.
Hvordan kan man konstatere, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med skeen. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den stege lidt endnu.
Stegen er for mørk, og sværen/bruningen er visse steder branket.	Kontrollér isætningshøjden og temperaturen.
Stegen ser godt ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.
Stegen ser godt ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg næste gang et større stegefad, eller tilsæt mindre væde.
Der opstår vanddamp, når der hældes væske på stegen.	Brug varmluft/impulsgrill i stedet for over- og undervarme. På den måde opvarmes stegefonden ikke så kraftigt, og der opstår mindre vanddamp.

Gratiner, toast

Tabellen gælder for start af tilberedning i kold ovn.

Ret		Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Tilberedningstid minutter
Gratin, sød (f.eks. kvarkgratin med frugt)		Gratinform	2		180-200	40-50
Pikant gratin af forkogte ingredienser (f.eks. pastagratin)		Gratinform, universalbradepande	2		210-230	30-40
			2		210-230	20-30
Pikant gratin af friske ingredienser* (f.eks. kartoffelgratin)		Gratinform	2		160-180	50-60
		2 gratinforme**	2+4		160-180	60-80
Ristning af toast	4 stk.	Rist	5		3	6-7
	12 stk.		5		3	4-5

Ret		Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Tilberedningstid minutter
Gratinerings toast	4 stk.	Rist***	4		3	7-10
	12 stk.		4		3	5-8

* Gratinen må ikke være højere end 2 cm.

** Stil den nederste gratinform på emaljebagepladen og den øverste gratin på risten.

*** Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

Dybfrosne færdigretter

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Egnet er	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Pizza*	Pizza med tynd bund	3		190-210	15-20
	Pizza med tyk bund	2		170-190	20-30
	Pizza-baguette	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Kartoffelprodukter*	Pommes Frites	2		190-210	20-30
	Kroketter	2		190-210	20-30
	Pommes Duchesse	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	15-25
	Fyldte kartoffelboller	2		190-210	15-25
Bagværk*	Boller	3		190-210	10-20
	Kringler	3		200-220	10-20
Stegte retter*	Fiskepinde	2		200-220	10-15
	Kyllinge-sticks	2		190-210	10-20
	Grøntsagsburgere	2		180-200	15-25
Strudel*	Æbleroulade	3		190-210	30-40

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

Optøning

Tag madvarerne ud af emballagen, 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 universalbrødepanden og på risten.

Ret	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberedningstid, timer
600 g æbleringe	2 + 4		80	ca. 5
800 g pæreblade	2 + 4		80	ca. 8
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	2 + 4		80	ca. 8-10
200 g køkkenurter, rensede	2 + 4		80	ca. 1½

Tips

Vend frugt eller grøntsager med meget saft flere gange. Løsn det tørrede fra papiret lige efter tørringen.

Henkogning

Forberedelse

Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellen er beregnet i forhold til runde enlittersglas. OBS! Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Glas og gummiringe skal være rene og hele.

Henkog kun helt friske frugter og grøntsager.

Vask dem grundigt.

Fyld frugt eller grøntsager i glassene.

Tør glassenes kanter af, så de er rene.

Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

Tabeller

De angivne tider i tabellerne er vejledende. De angivne tider kan påvirkes af rumtemperatur, antallet af glas og af indholdets mængde og temperatur.

Sådan indstiller De

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

i ovnen

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

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

på kogesektionen

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.

Vi anbefaler, at man anvender gryder og pander med en tyk, jævn bund. Ujævne bunde forlænger tilberedningstiderne.

Vælg altid en gryde med den rigtige størrelse til den aktuelle mængde. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.

Læg altid et passende låg på gryden.

Hvis grydebunden og kogezone er lige store, opnår man den bedst mulige varmeydelse. Vær opmærksom på, når De køber gryder, at grydeproducenterne ofte angiver grydens øverste diameter. Den er for det meste større end grydebundens diameter.

Stil i god tid kogezone ned til et lavere kogetrin.

Udnyt restvarmen Ved længere tilberedningstid kan De allerede slukke for kogezone 5 til 10 minutter før endt tilberedningstid.

Acrylamid i madvarer

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

Hvilke madvarer berøres af dette?

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

Tips om tilberedning af madretter med lavt indhold af acrylamid

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

Prøveretter

I henhold til norm DIN 44547 og EN 60350

Bagning

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Tilbehør og anvisninger	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager formet med formsæt	Bageplade	2		150-170	20-30
	Bageplade + universalbradepande**	2+4		140-160	30-40
	2 bageplader + universalbradepande***	2+3+5		140-160	40-50
Småkager 20 stk.	Bageplade	3		160-180	20-30
Småkager 20 stk. pr. plade (forvarmes)	Bageplade + universalbradepande**	2+4		150-170	25-35
	2 bageplader + universalbradepande***	2+3+5		150-170	30-40
Vandbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Kage af gærdej	Bageplade	3		170-190	40-50
	Bageplade + universalbradepande**	2+4		150-170	50-60
Æbletærte med låg	2 riste* + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Universalbradepande + 2 hvidblik-springforme Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Riste fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

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

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

**** Stil kagen diagonalt på tilbehør.

Grillning

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Grilltrin	Tilberednings-tid minutter
Ovnbagt toast (10 min. forvarmes)	Rist	5		3	1-2
Hamburgerbøffer 12 stk.*	Rist	4		3	25-30
* Vend efter 2/3 af tiden. Sæt altid universalbradepanden ind i rille 1.					

[illegible]

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