

SIEMENS

For at det bliver 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.

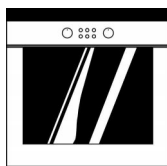
I tabellerne finder De indstillingsværdier og isætningshøjder for mange gængse retter. Det hele er testet i vores prøvekøkken.

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



HB 78L.70 S
HB 78R.70 S

da

9000 184 846

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	5
Før indbygningen	5
Sikkerhedsanvisninger	5
Årsager til skader	6
Deres nye komfur	7
Betjeningsfeltet	7
Funktionsvælger	8
Drejeknap	9
Betjeningstaster og indikatorfelt	9
Forsænkbare betjeningsknapper	10
Lysring	10
Ovnfunktioner	10
Ovn og tilbehør	14
Dørsikring	16
Køleventilator	17
Inden ovnen tages i brug første gang	17
Vælg sprog til tekstdisplayet	17
Opvarm ovnen	18
Rengør tilbehøret inden brug	18
Indstilling af ovnen	18
Sådan indstiller De	19
Ovnen skal slukke automatisk	20
Ovnen skal tænde og slukke automatisk	21
Restvarme-indikator	22
Lynopvarmning	22
Sådan indstiller De	22

Indholdsfortegnelse

Program-automatik	23
Stegegrej	23
Forberede retten	24
Programmer	25
Hvor lang tid tager retten?	26
Sådan indstiller De	26
Ovnen skal tænde og slukke automatisk	28
Tips om program-automatikken	29
Sabbat-program	30
Sådan indstiller De	30
Indstillingsautomatik	32
Sådan indstiller De	32
Klokkeslæt	34
Sådan indstiller De	34
Minutur	35
Sådan indstiller De	35
Grundindstillinger	36
Ændre grundindstillinger	37
Børnesikring	39
Automatisk tidsbegrænsning	40
Automatisk selvrens	40
Sådan indstiller De	41
Selvrensen skal starte og slutte automatisk	42
Når ovnen er kølet af	43
Pleje og rengøring	44
Apparatet udvendigt	44

Indholdsfortegnelse

Ovnen	44
Rengøring af ovnglassene	46
Tætning	47
Tilbehør	48
Fedtfilter	48
En fejl, hvad gør man?	49
Udskiftning af ovnlampe	51
Skifte ovnlampen	52
Kundeservice	53
Emballage og kasseret udstyr	53
Tabeller og tips	54
Kager og bagværk	54
Bagetips	57
Kød, fjerkræ, fisk	58
Stege- og grilltips	61
Gratiner, toast	61
Dybfrosne færdigretter	62
Tilberedning ved lav temperatur	63
Tips til tilberedning ved lav temperatur	64
Specielle retter	65
Optøning	66
Tørring	66
Henkogning	67
Energisparetips	68
Acrylamid i madvarer	69
Prøveretter	70

Hvad De bør være opmærksom på

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

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

Før indbygningen

Transportskader

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

Elektrisk tilslutning

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

Sikkerhedsanvisninger

Varm ovn



Dette apparat er udelukkende beregnet til den private husholdning.

Brug udelukkende komfuret til tilberedning af mad.

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

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

Hold børn væk.

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnen. Brandfare!

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

Reparationer



Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

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

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

Tilkald kundeservice.

Automatisk selvrens



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

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

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

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

Årsager til skader

Bageplade, aluminiumsfolie eller fade og gryder på ovnbunden

Sæt aldrig en bageplade ind på ovnbunden.

Dæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie.

Stil aldrig fade eller gryder på ovnbunden.

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

Vand i ovnen

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

Frugtsaft

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

Brug hellere den dybere universalbradepande.

Afkøling med åben ovndør

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

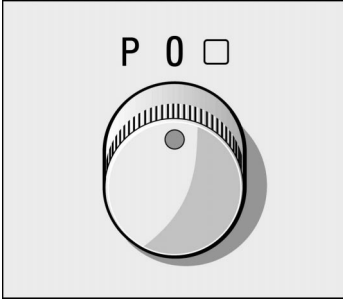
Her lærer De Deres nye komfur at kende. Vi forklarer betjeningsfeltet med betjeningsknapper og indikatorer. De får oplysninger om ovnfunktionerne og det vedlagte tilbehør.

Betjeningsfeltet

Der kan forekomme mindre afvigelser afhængigt af modellen.


















Funktionsvælger



Med funktionsvælgeren indstiller De ovns ovnfunktion. I displayet vises en foreslået værdi for hver ovnfunktion.

Indstillinger

	Ovnlampe
	Over-/undervarme
	Over-/undervarme special*
	Intensiv varme
	3D-varmluft
	Pizza funktion
	Undervarme
	Varmluft/impulsgrill
	Grill, lille flade
	Grill, stor flade
	Optøning
	Forvarmning til 65 °C, derefter varmholdning op til 100 °C
	Automatisk selvrens
	Indstillingsautomatik
	Program-automatik

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

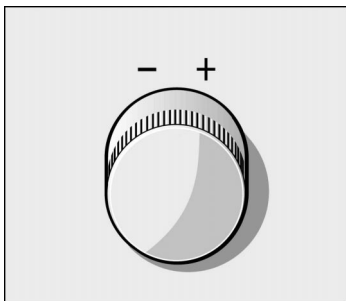
Ovnlampe

Når De indstiller funktionsvælgeren, lyser lampen i ovnen.

Undtagelse: Under 60 °C og under den Automatiske Selvrens tænder lampen ikke.



Når funktionsvælgeren er slået til, kan De slukke og tænde ovnlampen igen. Tryk for at gøre dette på funktionsvælgeren.

Drejeknap









Med drejeknappen kan De ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier.

Områder

20 - 300	Temperatur i °C maksimal temperatur til 3D-varmluft  og pizza funktion  er 275 °C
1 - 3	Grilltrin
1 - 3	Rensetrin
1 min - 23.59 tim.	Tilberedningstid
1 sek. - 23.59 tim.	Tid på minuturet
P 1 - P 26	Automatik-programmer
P27	Sabbatprogram
	Indstillingsautomatik

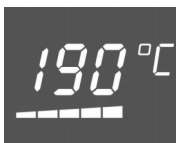
Betjeningstaster og indikatorfelt



Ur-tasten 	Med den indstiller De klokkeslættet, ovens tilberedningstid  og slut-tiden  .
Nøgle-tast 	Med den slår De børnesikringen til og fra.
Minutur-tast 	Med den indstiller De minuturet.
Info-tast i	Med den kan De få vist informationer.
OK-tasten	Med den bekræfter De indstillingen.
Lynopvarmnings-tast 	Med den kan De få opvarmet ovnen hurtigt.

I indikatorfeltet kan De aflæse de indstillede værdier.

Tekstdisplayet hjælper Dem igennem indstillingen. Det giver Dem værdifulde tips, som De kan få vist med Info-tasten **i**, og som viser, når der er opstået en fejl. Tekstdisplayet kan vises på 24 sprog.



Opvarmingskontrollen under temperaturindikatoren viser temperaturstigningen eller restvarmen i ovnen.

Forsænkbare betjeningsknapper

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

De kan dreje betjeningsknapperne mod højre og mod venstre.

Lysring

Funktionsvælger

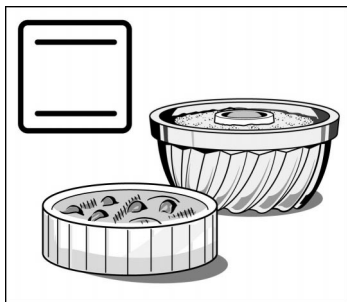
Når De indstiller funktionsvælgeren, lyser ringen på betjeningsknappen.

Drejeknap

Ringene på betjeningsknappen lyser, når De kan indstille en temperatur eller et trin. Den blinker, når den forventer en anden indstilling.

Ovnfunktioner

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

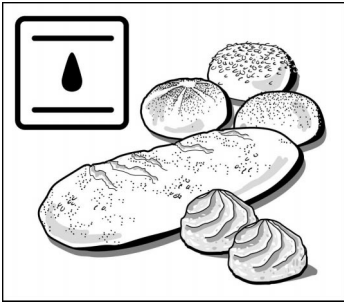


Over-/undervarme

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.

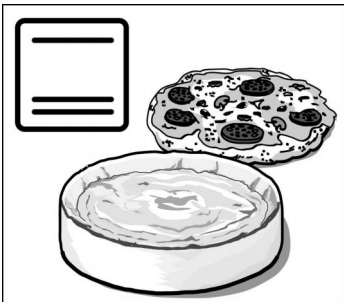
Ved langsom stegning inden for temperaturområdet fra 70 °C til 100 °C bliver alle møre kødstykker særligt saftige.



Over-/undervarme special

er den mest energibesparende ovnfunktion. Varmen kommer også her ensartet oppefra og nedefra til bagværket. Den fugtighed, der afledes fra kagerne ved bagningen, forbliver i ovnen som vanddamp. Bagværket bliver ikke tørt.

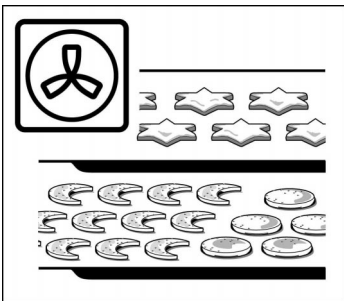
Bagværk med gær, såsom brød, boller eller flettet gærbrød lykkes særligt godt på den måde. Også til vandbakkelser er denne ovnfunktion særdeles velegnet.



Intensiv varme

På grund af den stærke varme nedefra får bagværk som f.eks. pizza en særligt sprød bund. Kvarttærte og pikant bagværk som quiche lorraine skal ikke forbages.

Også til bagning i forme af hvidblik, glas eller porcelæn, som reflekterer varmen eller leder den dårligt, er intensiv varme den ideelle ovnfunktion.

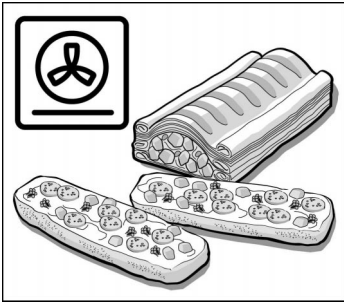


3D-varmluft

En ventilator i bagvæggen fordeler ringvarmelegemetts varme jævnt i ovnen.

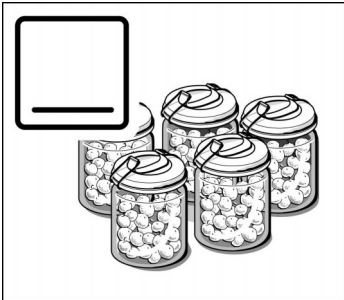
Med 3D-varmluften kan De bage kager og pizza i to lag. Småkager og butterdej kan også bages i tre lag samtidig. Ovntemperaturen her er noget lavere end ved over- og undervarme. De kan få ekstra bageplader hos forhandleren.

Til tørring er 3D-varmluft særdeles velegnet.



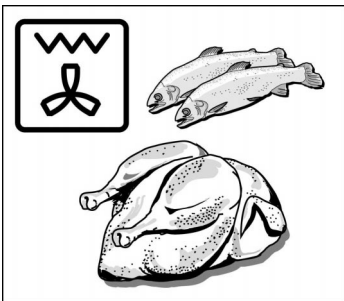
Pizz funktion / Varmluft, intensiv

Her er undervarmen og ringvarmelegemet i funktion. Denne ovnfunktion er særligt velegnet til dybfrostvarer. Dybfrossen pizza, dybfrosne pomes frites eller søde strudler bliver meget vellykkede uden forvarmning.



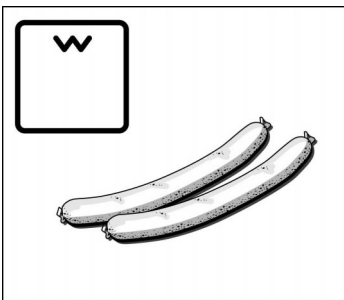
Undervarme

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



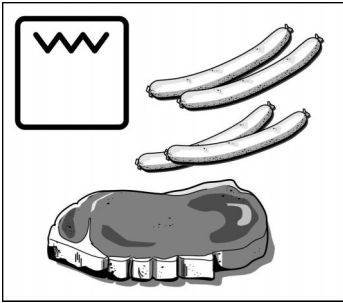
Varmluft/impulsgrill

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



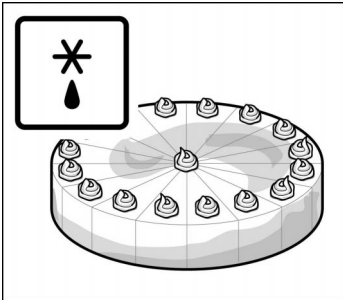
Grill, lille flade

Derved er der kun tændt for den midterste del af grillelementet. Ovnfunktionen er velegnet til små mængder. På den måde sparer De på energien. Læg grillstykkerne midt på risten.



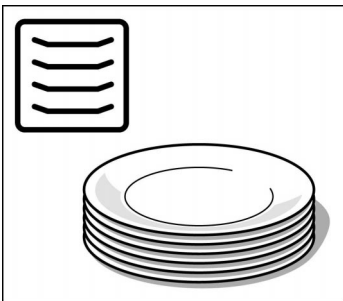
Grill, stor flade

Hele fladen under grillelementet 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.



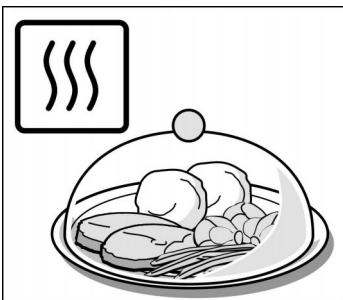
Forvarmning

Inden for området fra 30 °C til 65 °C kan De forvarme porcelænsservice.

I forvarmet service afkøles maden ikke så hurtigt.

Drikke holder sig varme længere.

Brug altid en grydelap eller en grydehandske, når De tager servicet op.



Holde varm

Hvis De ved forvarmning indstiller en temperatur over 65 °C, kommer De automatisk til Holde varm.

Inden for området fra 66 °C til 100 °C kan De holde mad varm.

Bemærk, at varm mad lettere bliver fordærvet.

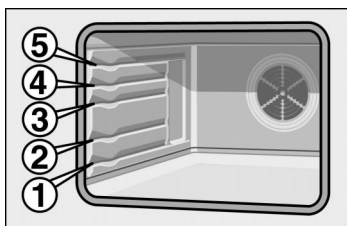
Hold derfor ikke maden varm i mere end 2 timer.

Tips

Hvis De åbner ovndøren, mens ovnen er i gang, afbrydes varmen.

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

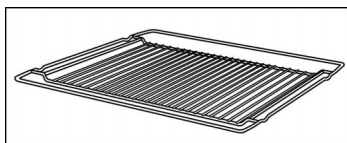
Ovn og tilbehør



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

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

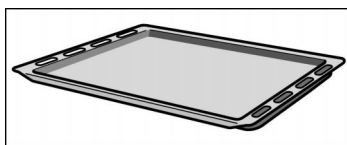
Tilbehør



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

Riste HZ 334001

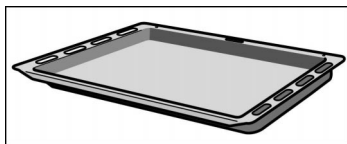
til koge- og stegegrej, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.



Emaljerede bageplader HZ 331070

til kager og småkager.

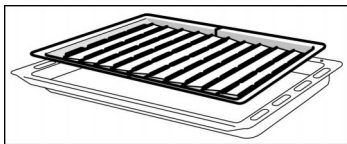
Sæt bagepladen med den skrå kant ud mod ovndøren helt ind i ovnen til anslag.



Universalbradepande HZ 332070

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

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

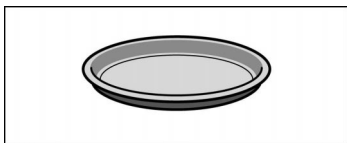


Grillplade HZ 325070

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

Grilning på grillpladen: Anvend samme rille som med risten.

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



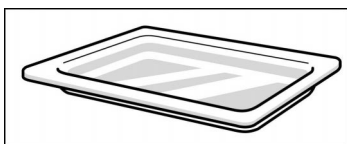
Pizzaplade HZ 317000

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.

Ekstra tilbehør

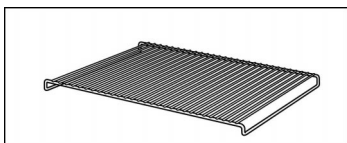
Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandleren.

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



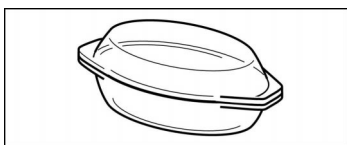
Glaspande HZ 336000

dyb bageplade af glas. Er også meget velegnet til serveringsfad.



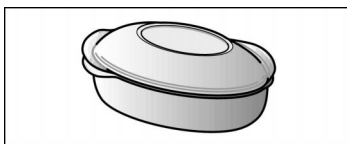
Rist HZ 324000

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



Glasstegefad HZ 915000

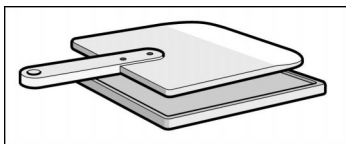
til gryde- og fadretter og gratiner, som De tilbereder i ovnen. Den er særdeles velegnet til stegeautomatik.



Metalstegegryde HZ 26000

den passer til glaskeramik-kogefeltets dobbelte zone. Stegegryden egner sig både til kogesensorikken og til stegeautomatikken.

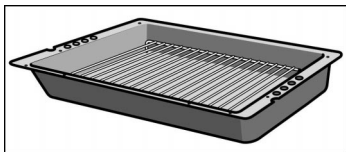
Stegegryden er emaljeret udvendigt og er indvendigt beklædt med slip-let-belægning.



Bagesten HZ 327000

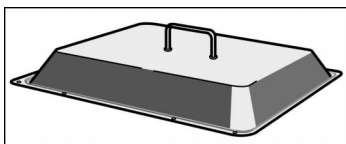
Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund.

Bagestenen skal altid forvarmes på den anbefalede temperatur.



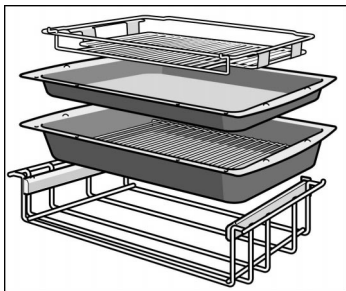
Professional bradepande HZ 333070

til tilberedning af store mængder.



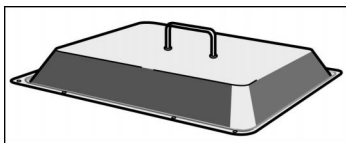
Låg til professional bradepande HZ 333001

gør den professionelle bradepande til en professional stegebradepande.



Professionelt udtræk Plus HZ 333102

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



Låg til det professionelle udtræk HZ 333101

gør den professionelle bradepande til en professional stegebradepande.

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".

Først ser De efter, om der blinker 3 nuller i indikatoren på komfuret, og om der står "Uhrzeit einstellen" i tekstdisplayet.

I tekstdisplayet står der "Uhrzeit einstellen"

Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på ur-tasten ⊖.
Der vises 12:00.
2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.
3. Tryk på OK-tasten.

Nu er komfuret klar til brug.


Vælg sprog til tekstdisplayet

Teksterne, som vises i displayet på Deres apparat, er på tysk. De kan vælge mellem 24 forskellige sprog i tekstdisplayet. I kapitlet Grundindstillinger kan De læse, hvordan De indstiller det til Deres sprog.

Opvarm ovnen

Sådan gør De

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

1. Stil funktionsvælgeren på 0ver- og undervarme . I indikatoren vises en foreslået temperatur.
 2. Indstil til 240 °C med drejeknappen.
- 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.

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

Ovnen slukker automatisk

De kan forlade køkkenet i længere tid.


Ovnen tænder og slukker automatisk

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  180 °C

1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren. Den foreslåede temperatur vises i displayet.



2. Indstil temperaturen eller grilltrinnet med drejeknappen.



3. Bekræft med OK-tasten.

Slukke

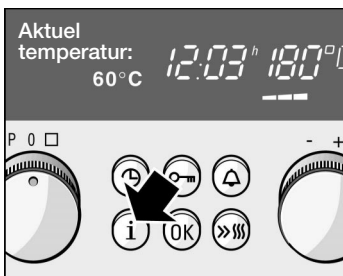
Når retten er færdig, skal De slå funktionsvælgeren fra.

Ændre indstilling

De kan altid ændre temperaturen eller grilltrinnet.

Opvarmningskontrol


Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnen. Når alle felterne er udfyldt, har man nået det optimale tidspunkt til at sætte retten i ovnen på. Ved grilning vises opvarmningskontrollen ikke.



Under opvarmningen kan De få den aktuelle opvarmningstemperatur at se ved hjælp af Info-tasten **i**. Temperaturen vises i den 3. tekstlinie i højre side i nogle sekunder.

Via bageovnens termiske træghed kan der i løbet af opvarmningsfasen blive vise en temperatur, der varierer fra den faktiske ovntemperatur.

Ovnen skal slukke automatisk

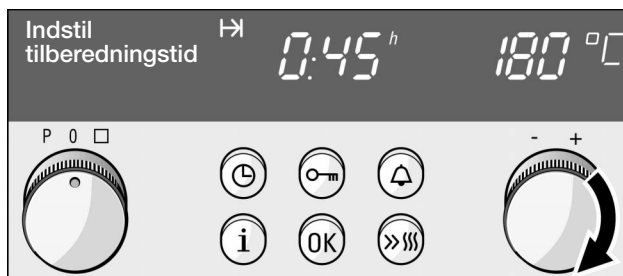
- Tryk på ur-tasten . I displayet vises "Indstil tilberedningstid".

Foretag indstillingen som beskrevet under punkt 1 og 2. Angiv også tilberedningstiden (varigheden) for retten.

Eksempel: Tilberedningstid minutter 45




- Indstil tilberedningstiden med drejknappen.




- Tryk på OK-tasten. Ovnen starter.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes. I displayet ser De 3 nuller, og tilberedningstidssymbolet  blinker. Slå funktionsvælgeren fra, så vises klokkeslættet igen.


Ændre indstilling

Tryk på ur-tasten , til der vises "Tilberedningstid". Foretag ændring af tilberedningstiden med drejknappen. Tryk på OK-tasten.

Afbryde indstillingen

Slå funktionsvælgeren fra.

Få vist indstillinger

Få vist den resterende tilberedningstid, slut-tiden eller klokkeslættet: Tryk på ur-tasten  så mange gange, at "Tilberedningstid", "Sluttid" eller "Klokkeslæt" vises. Den værdi, man ønsker at få vist, vises i nogle sekunder.

Ovnen skal tænde og slukke automatisk

Foretag indstillingerne som beskrevet under punkt 1 til 4. Ovnen må ikke være startet endnu.

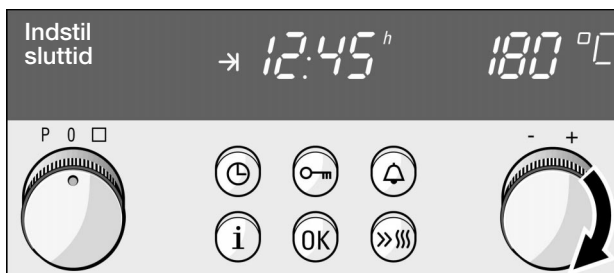
5. Tryk så mange gange på ur-tasten, at der vises "Indstil sluttid".
I displayet kan De se, hvornår retten er færdig.

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

Eksempel: Klokken er 10.45. Retten tager 45 minutter og skal være færdig kl. 12.45.



6. Flyt slut-tiden til senere med drejknappen.



7. Tryk på OK-tasten. Indstillingen er aktiveret. I displayet står slut-tiden, indtil ovnen starter.



Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes.

Når De slår funktionsvælgeren fra, vises klokkeslættet igen.

Restvarme-indikator

Når De slukker for ovnen, kan De aflæse restvarmen på opvarmningskontrollen.
Hvis alle felter er udfyldt, har ovnen en temperatur på ca. 300 °C.

Når temperaturen er faldet til ca. 60 °C, slukkes indikatoren.

Udnytte restvarmen

Maden i ovnen kan også holdes varm med restvarmen.

Ved retter med lange tilberedningstider, kan De allerede slukke for ovnen 5-10 minutter tidligere. Retten bliver færdigtilberedt med restvarmen. De sparer på energien.

Lynopvarmning

Med denne funktion kan De opvarme ovnen særligt hurtigt. Lynopvarmningen egner sig ikke til alle ovnfunktioner.

Uegnede ovnfunktioner

-  = Undervarme
-  = Varmluft/impulsgrill
-  = Grill, lille flade
-  = Grill, stor flade
-  = Optøning
-  = Forvarmning
-  = Holde varm

Sådan indstiller De

Indstil først ovnen.

Tryk derefter på lynopvarmnings-tasten »|||. I indikatoren lyser symbolet »|||.

Ovnen opvarmes. Opvarmningskontrollens felter udfyldes.

Lynopvarmningen er afsluttet

De hører et kort signal. Symbolet »⏏« slukker. Sæt retten i ovnen.

Afbryde lynopvarmningen

Tryk på lynopvarmnings-tasten »⏏«. Symbolet slukker. Lynopvarmningen er afbrudt.

Tips

Hvis De skifter ovnfunktion, bliver lynopvarmningen afbrudt.

Lynopvarmningen fungerer ikke, når den indstillede temperatur ligger under 100 °C.

Hvis temperaturen i ovnen kun er lidt lavere end den indstillede temperatur, er der ikke brug for lynopvarmningen. Den aktiveres ikke.

Under lynopvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur med Info-tasten i.

Program-automatik

Med program-automatikken kan De let tilberede raffinerede gryde- og fadretter, saftige stege og lækre sammenkogte retter. De undgår at skulle vende og komme væde på retterne, og ovnen holdes ren.

Stegegrej

Program-automatikken er kun egnet til stegning i fade og gryder med låg. Brug kun stegegrej med låg, der passer.

Egnede fade og gryder

Velegnede er varmebestandige fade (op til 300 °C), glas- eller glaskeramisk-fade.

Ved stegegryder af emaljeret stål, støbejern eller støbt aluminium skal De komme mere væde ved.

Grydebunden skal mindst være dækket med ½ cm væde. Retten brunes kraftigere.

Følg stegegrejsproducentens anvisninger.

Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Retten bliver ikke så brun, og kødet ikke så mørt.

Uegnede fad og gryder

Uegnet er stegegrej af lyst, blankt aluminium, uglaseret ler og kogegrej med plasthåndtag.

Fadet eller grydens størrelse

Kødet skal dække fadets eller grydens bund med ca. to tredjedele. På den måde får De en god stegefond.

Afstanden mellem kødet og låget skal være mindst 3 cm. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Forberede retten

Vælg et egnet fad eller en egnet gryde.

Vej det ferske eller frosne kød, fisken eller grøntsagerne ved vegetariske sammenkogte retter. Vægten skal bruges til indstillingen.

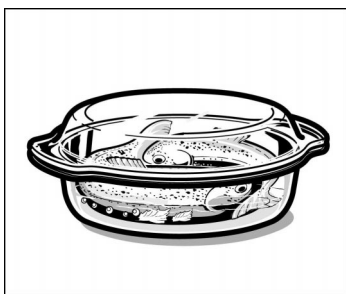
Læg låget på fadet eller gryden. Sæt fadet eller gryden på risten i rille 2.

Kød

Kom den mængde væde, som er angivet i programtabellen, i det tomme fad eller den tomme gryde. Bunden skal være dækket.

Kom krydderier på kødet, læg det i fadet eller gryden, og læg låget på.

Fisk



Rens fisken, marinér og salt den som sædvanlig.

Dampet fisk: Kom væde i ½ cm's højde, f.eks. vin eller citronsaft, i fadet eller gryden.

Stegt fisk: Vend fisken i mel, og pensl den med smeltet smør.

OBS! Fisk lykkes bedst, hvis fisken ligger i "svømmestilling" i fadet eller gryden.

Sammenkogt ret

De kan kombinere forskellige slags kød og friske grøntsager.

Skær kødet i passende små stykker. Anvend kyllinge-stykker uden at skære dem i mindre stykker.

Kom den samme eller op til den dobbelte mængde grøntsager ved kødet. Eksempel: Ved 0,5 kg kød mellem 0,5 kg og 1 kg friske grøntsager.

Sæt altid retten i ovnen, mens den er kold.

Programmer

Retter ferske	er egnet	Program- nummer	Vægtområde	Tilsættes væde
Oksesteg	Højreb, bov, skank, sursteg	01	0,5-3,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, højreb	02	0,5-2,5 kg	nej
Roastbeef, engelsk	Roastbeef, højreb	03	0,5-2,5 kg	nej
Flæskesteg	Kam, nakke, hals, skank, klump, rullesteg	04	0,5-3,0 kg	ja
Flæskesteg	Bov med svær, bug	05	0,5-2,0 kg	nej
Kalvesteg	Bov, skank, klump, kølle af skank, fyldt kalvebryst	06	0,5-2,5 kg	ja
Lammekølle	Kølle uden ben	07	0,5-2,5 kg	ja
Lammekølle, rosa	Kølle uden ben	08	0,5-2,5 kg	nej
Fjerkræ	Kylling, and, gås, lille kalkun	09	0,5-2,5 kg	nej
Hele fjerkrælar	Hele kyllinge-, kalkun-, ande-, gåselår	10	0,3-1,5 kg	nej
Kalkunbryst	Kalkunbryst, -rullesteg	11	0,5-2,5 kg	ja
Lam, hjort	Bov, ryg, bryst	12	0,5-2,5 kg	ja
Hamburgerryg, rådyr, småvildt	Rådyrkølle, harekølle	13	0,5-3,0 kg	ja
Forloren hare	Forloren hare	14	0,3-3,0 kg	nej
Sammenkogte retter	Benløse fugle, kød-og grøntsagsgryde, ungarsk gullasch	15	0,3-3,0 kg	ja
Fisk, dampet	Forel, sandart, karpe, hel torsk	16	0,3-1,5 kg	ja
Fisk, stegt	Forel, sandart, karpe, hel torsk	17	0,5-1,5 kg	nej

Retter frosne*	er egnet	Program- nummer	Vægtområde	Tilsættes væde
Oksesteg	Højreb, bov, skank	18	0,5-2,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, højreb	19	0,5-2,0 kg	nej
Flæskesteg	Kam, nakke, hals, skank, klump, rullesteg	20	0,5-2,0 kg	ja

Retter frosne*	er egnet	Program-nummer	Vægtområde	Tilsættes væde
Kalvesteg	Bov, skank, klump, kølle af skank, fyldt kalvebryst	21	0,5-2,0 kg	ja
Lammekølle	Kølle uden ben	22	0,5-2,0 kg	ja
Lammekølle, rosa	Kølle uden ben	23	0,5-2,5 kg	nej
Hele fjerkrælår	Hele kyllinge-, kalkun-, ande-, gåselår	24	0,3-1,5 kg	nej
Lam, hjort	Bov, ryg, bryst	25	0,5-2,0 kg	ja
Dådyr, småvildt	Rådyrkølle, harekølle	26	0,5-2,0 kg	ja

* Bemærk: Når De tilbereder frosset kød, kan det ikke anbefales at ændre slut-tiden til et senere tidspunkt. Kødet vil i givet fald tø op i løbet af ventetiden og vil ikke være egnet til brug.

Hvor lang tid tager retten?

For at De kan vide, hvor længe retten tager, skal De indstille som beskrevet under punkt 1 til 5.

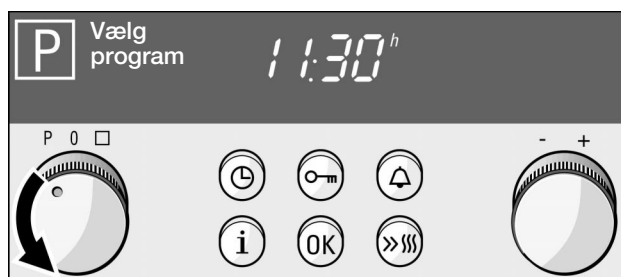
Tilberedningstiden vises i displayet.

Afbryde programmet: Slå funktionsvælgeren fra.

Sådan indstiller De

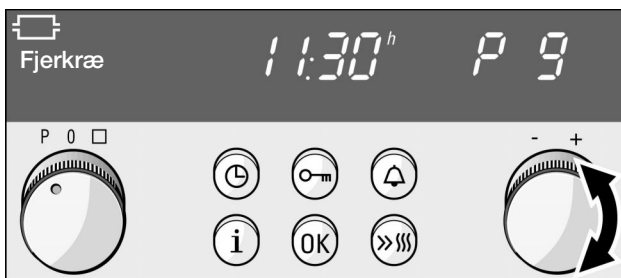
1. Find det passende program i stegetabellen.
2. Drej på funktionsvælgeren, til der vises "Vælg program" i displayet.

Eksempel: P 9 fjerkræ, kylling på 1,5 kg



3. Indstil det ønskede program med drejeknappen.

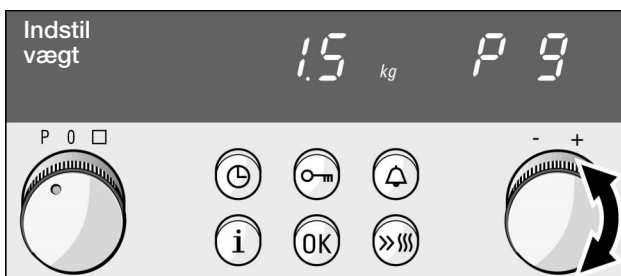
Bekræft med OK-tasten. I displayet vises "Indstil vægt".



4. Indstil vægten med drejeknappen. Bekræft med OK-tasten.

I displayet vises "Tilpas individuelt". Tilpas med drejeknappen, eller

5. Tryk straks på OK-tasten. Programmet starter.



Tilpasse individuelt

Tilpas
individuelt

- □ □ □ ■ □ □ □ +

Hvis De hellere vil have Deres ret lysere eller mørkere kan De næste gang tilpasse programmet lidt. Inden programmet starter, vises der "Tilpas individuelt" og syv felter i displayet. Det midterste felt er mørkt. Hvis De drejer drejeknappen mod højre, flyttes det mørke felt. Retten bliver mørkere. Hvis De drejer drejeknappen mod venstre, bliver den lysere.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnens slukkes. Slå funktionsvælgeren fra.

Afbryde et program:

Slå funktionsvælgeren fra.

Få vist informationer

Ved hjælp af Info-tasten i kan De få forskellige informationer om programmerne.

Ovnen skal tænde og slukke automatisk

Anvend kun frisk kød eller frisk fisk.

Lad ikke fødevarerne blive stående for længe i ovnen. Kød og fisk kan nemt blive fordærvet, hvis det står uafkølet.

Eksempel: Program 9 fjerkræ, retten skal være færdig kl. 13:00.

Foretag indstillingerne som beskrevet under punkt 1 til 4. Tryk straks efter

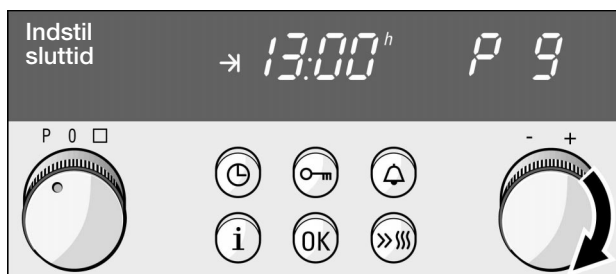
5. Tryk så mange gange på ur-tasten , at der vises "Indstil sluttid". I displayet kan De se, hvornår retten er færdig.



6. Flyt slut-tiden til senere med drejknappen.

7. Tryk på OK-tasten.

Efter nogle sekunder aktiveres indstillingen. I displayet vises slut-tiden. Slut-symbolet →I lyser. Ovnen starter på det rigtige tidspunkt.



Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes. Slå funktionsvælgeren fra, så vises klokkeslættet igen.


Tips om program-automatikken

Stegens eller fjerkræets vægt ligger over det angivne vægtområde	Vægtområde er bevidst begrænset. Man kan ofte ikke få tilstrækkeligt store stegegryder til meget store stege. Tilbered store stykker med over- og undervarme  eller varmluft/impulsgrill  .
Stegen er god, men skyen er for mørk	Vælg et mindre fad eller en mindre gryde, og kom mere væde ved.
Stegen er god, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større fad eller en større gryde, og kom mindre væde ved.
Stegen er for tør foroven	Brug et fad eller en gryde med et låg, der slutter tæt. Meget magert kød bliver saftigere, hvis man lægger baconstrimler på.
Under stegningen lugter der brændt, men stegen ser godt ud.	Låget på stegegryden/-fadet slutter ikke tæt, eller kødet har hævet sig og har løftet låget. Brug altid et låg, der passer. Sørg for, at der altid er mindst 3 cm's afstand mellem kødet og låget.
De vil tilberede dybfrosset kød	Kom krydderier på det dybfrosne kød som på fersk kød. OBS! Når De tilbereder frosset kød, kan slut-tiden ikke ændres til senere. Kødet vil i så fald tø op i ventetiden.
De vil stege flere hele kyllinge- eller fjerkrælår samtidig	De hele lås skal være omtrent lige store. Indstil til det største hele lås vægt. Eksempel: To kalkunlås a 1,4 og 1,5 kg. Indstil til 1,5 kg.
De vil dampe eller stege flere fisk samtidig	Fiskene skal være omtrent lige store. Indstil til den samlede vægt. Eksempel: To foreller a 0,6 og 0,5 kg. Indstil til 1,1 kg.
De vil tilberede fyldt fjerkræ	Fyldt fjerkræ egner sig ikke. Det bliver bedst på risten uden låg. Se herom i tabellen for fjerkræ.
Kødet i den sammenkogte ret er brunet for lidt	Læg næste gang kødternene ved kanten af gryden eller fadet. Kom grøntsagerne i i midten.
Grøntsagerne i den sammenkogte ret er for hårde	Indstil ved sammenkogte retter til kødets vægt. Så bliver grøntsagerne sprøde. Hvis grøntsagerne skal være blødere, skal De indstille til den samlede vægt af kød og grøntsager.
De vil tilberede en vegetarisk sammenkogt ret	Her egner kun faste grøntsager sig, f.eks. gulerødder, grønne bønner, hvidkål, selleri og kartofler. Jo finere De snitter grøntsagerne, jo blødere bliver de. For at grøntsagerne ikke bruner for meget, skal De dække dem med væde.

De vil bruge en stegegryde af rustfrit stål

Gryder af rustfrit stål er kun egnede i begrænset omfang. Den blanke overflade reflekterer varmestrålingen med kraftigt. Retten bruner mindre, og kødet bliver mindre mørt. Hvis De bruger stegegryden af rustfrit stål: Tag låget af, når programmet er afsluttet. Grill derefter kødet ved grilltrin 3  i 8 til 10 minutter.

Sabbat-program

Med sabbat-programmet  holder ovnen en temperatur på 85 °C ved over-/undervarme. De kan indstille en tilberedningstid på mellem 24 og 73 timer.

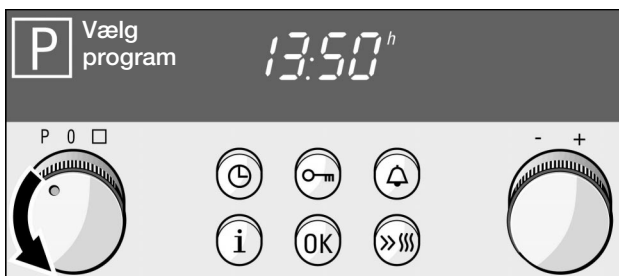
I dette tidsrum kan De holde mad varm i ovnen, uden at De behøver at tænde eller slukke.

Sådan indstiller De

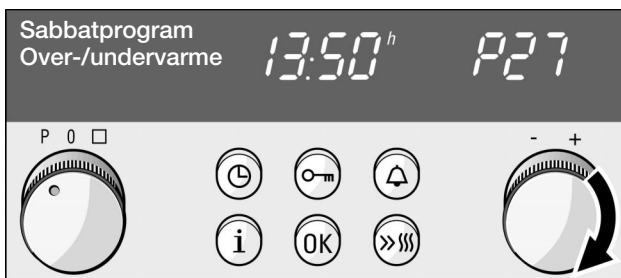
Forudsætning: I grundindstillingerne skal "Sabbatprogram: ja" være aktiveret.

Eksempel: 42 timer

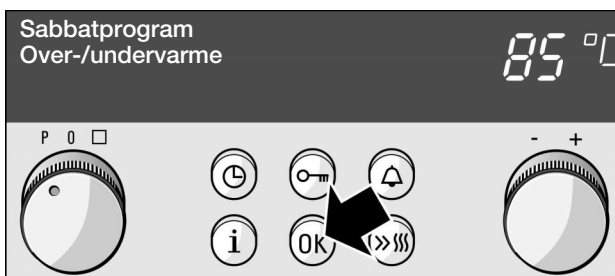
1. Indstil funktionsvælgeren til P. I indikatoren vises "Vælg program".



2. Indstil til program 27 med drejknappen.



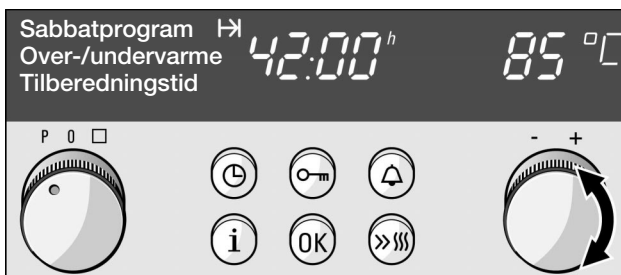
3. Bekræft med OK-tasten. I indikatoren vises 85 °C.



4. Tryk på OK-tasten. I indikatoren vises 27:00 h som foreslået tilberedningstid.



5. Den ønskede tilberedningstid indstilles med drejknappen.



6. Tryk på OK-tasten. Nedtællingen af tilberedningstiden kan ses i indikatoren.

Programmet er afsluttet

I indikatoren vises ”Funktion slut”. For at få vist klokkeslæt igen skal De slå funktionsvælgeren fra.

Slette program

Slå funktionsvælgeren fra.

Tips

Efter start er tasterne låst. Det er ikke muligt at få vist eller at ændre indstillingerne.

Under programmet lyser ovnlampen konstant. Den kan ikke slukkes. Hvis ovnlampen ikke skal lyse konstant, skal De trykke på funktionsvælgeren, inden programmet startes.


Indstillingsautomatik

Når De vælger en ret i indstillings-automatikken, er der allerede angivet anbefalede indstillingsværdier. De kan altid ændre temperatur og tilberedningstid.

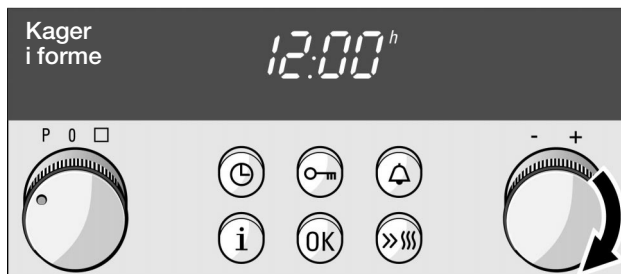
Via to eller tre valgniveauer kommer De til retterne.

Prøv selv. Se de mange retter. Hvis De vil forlade indstillingsautomatikken igen, skal De bare slå funktionsvælgeren fra.

Sådan indstiller De

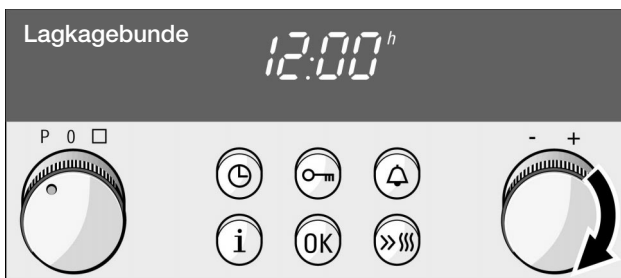
1. Drej funktionsvælgeren til  ”Vælg ret”.
2. Vælg den ønskede programgruppe med drejeknappen.
3. Gå til næste niveau med OK-tasten..

Eksempel: Lagkagebunde



4. Foretag næste valg med drejeknappen.

Afhængigt af retten er der to eller tre niveauer.



5. Tryk til sidst på OK-tasten. Ovnens starter.



Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnens slukkes. Slå funktionsvælgeren fra.

Ændre

De kan altid ændre temperatur og tilberedningstid.

Gå et niveau tilbage

Drej på drejeknappen, til der vises "tilbage". Tryk derefter på OK-tasten.

Få vist informationer

Når De har valgt Deres ret, kan De få vist en eller to informationer ved hjælp af Info-tasten **i**. De får f.eks. tips om tilbehør og om rille. Tryk på Info-tasten for hver information. Med OK-tasten kommer De tilbage til retten.

Tips

Ved nogle retter kræves der en forvarmningstid. Sæt først retten i ovnen, når signalet høres. Programmet kører automatisk videre.

Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker der 3 nuller i indikatoren. I tekstdisplayet står der "Indstil klokkeslæt". Indstil klokkeslættet. Funktionsvælgeren skal være slået fra.

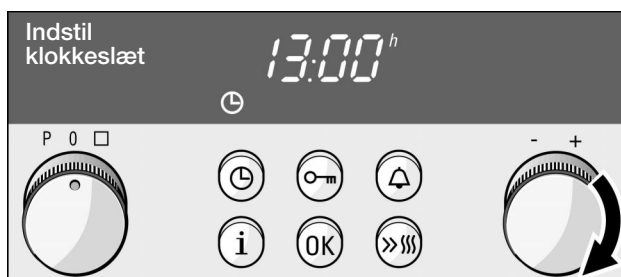
Sådan indstiller De

Eksempel: kl. 13.00

1. Tryk på ur-tasten .




2. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.



3. Tryk på OK-tasten . Klokkeslættet er aktiveret.

Ændre fra f.eks. sommer- til vintertid

Skjule klokkeslættet eller vise det med reduceret natbelysning

Tryk på ur-tasten , foretag ændring af klokkeslættet med drejeknappen, og bekræft med OK-tasten.

Når ovnen ikke er i funktion, vises klokkeslættet altid i urdisplayet.

De kan også lade klokkeslættet fungere med reduceret natbelysning, eller skjule det helt. Hvordan det gøres, kan De læse om i kapitlet Grundindstillinger.

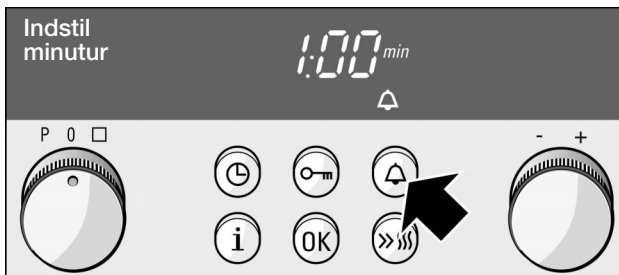
Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkkenminutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har et specielt signal.

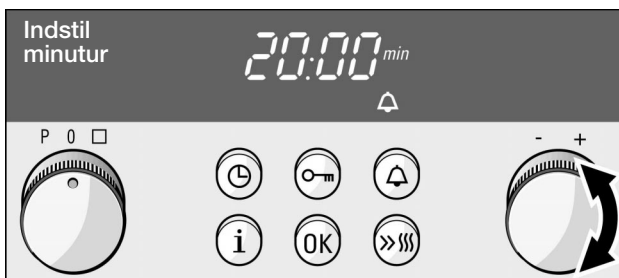
Sådan indstiller De

Eksempel: 20 minutter

1. Tryk på minutur-tasten . "Indstil minutur" vises.




2. Indstil tiden på minuturet med drejknappen.



3. Tryk på OK-tasten . Minuturet løber synligt ud i displayet.

Tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tryk på minutur-tasten . Minutur-displayet slukkes.

Ændre tiden på minuturet

Tryk på minutur-tasten . Skift til en anden tid med drejknappen. Bekræft med OK-tasten.

Slette indstilling

Tryk på minutur-tasten , til minutur-displayet slukkes.

Grundindstillinger

Ovnen har forskellige grundindstillinger. Det anbefales at indstille sprog, inden det nye apparat tages i brug. Grundindstillingen er tysk.

De kan altid ændre alle andre grundindstillinger.

Grundindstilling	Funktion	Ændre til
"Genopret grundindstillinger: nej"	Fabriksindstillinger - det indstillede sprog forbliver aktiveret.	"Genopret grundindstillinger: ja"
"Vælg sprog: dansk"	Sprog til tekstdisplayet	Der kan vælges mellem 23 andre sprog
"Klokkeslæt: konstant"	Visning af klokkeslæt	"Klokkeslæt: med reduceret natbelysning" "Klokkeslæt: kun ved brug" Undtagelse: Klokkeslættet vises, så længe der indikeres restvarme.
"Radiour: ikke eftermonteret"	Aktivering af et radiour (kan fås som ekstra tilbehør)	"Radiour: eftermonteret"
"Display: tekst med grafik"	Indikator-type	"Display: kun grafik" "Display: kun tekst"
"Summer: kort" = ca. 5 sek.	Signaltone efter udløbet af en tilberedningstid eller en tid på minuturet	"Summer: middel" = ca. 2 minutter "Summer: lang" = ca. 5 minutter
"Over-/undervarme Temp.-forslag: 160 °C"	Foreslået temperatur for ovnfunktionen	kan indstilles til maks. 255 °C
"Over-/undervarme special Temp.-forslag: 160 °C"	Foreslået temperatur for ovnfunktionen	kan indstilles til maks. 255 °C
"Intensiv varme Temp.-forslag: 190 °C"	Foreslået temperatur for ovnfunktionen	kan indstilles til maks. 255 °C
"3D-varmluft Temp.-forslag: 160 °C"	Foreslået temperatur for ovnfunktionen	kan indstilles til maks. 255 °C
"Pizza funktion Temp.-forslag: 190 °C"	Foreslået temperatur for ovnfunktionen	kan indstilles til maks. 255 °C
"Undervarme Temp.-forslag: 150 °C"	Foreslået temperatur for ovnfunktionen	kan indstilles til maks. 255 °C

Grundindstilling	Funktion	Ændre til
"Varmluft / impulsgrill Temp.-forslag: 190 °C"	Foreslået temperatur for ovnfunktionen	kan indstilles til maks. 255 °C
"Optøning Temp.-forslag: 20 °C"	Foreslået temperatur for ovnfunktionen	kan indstilles efter eget ønske
"Forvarmning / Holde varm Temp.-forslag: 65 °C"	Foreslået temperatur for ovnfunktionen	kan indstilles efter eget ønske
"Børnesikring: uden dør lås"	Låsning af ovndør	"Børnesikring: med dør lås"
"Køleventilator efterløb: kort"	Varighed for køleventilatorens efterløb	"Køleventilator efterløb: middel" "Køleventilator efterløb: langt"
"Sabbatprogram: nej"	Sabbatprogram: Ovn holder en temperatur på 85 °C i 24-73 timer afhængig af indstillingen.	"Sabbatprogram: ja"

Ændre grundindstillinger

Funktionsvælgeren skal være slået fra.

Eksempel på sprog: Dansk

1. Tryk på Info-tasten **i**, til "Grundeinstellungen wiederherstellen nein" vises i indikatoren.



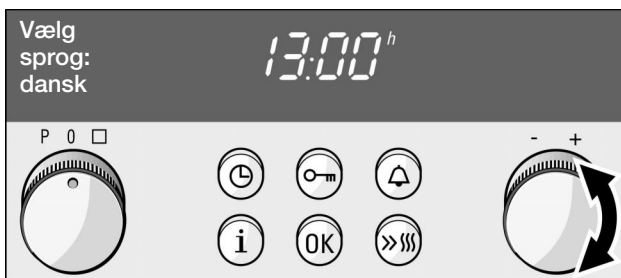
2. Tryk på OK-tasten. Der vises "Sprache auswählen deutsch".



3. Foretag ændring af grundindstillingen med drejknappen.

4. Bekræft med OK-tasten.

Den næste grundindstilling "Klokkeslæt: konstant" vises i displayet.



Foretag ændringen af grundindstillingen som beskrevet under punkt 3, og bekræft med OK, eller vent, til den næste grundindstilling vises. Gå alle grundindstillinger igennem på denne måde. Tryk til sidst på OK-tasten.

De vil ikke ændre alle grundindstillinger

Når der vises en grundindstilling, som De ikke vil ændre, skal De trykke på OK-tasten eller vente, til den næste grundindstilling vises.

Afbryde

Slå funktionsvælgeren til og fra igen. Alle ændringer er aktiveret.

Korrektur

De kan altid ændre indstillingerne igen.


Genoprette fabriksindstillingerne

Tryk på Info-tasten, til "Genopret grundindstillinger: nej" vises i indikatoren. Indstil til "Genopret grundindstillinger: ja" med drejknappen. Tryk på OK-tasten. Slå funktionsvælgeren til og fra igen. Grundindstillingerne bliver genoprettet. Kun det valgte sprog forbliver aktiveret.

Børnesikring

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

Aktivere børnesikring


Tryk så længe på nøgletasten , til der i displayet vises "Børnesikring aktiv" og symbolet . Det varer ca. 4 sekunder.

Bageovnen kan ikke indstilles. Indstillinger kan ikke ændres.

OBS! Hvis funktionsvælgeren sættes på position nul længere end 2 sekunder, bliver den aktuelle indstilling slettet. Børnesikringen forbliver aktiveret.

Låse ovndøren

De kan ændre grundindstillingerne, så også ovndøren bliver låst. De kan læse, hvordan dette foretages, i kapitlet Grundindstillinger.

Når De under brugen af ovnen aktiverer børnesikringen, bliver ovndøren låst ved temperaturer over 50 °C. I indikatoren vises også symbolet .

Deaktivere låsningen

Tryk så længe på nøgle-tasten  til både tekst og symbol slukkes. Nu kan De både betjene bageovnen og åbne ovndøren igen.

Tips

Hvis De vil indstille ovnen, og børnesikringen er aktiv, vises i tekstdisplayet "Børnesikring aktiv". Deaktiver låsningen.

Automatisk tidsbegrænsning

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

Fem minutter før ovnen slukker, vises der "Automatisk tidsbegrænsning" i tekstdisplayet. Når ovnen ikke varmer mere, lyder der yderligere et signal.

Varmen er afbrudt, indtil De slår funktionsvælgeren fra. Indikatoren slukkes.

Nu kan De igen foretage en ny indstilling af ovnen.

Ophæve den Automatiske Tidsbegrænsning

Angiv en tilberedningstid, så slukker ovnen automatisk.

Tidsbegrænsningen er ophævet.


Automatisk selvrens

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

De kan vælge mellem tre rengøringstrin.

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

Værd at vide

Af hensyn til sikkerheden låses ovnen automatisk. De kan først åbne ovndøren igen, når låse-symbolet  slukker i indikatoren.



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

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

Prøv ikke at flytte hagen med hånden.

De kan ikke tænde ovnlampen under selvrensningen. Opvarmingskontrollen vises ikke.

Inden selvrensningen



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

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

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

Sørg for, at ovndøren er lukket, inden rengøringen påbegyndes.

Rense tilbehør samtidig



De kan sætte universalbradepanden, universalbradepanden med grillplade eller den emaljerede bageplade ind i rille 2 og rense dem samtidig.

Risten og pizzapladen egner sig ikke til selvrensning.

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

Sådan indstiller De

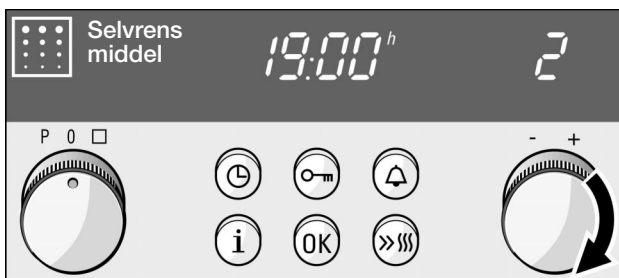
1. Indstil funktionsvælgeren til .

Eksempel: Rensetrin 2




2. Indstil det ønskede rønsetrin med drejknappen.


Efter nogle sekunders forløb starter selvrens.



Låsesymbolet lyser

Ovnen bliver meget varm og låst af hensyn til Deres sikkerhed. Først når symbolet  slukker, kan ovndøren åbnes. Slå først funktionsvælgeren fra på dette tidspunkt.

Få vist tilberedningstiden og sluttiden

Få vist resterende tilberedningstid eller slut-tid: Tryk så mange gange på ur-tasten , at der vises "Tilberedningstid" eller "Sluttid".

Selvrensen skal starte og slutte automatisk

De kan også indstille ovnen, så rensen f.eks. kører om natten. Så har De altid ovnen til rådighed om dagen.

Foretag indstillingen som beskrevet under punkt 1 og 2

Eksempel: Selvrensen skal være færdig kl. 23.00.

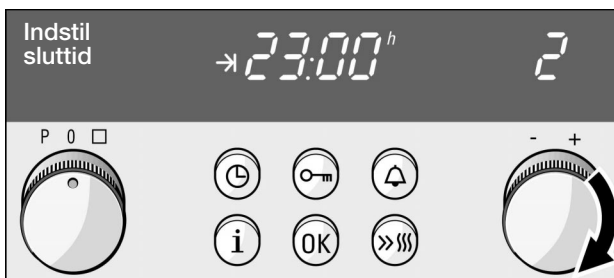
3. Tryk straks efter på ur-tasten , til der vises "Indstil sluttid".

I indikatoren ser De, hvornår selvrensen er færdig.



4. Flyt slut-tiden til senere med drejeknappen.


Selvrensen tænder og slukker på det rigtige tidspunkt. Efter starten vises klokkeslættet igen.



Rensetiden er udløbet

Slå funktionsvælgeren fra, når symbolet  slukker.

Afbryde indstillingen

Slå funktionsvælgeren fra. Vent, til symbolet  slukker, inden De åbner ovndøren.

Tips

Efter at rensen er startet, kan rensetrinnet ikke længere ændres.

Når ovnen er kølet af

Fjern den resterende aske fra ovnen med en fugtig klud.

Bemærk:

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

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

Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Apparatet udvendigt

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

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

Anvisning

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

Randiga skuggor på glasskivan är ljusreflexer från ugnslampan.

Apparater med front i rustfrit stål

Fjern pletter af kalk, fedt, meljævning og æggehvite 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 fnugfri mikrofiberklud.

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

Ovnen

Der må ikke benyttes hårde skure- eller rengørings-svampe. Ovnrens må De kun bruge på ovnens emaljeflader.

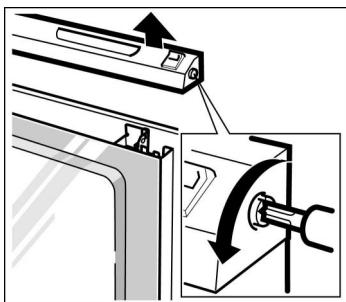
Rengøre emaljefladerne i ovnen

Brug varmt opvaskevand eller eddikevand.

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

Rengøre ovnlampens glasafdækning

Rengøring af ovndørens afdækning



Bemærk:

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

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

Glasafdækningen rengøres bedst med opvaskemiddel.

Ovndørens afdækning kan blive misfarvet. Afdækningen skal tages af, når den skal rengøres.

Sådan gør De:

1. Luk ovndøren helt op.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru hertil skruerne i venstre og højre side ud. Hold det indvendige rudeglas fast med den ene hånd. Ruden vipper lidt fremad.
3. Tag afdækningen af.

Sørg for, at ovndøren ikke bliver lukket, så længe afdækningen er taget af. Det indvendige rudeglas kan blive beskadiget.

Rengør afdækningen med et rengøringsmiddel til rustfrit stål.

4. Sæt afdækningen på igen, og fastgør den.
5. Luk ovndøren.

Rengøring af ovnglassene

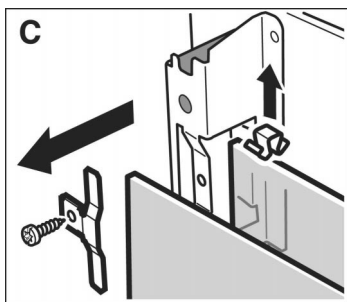
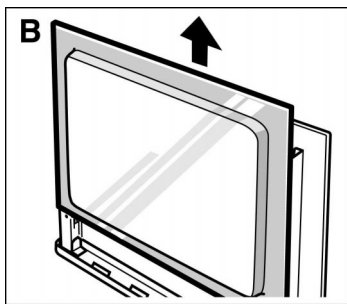
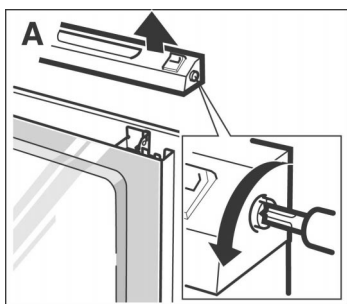
De kan tage ovnglassene i ovndøren af, så de er nemmere at rengøre.

Når De afmonterer de indvendige ovnglas, skal De sikre Dem, at De påmonterer ovnglassene igen i den rigtige rækkefølge. Brug numrene på de enkelte ovnglas som hjælp ved påmonteringen.

Alt efter apparattype kan De åbne ovndøren i højre eller venstre side.

Vejledningen i udskiftningen af ovnglassene gælder både for højre- og venstrehængte ovndøre.

Demontering

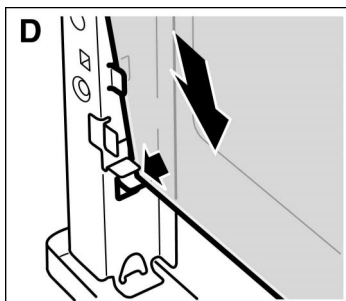


1. Åbn ovndøren.
2. Tag afdækningen foroven på ovndøren af. Skru hertil skruerne i venstre og højre side ud. (Figur A) Hold ovnglasset fast med den ene hånd.
3. Træk det øverste ovnglas ud opad. (Figur B)
4. Skru de store klemmer i venstre og højre side løs, og tag dem af. (Figur C) Tag det midterste ovnglas ud.
5. De kan tage tætningen ved ovnglassets underkant af for at rengøre den. Hertil skal tætningen hæftes af i venstre og højre side.
6. Træk de små klemmer på det underste ovnglas af (figur C), og tag ovnglasset ud skråt opad.

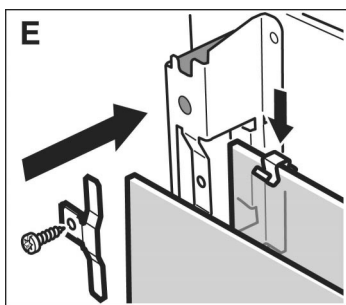
Rengør ovnglassene med glas-rengøringsmiddel og en blød klud.

Montering

Sørg for ved monteringen, at påskriften "right above" står til højre foroven på begge ovnglas.



1. Skyd det nederste ovnglas ind skråt nedad. (Figur D)



2. Sæt de små klemmer på igen på det nederste ovnglas. (Figur E)
3. Skyd det midterste ovnglas ind.
4. Skal tætningen hægtes på ved ovnglassets underkant igen.
5. Sæt de store klemmer på, og skru dem fast. (Figur E)
6. Skyd det øverste ovnglas i, og hold det fast.
7. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
8. Luk ovndøren igen.

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

Tætning

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

Tilbehør

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

Grillpladedelene kan man sætte i blød i universalbradepanden, eller vaske i opvaskemaskinen.

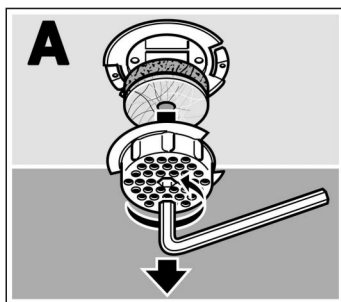
De kan også rense universalbradepanden med grillpladen eller bagepladen med ved den automatiske selvrens.

Fedtfilter

I ovnens loft er der et fedtfilter. Med fedtfilteret filtreres fedtpartiklerne i aftræksluften fra, og lugtgenerne reduceres.

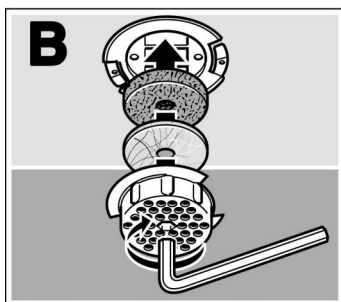
Filteret skal renses af og til.

Sådan gør De



1. Skru filterdækslet mod venstre med en unbrakonøgle (6 mm), og tag det af. Figur A.
2. Tag de to filterindsatser ud.








Filterdækslet og den tynde etlags-filterindsats kan De rengøre med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinens bestikkurv. Den tykkere filterindsats må De ikke rengøre. Belægningen kan blive beskadiget.



3. Læg etlags-indsatsen og derefter den tolags-filterindsats ned i filterdækslet igen.
4. Sæt filterdækslet på, og skru det fast mod højre med unbrakonøglen. Filterdækslet skal sættes på som vist i figur B. Kun på den måde kan det monteres på igen.

En fejl, hvad gør man?

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

Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt.	Kontroller i sikringskabet, om sikringen til apparatet er i orden.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om lampen fungerer.
	Apparatet er låst.	Tryk på nøgletasten, indtil nøglesymbolet på displayet slukker.
Ovndøren kan ikke åbnes.	Ovndøren er låst.	Symbolet  og  vises i displayet. Børnesikringen er aktiv. Tryk i 4 sekunder på nøgletasten  . De kan først åbne ovndøren igen, når låse-symbolet  slukker i indikatoren.
	Selvrens kører.	Vent, til symbolet  slukkes.
	Selvrensen er blevet afbrudt, f.eks. pga. strømafbrydelse.	Vent, til ovnen er afkølet. Vent, til symbolet  slukkes.
	Funktionsvælgeren er blevet slået fra for tidligt efter selvrens.	Vent, til ovnen er afkølet. Vent, til symbolet  slukkes.
Symbolet for den indstillede ovnfunktion og urdisplayet blinker.	Strømafbrydelse	Indstil klokkeslættet og derefter ovnfunktionen.
Urdisplayet blinker.	Strømafbrydelse	Indstil klokkeslættet igen.
Komfuret bliver ikke varmt. På temperaturindikatoren vises et kvadrat.	Ovnen er indstillet til demoprogram.	Slå sikringen i sikringskabet fra. Vent i ca. 20 sekunder. Tænd for sikringerne igen. Tryk på lynopvarmnings-tasten i 6 sekunder i løbet af de næste 2 minutter, indtil kvadratet i indikatoren forsvinder.

Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
I tekstdisplayet vises "Automatisk tidsbegrænsning".	Ovnen er blevet benyttet i længere tid, uden at indstillingen er blevet ændret.	Slå funktionsvælgeren fra.
I displayet vises "Er1" eller "Er4".	Svigt af temperaturføler.	Tilkald serviceteknikeren.
I tekstdisplayet vises "Nettilslutning forkert" "Er2".	Forkert nettilslutning.	Slå sikringen fra i sikringskabet, og få apparatet tilsluttet korrekt.
I displayet vises "Er3".	Elektronikken er blevet overopvarmet.	Køleventilatoren kører. Efter afkølingen slettes "Er3", og komfuret opvarmes fortsat.
I displayet vises "Er5".	Kommunikationsfejl	Slå komfursikringen i sikringskabet fra, vent ca. 20 sekunder, og slå den så til igen. Indstil klokkeslættet igen. Hvis fejlen skulle gentage sig, skal De kontakte serviceteknikeren.
I displayet vises "Er6".	Ovndørens lås er defekt.	Slå funktionsvælgeren fra. Tilkald serviceteknikeren. Alle andre ovnfunktioner kan benyttes.
I displayet vises "Er7".	Ovndørens lås kan ikke slås fra.	Tilkald serviceteknikeren.
I displayet vises "Er10".	Datafejl	Slå komfursikringen i sikringskabet fra, vent ca. 20 sekunder, og slå den så til igen. Indstil klokkeslættet igen. Hvis fejlen skulle gentage sig, skal De kontakte serviceteknikeren.
I displayet vises "Er11".	De har trykket for længe på en tast, eller en tast har sat sig fast.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder, kontakt serviceteknikeren.
I displayet vises "Er15".	Komfuret er blevet for varmt.	Lad komfuret køle af. Tilkald serviceteknikeren.

Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere.

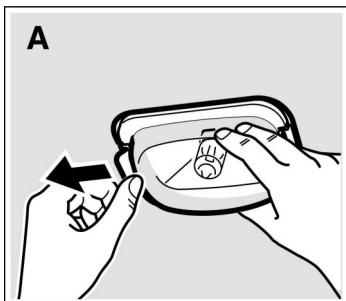
Hvis Deres komfur bliver repareret på en fagligt ukorrekt måde, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

Udskiftning af ovnlampe

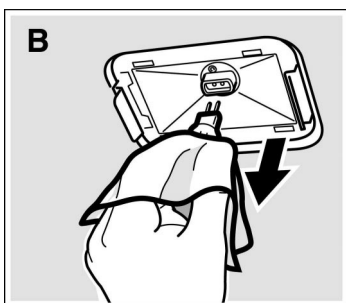
Hvis en pære i ovnlampen er sprunget, så skal den udskiftes. Temperaturbestandige halogenpærer, 25 Watt, fås hos kundeservice eller hos forhandleren. Hold halogenpæren i en tør klud. Derved forlænges pærens levetid.

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. Fjern glasafdækningen. Tryk for at gøre dette lukkelasken af metal til side med tommelfingeren. Figur A.



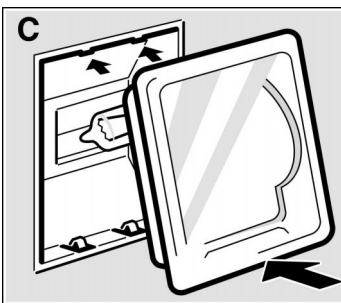
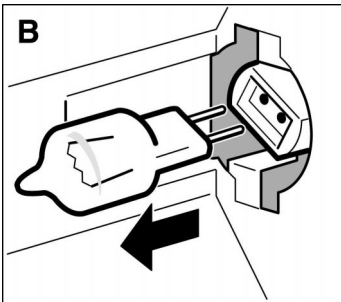
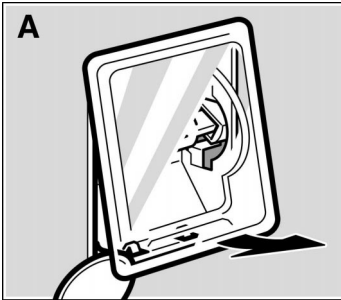
4. Træk pæren ud – uden at dreje den – og sæt den nye pære i. Figur B. Se efter, at kontaktbenene sidder rigtigt. Tryk pæren godt ind.
5. Sæt glasafdækningen på igen. Gør dette ved at sætte den ene side ind først og derefter trykke den anden side godt ind. Glasset går i indgreb.
6. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Skifte ovnlampen

Hvis en pære i ovnbelysningen er sprunget, så skal den udskiftes. Temperaturbestandige halogenpærer, 25 Watt, fås hos kundeservice eller hos forhandleren. Hold halogenpæren i en tør klud. Derved forlænges pærens levetid.

Anvend kun disse pærer.

Sådan gør De



1. Slå sikringen i sikringskabet fra.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Fjern glasset. Åbn for at gøre dette glasafdækningen nedefra med hånden. Figur A. Brug en ske til hjælp, hvis det er svært at fjerne glasafdækningen.
4. Træk pæren ud - uden at dreje den - og sæt den nye pære i. Figur B. Se efter, at kontaktbenene sidder rigtigt. Tryk pæren godt ind.
5. Sæt glasafdækningen på igen. Sørg for, at hvælvingen i glasset sidder til højre. Sæt glasset ind foroven, og tryk det godt fast forneden. Figur C. Glasset går i indgreb.
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 ved siden af ovndøren. For at De ikke skal lede længe efter dem, hvis der optræder en funktionsfejl, kan De notere dataene for Deres apparat her med det samme.

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

Kundeservice 🏠

Emballage og kasseret udstyr

Miljøvenlig bortskaffelse



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

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

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

Tabeller og tips


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

Kager og bagværk

Bagning med én plade

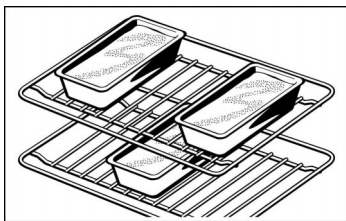
Anvend over-/undervarme , når De bager kager på én plade. På denne måde bliver kager bedst.

Bageforme

Mørke bageforme af metal egner sig bedst. Til lyse bageforme med tynde vægge eller til glasforme skal De hellere bruge intensiv varme .

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.








OBS! Der kan dannes kondensvand på indersiden af ovnglasset. Dette skyldes den høje fugtighed ved bagning med over- og undervarme med fugt . Hvis De åbner for ovndøren, slipper dampen ud.

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		160-180	50-60
	3 firkantede forme*	1+3		140-160	70-100
Rørekage, fin (f. eks. sandkage)	Høj randform/randform/ Firkantet form	2		140-160	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		160-180	20-30
Lagkagebund	Springform	2		160-180	30-40
Frugt- eller kvarktærte, mørdej**	Mørk springform	2		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		200-220	40-50

* 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		180-200	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		140-160	50-60
Roulade (forvarmning)	Plade	2		170-190	15-20
Gærkringle af 500 g mel	Plade	2		170-190	25-35
Julekage 500 g mel	Plade	3		160-180	60-70

Kager på pladen		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Julekage 1 kg mel	Plade	3		150-170	90-100
Butterdej, sød	Universalbradepande	2		190-210	55-65
Pizza	1 plade	2		190-210	25-35
	2 plader	2+4		170-190	40-50

Brød og boller		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberednings-tid, minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel*, (forvarmning)	Universalbradepande	2		300 190	5 30-40
Surdejsbrød med 1,2 kg mel* (forvarmning)	Universalbradepande	2		300 200	8 35-45
Rundstykker, f.eks. boller (forvarmning)	1 plade	3		180-200	15-25
	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	Bageplade	3		150-170	10-20
	2 bageplader	2+4		130-150	25-35
	2 bageplader + universalbradepande*	2+3+5		130-150	30-40
Marengs	Bageplade	3		80-100	100-150
Vandbakkelse	Bageplade	2		210-230	30-40
Makroner	Bageplade	2		110-130	30-40
	2 bageplader	2+4		100-120	35-45
	2 bageplader + universalbradepande*	2+3+5		100-120	40-50
Butterdej	Bageplade	3		180-200	20-30
	2 bageplader	2+4		180-200	25-35
	2 bageplader + universalbradepande*	2+3+5		170-190	35-45

* Sæt universalbradepande ind fornedet. 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 kødarten og -kvaliteten.

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

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

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

Tips vedrørende grilning

Under grilningen skal ovnen være lukket.

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






















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

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

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

Kød

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

Kød	Vægt	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Varighed, minutter
Oksesteg (f.eks. højreb)	1 kg		2		200-220	100
	1,5 kg	lukket	2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Oksemørbrad	1 kg		2		200-220	80
	1,5 kg	uden låg	2		190-210	90
	2 kg		2		180-190	100
Roastbeef, rosa*	1 kg	uden låg	1		230-240	60
Bøffer eller koteletter, gennemstegt bøffer, rosa		Rist***	5		3	20
		Rist***	5		3	15
Svinekød uden svær (f.eks. nakkekam)	1 kg		1		190-210	120
	1,5 kg	uden låg	1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Svinekød med svær** (f.eks. bov eller skank)	1 kg		1		190-210	130
	1,5 kg	uden låg	1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Hamburgerryg med ben	1 kg	lukket	2		210-230	70
Forloren hare	750 g	uden låg	1		180-200	70
Pølser	ca. 750 g	Rist***	4		3	12
Kalvesteg	1 kg	uden låg	2		180-200	110
	2 kg		2		160-180	130
Lammekølle uden ben	1,5 kg	uden låg	1		160-180	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		210-230	40-50
Kyllingedele	hver på 250 g	Rist	2		210-230	30-40
Hele kyllinger 1 til 4 stk.	hver på 1 kg	Rist	2		200-220	50-80
And	1,7 kg	Rist	2		180-200	90-100
Gås	3 kg	Rist	2		160-180	110-130
Lille kalkun	3 kg	Rist	2		180-200	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		200-220	40-50
	1,5 kg		2		190-210	50-60
Fisk i skiver f.eks. koteletter	hver på 300 g	Rist*	3		2	20-25








* Sæt universalbradepanden ind i rille 1.

Stege- og grilltips

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

Gratiner, toast

Tabellen gælder for start af tilberedning i kold ovn.

Ret	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Tilberedningstid minutter	
Gratin, sød (f.eks. quarkgratin med frugt)	Gratinform	2		170-190	50-60	
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 gratinforme**	2		160-180	50-60	
		2+4		160-180	60-70	
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		200-220	15-25
	Pizza med tyk bund	2		180-200	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Kartoffelprodukter*	Pommes frites	2		200-220	20-30
	Pommes Duchesse	2		200-220	20-30
	Rösti	2		200-220	20-30
	Fyldte kartoffelboller	2		200-220	15-25
Bagværk*	Boller	3		190-210	10-20
	Kringler	3		200-220	10-20
Stegte retter*	Fiskepinde	2		200-220	5-15
	Kyllinge-sticks	2		200-220	10-25
	Grøntsagsburgere	2		200-220	15-30
Strudel*	Æbleroulade	3		190-210	30-40

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


Tilberedning ved lav temperatur

Tilberedning ved lav temperatur er ideel til alt skært kød, som skal være stegt på en helt præcis måde, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør. Deres fordel: De har meget frie hænder ved planlægningen af menuen, fordi kød, der er tilberedt ved lave temperaturer, kan holdes varmt længe uden problemer.

Egnede fade og gryder

Anvend lave fade, som f.eks. et serveringsfad af porcelæn.

Sådan gør De

1. Vælg over-/undervarme med funktionsvælgeren , og indstil til 90 °C med drejeknappen. Forvarm bageovnen, og sæt samtidig en bageplade ind i rille 2 .
2. Varm lidt fedtstof kraftigt op i en pande. Brun kødet godt på alle sider, og læg det straks herefter på den forvarmede plade.
3. Sæt pladen med kødet ind i ovnen igen, og lad det stege videre. Ved næsten alle typer kød lykkes efterstegningen bedst ved en temperatur på 90 °C.

Tips vedrørende tilberedning ved lav temperatur

Brug kun frisk førsteklasses kød.

Brun kødet ved meget kraftig varme og tilstrækkeligt længe.

Lad være med at dække kødet til under eftertilberedningen i ovnen.

Selv store stykker kød skal ikke vendes.

Kødet kan skæres ud umiddelbart efter tilberedningen. Der er ikke behov for at lade kødet hvile.

På grund af denne særlige tilberedningsmetode bliver kødet altid rosa i midten. Men det betyder bestemt ikke, at det er rått eller for lidt gennemstegt.

Tabel

Alle skære stykker oksekød, svinekød, kalvekød og lammekød er velegnede til tilberedning ved lave temperaturer. Brunings- og efterstegningstiderne er afhængige af kødstykkets størrelse.

Tidsangivelserne for brunning gælder fra det tidspunkt, hvor kødet lægges i det varme fedtstof.

Ret	Bruning på kogezone (minutter)	Efterstegningstid i ovnen (minutter)
Små kødstykker		
Terninger eller strimler	på alle sider ca. 1-2	20-30
Små schnitzler, steaks eller medaljoner	1-2 pr. side	35-50
Mellemstore kødstykker		
Hele filetstykker (400-800 g)	på alle sider ca. 4-5	75-120
Lammeryg (ca. 450 g)	2-3 pr. side	50-60
Dobbelte koteletter	på alle sider ca. 7-9	100-120
Store kødstykker		
Hele filetstykker (fra 900 g)	på alle sider ca. 6-8	120-150
Stege (600 g-1 kg)	på alle sider ca. 8-10	120-150
Stege (1,1-2 kg)	på alle sider ca. 8-10	180-270

Tips til tilberedning ved lav temperatur

Kød, der er tilberedt ved lave temperaturer, er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød.






Sørg derfor for at varme tallerkenerne, og server saucen meget varm.

De ønsker at holde kød varmt, som er tilberedt ved lav temperatur

Sæt drejeknappen ned på 70 °C, når selve tilberedningstiden er færdig. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter, større stykker i op til 2 timer.

Specielle retter

Med dette komfur kan temperaturerne indstilles fra 20 til 300 °C. På den måde bliver en cremet jogurt ved 40 °C lige så velykket som en sprødbagt pizza ved 300 °C. Prøv det selv.

	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberedningstid
Jogurt af 1 liter mælk	Stil kopper eller skruelågsglas på risten	1		40	6-8 tim.
Lad mælken (3,5% fedt) koge op, lad den køle af til 45 °C, rør 150 g jogurt i, kom det hele i kopper eller små skruelågsglas, og stil dem overdækket på risten. Forvarm i 5 minutter til 45 °C, og tilbered derefter som angivet.					
Pizza	Pizzaform eller	1		300	7-12 min.
Flammkuchen (gærdej med tyndt lag pynt) forvarmes	universalbradepande	3		300	7-12min.
Kød i brøddej (forvarm til 280-300 °C)	Universalbradepande	2		170-190	110-120 min.
750 g til 1kg kød og ligeså meget dej.					
Fisk, hel, 2 kg (f.eks. laks, fersk)	Rist*	2		280-300 95	10 min. 50-60 min.
Læg den forberedte fisk på risten. Forvarm ovnen til 280-300 °C, brun fisken i 10 minutter ved denne temperatur, sæt derefter temperaturen ned til 95 °C.					
* Sæt universalbradepanden ind i rille 1.					

Optøning

Tag madvarerne ud af emballagen, og 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
Sarte frysevarer f. eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugter osv.	Rist	2		20 °C
Andre dybfrostvarer* Kylling, pølser og kød, brød, boller, kager og andet bagværk	Rist	2		50 °C

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

I området fra 30 til 60 °C forbliver ovnbelysningen slukket. Derved er en optimal finregulering mulig.

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 pærebåde	2 + 4		80	ca. 8
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	2 + 4		80	ca. 8-10
200 g køkkenurter, rensede	2 + 4		80	ca. 1½

Tips

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

Henkogning

Forberedelse

Glas og gummiringe skal være rene og hele. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellen er beregnet i henhold til runde 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. Kom ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
3. Luk ovndøren.
4. Stil funktionsvælgeren på .
5. Stil drejeknap på 170 til 180 °C.

Henkogning af frugt

Så snart det bobler i glassene, dvs. at der med korte mellemrum stiger bobler op - efter ca. 40 til 50 minutter - skal De slå funktionsvælgeren fra.

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

Frugt i enlittersglas	ved bobler	Eftervarme
Æbler, ribs, jordbær	sluk	ca. 25 minutter
Kirsebær, abrikoser, ferskener, stikkelsbær	sluk	ca. 30 minutter
Æblemos, pærer, blommer	sluk	ca. 35 minutter

Henkogning af grøntsager

Så snart der stiger bobler op i glassene, skal De skrue drejeknappen ned til ca. 120 til 140 °C. Hvornår De kan slå ovnen fra, kan De se i tabellen. Lad grøntsagerne stå 30-35 minutter til i ovnen.

Grøntsager med koldt afkog i enlittersglas	ved bobler 120-140 °C	Eftervarme
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeder	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

Tag glassene ud

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

Energisparetips

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

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

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

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

Acrylamid i 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 start af tilberedning i kold ovn.

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



* Sæt universalbradepanden ind forned. 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.

