

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.

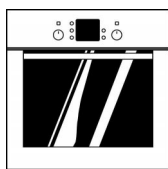
I tabellerne finder De indstillingsværdier og isætningshøjder for mange gængse retter. Det hele er testet i vores prøvekøkken.

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



HBN 3405.1 S

da

9000 178 638

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	4
Før indbygningen	4
Sikkerhedsanvisninger	4
Årsager til skader	6
Deres nye komfur	7
Betjeningsfeltet	7
Funktionsvælger	8
Temperaturvælger	8
Betjeningstaster og indikatorfelt	9
Forsænkbare betjeningsknapper	9
Ovnfunktioner	10
Ovn og tilbehør	12
Dørsikring	15
Køleventilator	15
Inden ovnen tages i brug første gang	16
Opvarm ovnen	16
Rengør tilbehøret inden brug	16
Indstilling af ovnen	17
Sådan indstiller De	17
Ovnen skal slukke automatisk	18
Ovnen skal tænde og slukke automatisk	19
Lynopvarmning	20
Sådan indstiller De	20
Klokkeslæt	21
Minutur	22
Sådan indstiller De	22

Indholdsfortegnelse

Grundindstillinger	23
Ændring af grundindstillinger	24
Børnesikring	25
Pleje og rengøring	25
Apparatet udvendigt	25
Ovn	26
Rengøring af ovnglassene	29
Rengøre ribberammerne	31
Tætning	31
Tilbehør	31
En fejl, hvad gør man?	32
Udskiftning af ovnlampen	32
Kundeservice	33
Emballage og kasseret udstyr	33
Tabeller og tips	34
Kager og bagværk	34
Bagetips	37
Kød, fjerkræ, fisk	38
Stege- og grilltips	41
Gratiner, toast	41
Dybfrosne færdigretter	42
Optøning	43
Tørring	43
Henkogning	44
Energisparetips	45
Akrylamid i fødevarer	46
Prøveretter	47

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.

Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsig, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til at betjene apparatet sikkert og korrekt,
- eller hvis de mangler den fornødne viden og erfaring til at kunne betjene apparatet rigtigt og sikkert.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Børn



Børn må kun tilberede madretter, hvis de er blevet instrueret i brugen af apparatet. De skal kunne betjene apparatet korrekt. De skal være i stand til at forstå de faremomenter, der bliver gjort opmærksom på i brugsanvisningen. Når børn anvender apparatet, skal de være under opsig, så det sikres, at de ikke anvender apparatet til leg.

Varm ovn



Vær forsigtig, når ovndøren åbnes. Der kan komme meget varm damp ud.
Rør aldrig ved ovnens indvendige flader og varmelegemer, når de er varme. Fare for forbrænding!

Sørg altid for, at børn befinder sig på sikker afstand.

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnen.
Brandfare!

Pas på, at tilslutningskabler for elektriske apparater ikke kommer i klemme i den varme ovndør. Kablernes isolering kan smelte. Fare for kortslutning!

Vær forsigtig ved retter, som bliver tilberedt med drikkevarer med højt alkoholindhold (f.eks. cognac, rom).

Alkohol fordamper ved høje temperaturer. Under uheldige omstændigheder kan alkoholampene antændes inde i ovnen. Fare for forbrænding!

Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

Reparationer



Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

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

Slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt.

Kontakt kundeservice.

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.

Transportere komfuret

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

Deres nye komfur

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

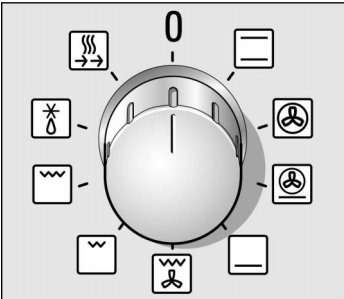
Betjeningsfeltet

Der kan forekomme mindre afvigelser afhængigt af modellen.



Funktionsvælger

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



Indstillinger

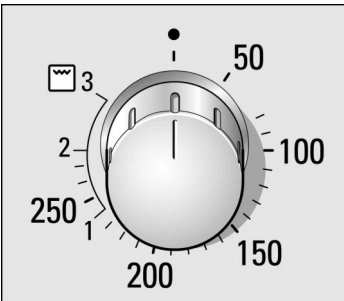
	Over- og undervarme
	3 D-varmluft*
	Varmluft, intensiv / pizzatrin
	Undervarme
	Varmluft/impulsgrill
	Grillning - lille stykke
	Grillning - stort stykke
	Optøning
	Lynopvarmning

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

Når De indstiller funktionsvælgeren, tændes lampen i ovnen.

Temperaturvælger

Med temperaturvælgeren indstiller De temperaturen eller grilltrinnet.



Temperatur

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

Grill

1	Grill svag
2	Grill middel
3	Grill kraftig

Temperatursymbolet i indikatoren lyser, når ovnen varmer. I opvarmningspauserne slukker den. Ved grilning na optøning lyser symbolet ikke.

Grilltrin

Ved grill med lille  eller stor flade  indstiller De et grilltrin med temperaturvælgeren.

Betjeningstaster og indikatorfelt



Minutur-tast 	Med den indstiller De minuturet.
Ur-tasten 	Med den indstiller De klokkeslættet, ovens tilberedningstid  og slut-tid  .
Minus-tast -	Med den ændrer De indstillingsværdierne nedad.
Nøgle-tast 	Med den slår De børnesikringen til og fra.
Plus-tast +	Med den ændrer De indstillingsværdierne opad.

I indikatorfeltet kan De aflæse de indstillede værdier.

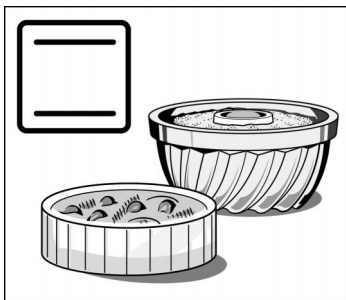
Forsænkbare betjeningsknapper

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

De kan dreje funktionsvælgeren både mod højre og mod venstre, men temperaturvælgeren kan kun drejes mod højre.

Ovnfunktioner

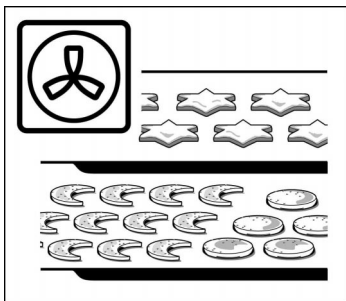
Der står forskellige ovnfunktioner til rådighed for ovnen. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde for hver ret.



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 ringvarmelegemetets 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.

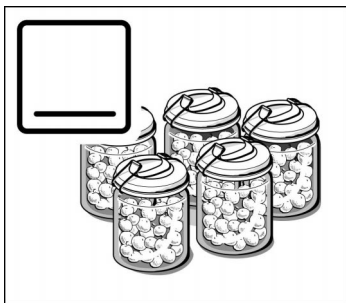
Til tørring er 3D-varmluft særdeles velegnet.



Varmluft, intensiv / pizzatrin

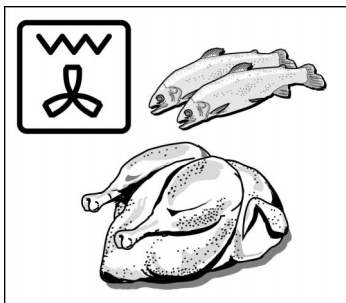
Her er undervarmen og ringvarmelegemet i funktion.

Denne ovnfunktion er særligt velegnet til dybfrostvarer. Dybfrosne pizza, dybfrosne pommes frites eller søde strudler bliver meget vellykkede uden forvarmning.



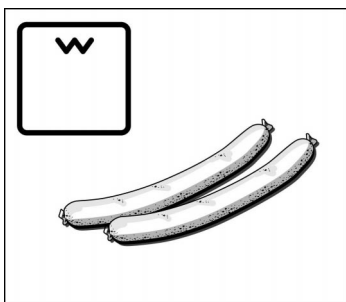
Undervarme

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



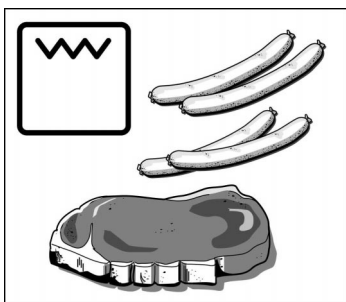
Varmluft/impulsgrill

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



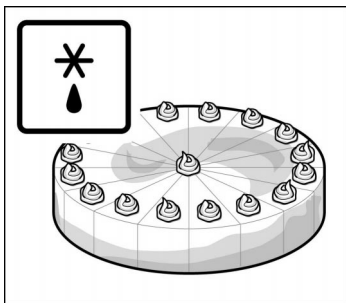
Grill, lille flade

Her tændes kun den midterste del af grill-elementet. Ovnfunktionen er velegnet til små mængder. På den måde sparer De på energien. Læg grillstykkerne midt på risten.



Grill, stor flade

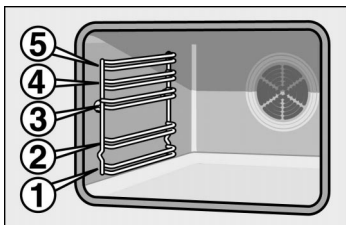
Hele fladen under grill-elementet bliver varm. De kan grille flere steaks, pølser, fisk eller toasts.



Optøning

En ventilator i ovnens bagvæg hvirvler luften i ovnen omkring den frosne mad. Dybfrosne kødstykker, fjerkræ, brød og kager tør ensartet op.

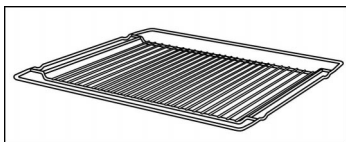
Ovn og tilbehør



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

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

Tilbehør

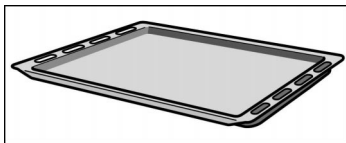


Tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandleren. Opgiv HEZ-nummeret.

Rist HEZ 334000

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

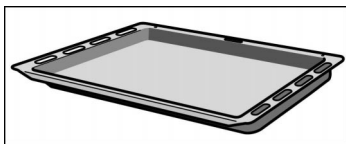
Skyd risten ind med krumningen nedad .



Emaljerede bageplader HEZ 331000

til kager og småkager.

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

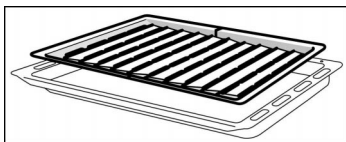


Universalbradepande HEZ 332000

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

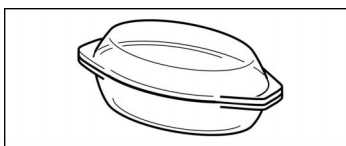
Leveringen af ekstra tilbehør kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Grillplade HEZ 325000

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

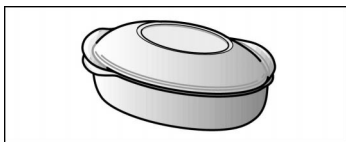
Grilning på grillpladen: Anvend samme rille som med risten.

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



Glasstegefad HMZ21GB

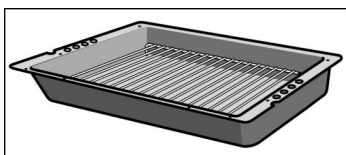
til gryde- og fadretter, samt gratiner, som De tilbereder i ovnen. Den er særdeles velegnet til stegeautomatik.



Metalstegefad HEZ 6000

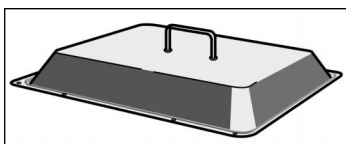
passer til dobbeltzonen på glaskeramik-koge-sektionen. Stegefadet kan bruges både med kogesensorikken og stegeautomatikken.

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



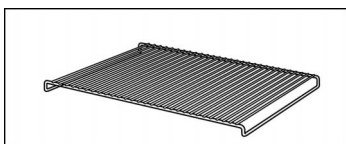
Professionel bradepande HEZ 333000

til tilberedning af store mængder.



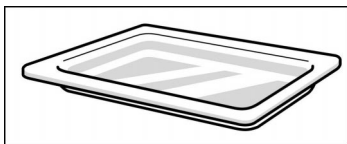
Låg til professionel pande HEZ 333001

gør den professionelle bradepande til en professionel stegebradepande.



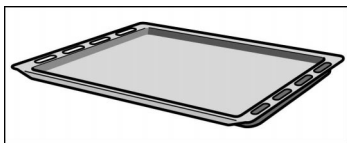
Rist HEZ 324000

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



Glaspande HEZ 336000

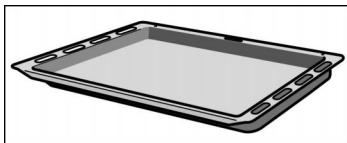
Dyb bageplade af glas, der også kan anvendes som serveringsfad.



Emaljeret bageplade HEZ 331010 med slip-let-belægning

Kager og småkager løsnes let fra bagepladen.

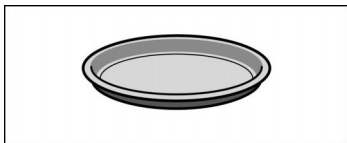
Skyd bagepladen med den skrå kant ud mod ovndøren helt ind i ovnen til anslag.



Universalbradepande HEZ 332010 med slip-let-belægning

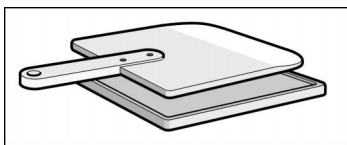
Kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege løsnes lettere fra universalbradepanden.

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



Pizzaplade HEZ 317000

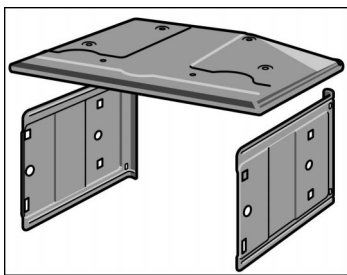
ideel f. eks. til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan bruge pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Stil pladen på risten. Følg angivelserne i tabellerne.



Bagesten HEZ 327000

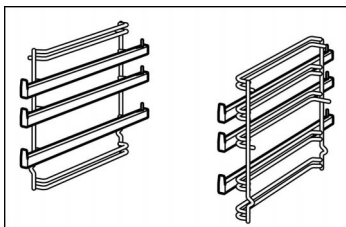
Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund.

Bagestenen skal altid forvarmes på den anbefalede temperatur.



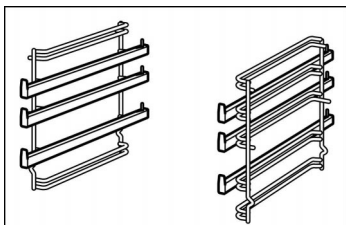
Selvrensende loft og sidevægge (EcoClean) HEZ 329022

De kan udstyre Deres komfur med disse dele som ekstra udstyr. Ovnen renses automatisk under brugen.



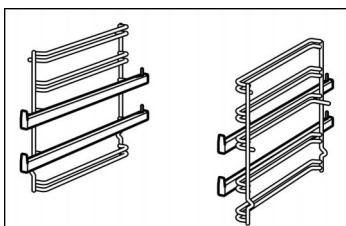
Teleskopudtræk i 3 planer HEZ 338300

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



Komplet teleskopudtræk i tre planer HEZ 338305

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



Teleskopudtræk i 2 planer HEZ 338200

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

Dørsikring

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

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

Køleventilator

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

Inden ovnen tages i brug første gang

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

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

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

Hvis symbolet  og tre nuller blinker i indikatoren

Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på ur-tasten .
Der vises 12.00, og ur-symbolet  blinker.
2. Indstil klokkeslættet med + tasten eller – tasten.
Efter nogle sekunder aktiveres klokkeslættet. Nu er komfuret klar til brug.

Opvarm ovnen

Sådan gør De

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

1. Stil funktionsvælgeren på .
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.

Indstilling af ovnen

Slukke for ovnen manuelt

De kan indstille ovnen på forskellige måder.

Ovnen slukker automatisk

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

Ovnen tænder og slukker automatisk

De kan forlade køkkenet i længere tid.

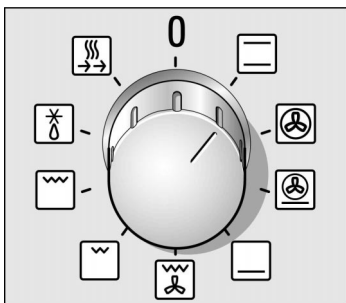
De kan f.eks. sætte retten i ovnen om morgenen, og indstille den, så retten er færdig ved middagstid.

Tabeller og tips

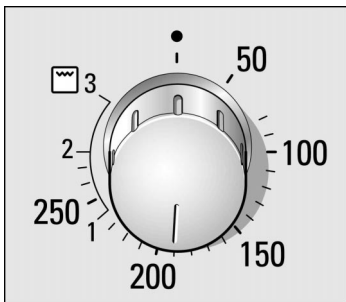
I kapitlet Tabeller og tips kan De finde de indstillinger, der passer til mange retter.

Sådan indstiller De

Eksempel: Over- og undervarme ☐, 190 °C



1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.



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

Slukning

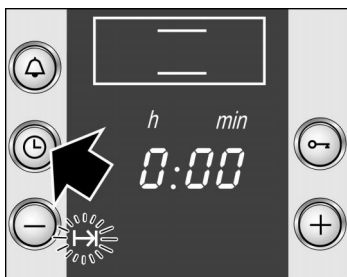
Når retten er færdig, skal De slå funktionsvælgeren fra.

Ændre indstilling

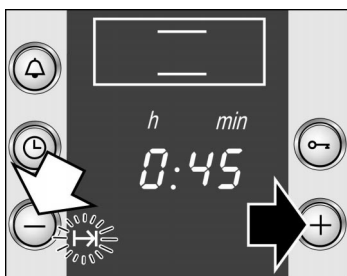
De kan altid ændre temperaturen eller grilltrinnet.

Ovnen skal slukke automatisk

Eksempel: Tilberedningstid
45 minutter



3. Tryk på ur-tasten .
Tilberedningstidssymbolet  blinker.



4. Indstil tilberedningstiden med + tasten eller – tasten.
+ tast foreslået værdi = 30 minutter.
– tast foreslået værdi = 10 minutter.

Efter nogle sekunder starter ovnen. Symbolet  lyser i indikatoren.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes.

Tryk på ur-tasten  to gange, og slå funktionsvælgeren fra.

Ændre indstilling

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

Afbryde indstillingen

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

Indstille tilberedningstiden, når klokkeslættet er skjult

Tryk to gange på ur-tasten , og foretag indstillingen som beskrevet under punkt 4.

Ovnen skal tænde og slukke automatisk

Eksempel: Klokken er 10.45.
Det tager 45 minutter at tilberede retten, og den skal være færdig kl. 12.45.



Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

Foretag indstillingerne som beskrevet under punkt 1 til 4. Ovnen starter.

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



6. Foretag ændring af slut-tiden med + tasten.

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

Tilberedningstiden er udløbet

Tips

Der lyder et signal. Ovnen slukkes.

Tryk på tasten  to gange, og slå funktionsvælgeren fra.

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

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 .

Lynopvarmningen er afsluttet

Symbolet  forsvinder.

Sæt retten i ovnen, og indstil ovnen.

Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter en strøm-afbrydelse blinker symbolet  og tre nuller i indikatoren. Indstil klokkeslættet.

Funktionsvælgeren skal være slået fra.

Sådan indstiller De

Eksempel: 13.00



1. Tryk på ur-tasten .

I indikatoren vises klokkeslættet 12.00, og symbolet  blinker.



2. Indstil klokkeslættet med + tasten eller – tasten.

Efter nogle sekunder aktiveres klokkeslættet.

Ændre fra f.eks. sommer-til vintertid

Tryk to gange på ur-tasten , og foretag ændringen med + tasten eller – tasten.

Skjule klokkeslættet

De kan skjule klokkeslættet. Så er det kun synligt, når De foretager indstillinger.

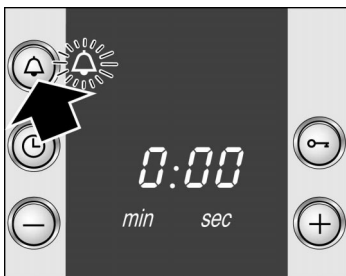
For at gøre det skal De ændre grundindstillingen. Se herom i kapitlet Grundindstillinger.

Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har et specielt signal. På den måde kan De høre, om det er minuturet eller en ovn-tilberednings-tid, der er udløbet. De kan også indstille minuturet, når børnesikringen er aktiveret.

Sådan indstiller De

Eksempel: 20 minutter



1. Tryk på minuturstasten . Symbolet  blinker.



2. Indstil minuturstiden med + tasten eller – tasten.
+ tast foreslået værdi = 10 minutter.
– tast foreslået værdi = 5 minutter.

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

Tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tryk på minuturstasten . Minutursvisningen forsvinder.

Ændre minuturstiden

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

Slette indstilling

Tryk på minuturstasten . Tryk på – tasten, indtil indikatoren står på nul.

Minuturstiden og tilberedningstiden udløber samtidigt

Symbolerne lyser. Minuturstiden løber synligt ud i indikatoren.
Få vist den resterende tilberedningstid **I→I**, slut-tiden **→I** eller klokkeslættet **⌚**: Tryk så mange gange på ur-tasten **⌚**, at det pågældende symbol vises.
Den værdi, man ønsker at se, vises i indikatoren i nogle sekunder.

Grundindstillinger

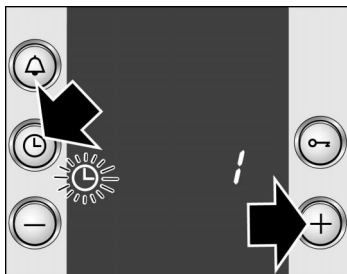
Ovnens har forskellige grundindstillinger. De kan ændre grundindstillingen for klokkeslættet, signallængden og aktiveringstiden for indstillingen.

Grundindstilling	Funktion	Ændre til
Klokkeslæt ⌚ 1 = Klokkeslæt i forgrunden	Visning af klokkeslættet	Klokkeslæt 2 = Klokkeslæt skjult
Signallængde ⏰ 2 = ca. 2 min.	Signal efter udløbet af en tilberedningstid eller tiden på minuturet	Signallængde 1 = ca. 10 sek. 3 = ca. 5 min.
Aktiveringstid I→I 2 = middel	Ventetid mellem indstillingstrinnene, indtil indstillingen aktiveres	Aktiveringstid 1 = kort 3 = lang

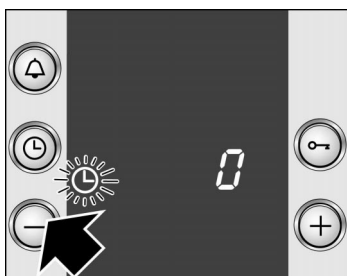
Ændring af grundindstillinger

Eksempel: Skjule klokkeslættet

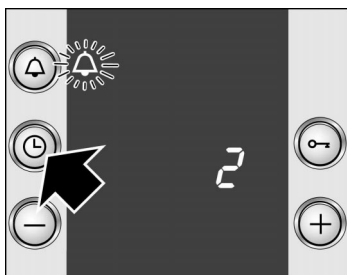
Der må ikke være indstillet nogen funktion.



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



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



3. Bekræft med ur-tasten ⌚.

I indikatoren vises et **2** for grundindstillingen for signallængden.

Foretag ændring af grundindstillingen som beskrevet under punkt 2, og bekræft med ur-tasten ⌚. Nu kan De også ændre aktiveringstiden. Tryk til sidst på ur-tasten ⌚.

De vil ikke ændre alle grundindstillinger

Hvis De ikke vil ændre en grundindstilling, skal De trykke på ur-tasten ⌚. Den næste grundindstilling vises.

Ændring

De kan altid ændre indstillingerne igen.

Børnesikring

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

Ovnen låses

Tryk på nøgle-tasten , indtil symbolet  vises i indikatoren. Det varer ca. 4 sekunder.

Spærre deaktiveres

Tryk på nøgle-tasten , indtil symbolet  slukker.

Anvisninger

Minuturet og klokkeslættet kan De også indstille i låst tilstand.

Efter en strømafbrydelse er den indstillede børnesikring slettet.

Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrenser 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 rengøringssvampe. Ovnrens må De kun bruge på ovnens emaljeflader.

For at gøre rengøringen lettere

kan De tænde ovnlampen, tage ovndøren af og klappe grill-elementet i ovnens loft ned.

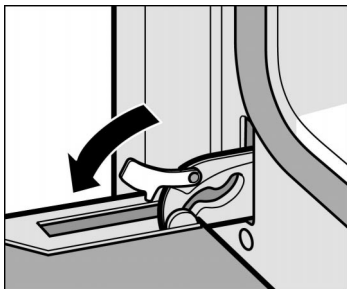
Tænde ovnlampen

Tag ovndøren af

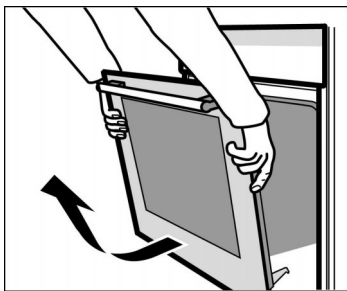


Sæt funktionsvælgeren på

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



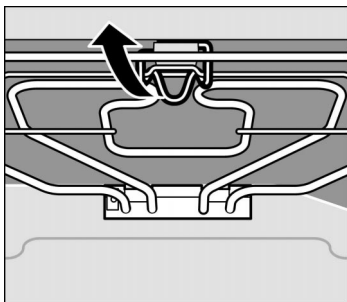
1. Åbn ovndøren helt.
2. Drej de to låsepale i venstre og højre side udad.



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

Sæt ovndøren på igen i den omvendte rækkefølge efter rengøringen.

Klappe grill-elementet ned



Klap grill-elementet ned, så De nemmere kan rengøre ovnens loft.

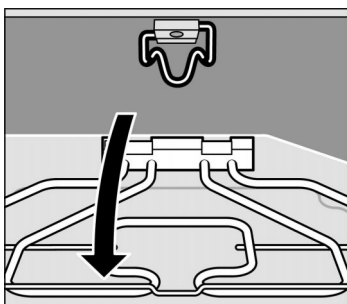
OBS! Ovnens skal være kold. Fare for forbrænding!

Træk holdebøjlen på det nedklappelige grill-element fremad, og tryk den opad, indtil den går i indgreb med et klik.

Hold grill-elementet imens, og klap det ned.

Efter rengøringen:

Klap grill-elementet op igen. Tryk holdebøjlen nedad, og lad grill-elementet gå i indgreb.



Selvrensende flader i ovnen

Ovnens bagvæg 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.

Hvis der stadig er tilsmudsninger at se, når ovnen har været i brug flere gange, skal De gøre følgende:

Rengør først emaljefladerne i ovnen. Indstil derefter 3D-varmluft  eller over- og 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.

Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

Brug varmt opvaskevand eller eddikevand.

Ved kraftig tilsmudsning er det bedst at bruge ovnrens. Brug altid kun ovnrens, når ovnen er kold. De må aldrig behandle den selvrensende bagvæg med ovnrens.

Bemærk:

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

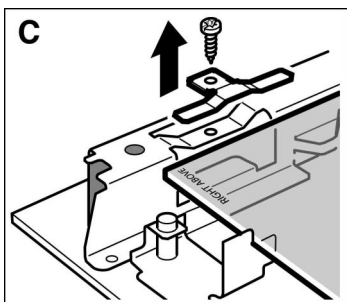
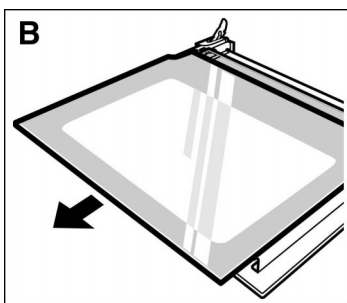
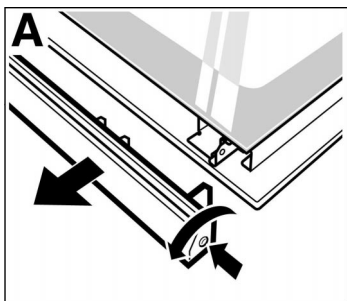
Kanterne på tynde plader kan aldrig emaljeres helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen er sikret.

Rengøre ovnlampens glasafdækning

Glasafdækningen rengøres bedst med opvaskemiddel.

Rengøring af ovnglassene

Demontering



De kan tage ovnglassene på 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. Hertil skal befæstigelsen i højre og venstre side løsnes. (Figur A)

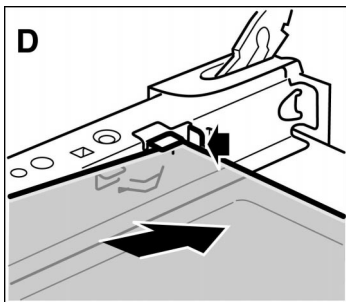
3. Træk det øverste ovnglas ud. (Figur B)

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

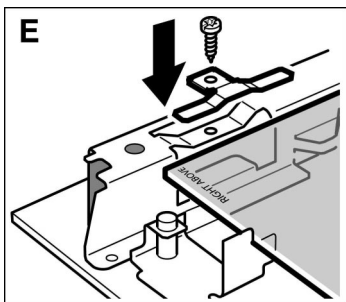
Rengør ovnglassene med glas-rengøringsmiddel og en blød klud.

Montering

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)

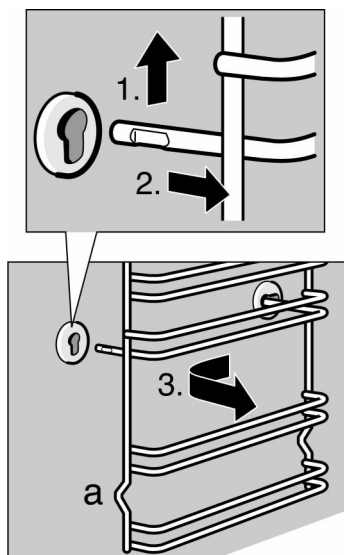
3. Skyd det øverste ovnglas i igen. Sørg for, at den glatte flade vender udad.

4. Sæt afdækningen på, og skru den fast.

5. Sæt ovndøren på igen.

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

Rengøre ribberammerne



De kan tage ribberammerne ud for at rengøre dem.

Afmontere ribberammerne:

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

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

Montering af ribberammerne:

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

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

Tætning

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

Tilbehør

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

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.	Se efter i sikringsskabet, om sikringen er i orden.
Urdisplayet blinker.	Strømafbrydelse	Indstil klokkeslættet igen.

Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.

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

Udskiftning af ovnlampen

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.

Sådan gør De



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

Udskifte glasafdækningen

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

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

Kundeservice 
--

Emballage og kasseret udstyr

Miljøvenlig bortskaffelse



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

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

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

Tabeller og tips

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

Kager og bagværk

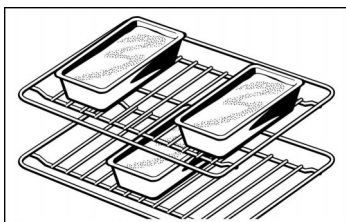
Bagning med én plade

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

Bageforme

Mørke bageforme af metal egner sig bedst. 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 brunng. 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	70-100
Rørekage, fin (f. eks. sandkage)	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		150-170	60-70
	3 firkantede forme*	1+3		140-160	70-100
Mørdejsbund med kant	Springform	1		170-190	25-35
Kagebund af rørdej	Form til frugtbund	2		150-170	20-30
Lagkagebund	Springform	2		160-180	30-40
Frugt- eller kvarktærte, mørdej**	Mørk springform	1		170-190	70-90
Frugtkage fin, af rørt kagedej	Springform/høj randform	2		160-180	50-60
Pikante kager** (f.eks. quiche/løgtærte)	Springform	1		180-200	50-60

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

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

Kager på pladen		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Rørt dej og gærdej med tør pynt(f.eks. formkage)	1 plade	2		170-190	20-30
	2 plader	2+4		150-170	35-45
Rørt dej og gærdej med saftigt pynt (frugt)	1 plade	3		170-190	40-50
	2 plader	2+4		150-170	50-60
Roulade (forvarmning)	Plade	3		170-190	15-20
Gærkringle af 500 g mel	Plade	2		170-190	30-40
Julekage 500 g mel	Universalbradepande	3		160-180	60-70
Julekage 1 kg mel	Universalbradepande	3		150-170	90-100
Butterdej, sød	Universalbradepande	2		180-200	55-65
Pizza	1 plade	2		220-240	25-35
	2 plader	2+4		180-200	40-50

Brød og boller		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberednings-tid, minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel*, (forvarmning)	Universalbradepande	2		270	8
				200	35-45
Surdejsbrød med 1,2 kg mel* (forvarmning)	Universalbradepande	2		270	8
				200	40-50
Rundstykker, f.eks. boller (forvarmning)	1 plade	3		180-200	15-20
	2 plader	2+4		160-180	20-30
* Hæld aldrig vand direkte i den varme ovn.					

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

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

Bagetips

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

Kød, fjerkræ, fisk

Service

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

Stil altid 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 kødart og -kvalitet.

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	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
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	40
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		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Svinekød med svær** (f.eks. bov eller skank)	1 kg	uden låg	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	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 universalbradepanden ind i rille 1.

Fjerkræ

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

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

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

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

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

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

Fjerkræ	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Varighed, minutter
Halve kyllinger 1 til 4 stk.	hver på 400 g	Rist	2		200-220	40-50
Kyllingedele	hver på 250 g	Rist	2		200-220	30-40
Hele kyllinger 1 til 4 stk.	hver på 1 kg	Rist	2		190-210	50-80
And	1,7 kg	Rist	2		170-190	90-100
Gås	3 kg	Rist	2		150-170	110-130
Lille kalkun	3 kg	Rist	2		170-190	80-100
2 kalkunlår	hver på 800 g	Rist	2		180-200	90-110

Fisk

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		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 3	20-25

* Sæt universalbradepanden ind 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	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Pikant gratin af friske ingredienser* (f.eks. kartoffelgratin)	Gratinform 2 gratinforme**	2		150-170	50-60
		2+4		160-180	60-80
Ristning af toast 4 stk. 12 stk.	Rist	5		3	6-7
		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	2		190-210	15-25
	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
	Pommes Duchesse	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	20-30
	Fyldte kartoffelboller	2		190-210	15-25
Bagværk*	Boller	3		190-210	10-20
	Kringler	3		200-220	10-20
Stegte retter*	Fiskepinde	2		180-200	5-15
	Kyllinge-sticks	2		180-200	10-20
	Grøntsagsburgere	2		180-200	15-25
Strudel*	Æbleroulade	3		190-210	30-40

* Kom bagepapir på universalbradepande. 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

Glas og gummiringe skal være rene og hele. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellen er beregnet i henhold til runde enlittersglas. OBS! Brug ikke glas, der er større eller højere. Lågene kan springe.

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

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

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

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

Sådan indstiller De

1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene i bradepanden, så de ikke rører ved hinanden.
2. Hæld $\frac{1}{2}$ 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.

Akrylamid i fødevarer

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamid-indhold	
Generelt	Hold tilberedningstiden så kort som muligt. Undgå at brune retterne alt for kraftigt, brun dem i stedet gyldenbrune. Ved stegning indeholder store eller tykke stykker mindre akrylamid.
Bagning	Med over-/undervarme ved maks. 200 °C, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme ved maks. 190 °C, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 170 °C. Æg eller æggeblommer reducerer dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt i et lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke tørrer ud.

Prøveretter

I henhold til norm DIN 44547 og EN 60350.

Bagning

Tabellen gælder for start af tilberedning i kold ovn.

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

* Sæt universalbradepanden ind forneden. Den kan tages ud tidligere.

** Ekstra riste fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

*** Stil kagen diagonalt på tilbehøret.

Grill

Tabellen gælder for start af tilberedning i kold ovn.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Tilberedningstid minutter
Ristning af toast (10 min. forvarmes)	Rist	5		3	1-2
Hamburgerbøffer 12 stk.*	Rist	4		3	25-30

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

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.