

Mikrobølgeovn

BM 270/271

BM 274/275

Indholdsfortegnelse

Inden tilslutning af det nye apparat	5
Vigtige sikkerhedsanvisninger	5
Inden indbygning	5
Anvisninger om sikkerhed	5
Anvisninger vedr. mikrobølgeovnen	6
Årsager til skader	7
Miljøvenlig bortskaffelse	7
Det nye apparat	8
Display og betjeningselementer	8
Funktionsvælgerens positioner	8
Tasten i	8
Symboler	9
Køleventilator	9
Tilbehør	10
De første indstillinger efter tilslutningen	11
Indstille sprog	11
Indstille tidsformat	11
Indstille klokkeslæt	11
Indstille dato	12
Temperaturrenhed °C eller °F	12
Forlade menu og gemme indstillinger	12
Inden den første ibrugtagning	13
Opvarme ovnen	13
Rense tilbehør	13
Aktivere apparatet	14
Standby	14
Aktivere apparatet	14
Mikrobølger	15
Tips vedrørende fade og beholdere	15
Mikrobølgeeffekter	15
Indstille mikrobølgefunktion	16
Seriedrift	17
Indstille seriedrift	17
Ovn	18
Indstille ovnfunktion og temperatur	18
Grill	20
Indstille grill	20

Tilberedningstid	21
Indstille tilberedningstid	21
Anvisninger	21
Tilberedningstid-slut	22
Forskyde tilberedningstid-slut	22
Anvisninger	22
Kombinationsdrift	23
Indstille Kombinationsdrift	23
Programautomatik	25
Indstille program	25
Tilpasse individuelt	26
Tips om programautomatikken	26
Programtabel	27
Timer	28
Åbne Timer-menu	28
Æggeur	28
Indstille æggeur	28
Stopur	29
Starte stopur	29
Standse stopur, og starte det igen.	29
Langtids-Timer	30
Sådan indstiller De	30
Børnesikring	31
Aktivere børnesikring	31
Deaktivere børnesikring	31
Grundindstillinger	32
Tabel Grundindstillinger	33
Pleje og rengøring	34
Rengøringsmidler	34
Fejl	35
Fejlmeddelelser	35
Demo-modus	35
Udskifte pære i ovnlampe	36
Tekniske data	37

Aftestet i vores prøvekøkken	37
Optøning	38
Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter	39
Opvarme madretter	40
Tilberede madretter	40
Tips om mikrobølgefunktionen	41
Kager og bagværk	41
Bagetips	42
Stege og grille	43
Stege- og grilltips	44
Gratiner, tærter	45
Dybfrosne færdigretter	45
Prøveretter	46
Energisparetips	47

Akrylamid i levnedsmidler	48
--	-----------

Inden tilslutning af det nye apparat

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

Opbevar brugs- og monteringsanvisningen omhyggeligt. Hvis apparatet overlades til andre, skal anvisningerne følge med.

Inden indbygning

- **Transportskader**
Kontroller apparatet efter udpakning. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.
- **Transport af apparatet**
Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.
- **Elektrisk tilslutning**
Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. De har ikke krav på garantiydelse ved skader, der er forårsaget af forkert tilslutning.
- **Opstilling og tilslutning**
Følg venligst den særlige monteringsvejledning.

Anvisninger om sikkerhed

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk, sensorisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de ikke er i besiddelse af den nødvendige viden eller erfaring til at betjene apparatet rigtigt og sikkert.
- **Børn og mikrobølger**
Børn må kun på egen hånd anvende apparater med mikrobølger, når de er blevet instrueret i brugen. De skal kunne betjene apparatet korrekt. De skal være i stand til at forstå de faremomenter, der bliver gjort opmærksom på i brugsvejledningen. Når børn anvender apparatet, skal de være under opsyn, så det sikres, at de ikke anvender apparatet til leg. Ved kombineret brug må børn kun anvende apparatet, hvis voksne holder øje med dem. Fare for forbrænding!

- **Varmt ovnrum**
Fare for forbrænding!
Rør aldrig ved varme overflader på apparater, der anvendes til opvarmning og madlavning. Rør aldrig ved fladerne indvendig i apparatet eller ved varmelegemerne, når de er varme. Vær forsigtig, når døren til apparatet åbnes. Der kan komme meget varm damp ud. Hold altid små børn på sikker afstand.

Brandfare!

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet.

Luk aldrig apparatets dør op, hvis det er fyldt med røg. Sluk for apparatet. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Fare for kortslutning!

Sørg for, at tilslutningsledninger til elektriske apparater ikke kommer i klemme døren. Ledningernes isolering kan smelte.

Fare for forbrænding!

Tilbered aldrig retter med et højt indhold af alkohol. Alkoholampe kan antændes inde i ovnrummet. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når apparatets dør åbnes.

- **Varmt tilbehør**

Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør ud af apparatet uden at bruge grydelapper.

- **Beskadiget ovndør eller dørtætning**
Fare for alvorlige sundhedsskader!
Benyt aldrig apparatet, hvis døren eller dørtætningen er beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Brug først apparatet igen, når det er blevet repareret.

- **Overflader med rusthuller**
Fare for alvorlige sundhedsskader!
Ved mangelfuld rengøring kan der med tiden dannes rusthuller i apparatets overflade. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Rengør apparatet med regelmæssige mellemrum.

- **Åbent kabinet**

Fare for elektrisk stød!

Fjern aldrig apparatets kabinet. Apparatet arbejder med højspænding.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Fjern aldrig apparatets kabinet. Kabinettet beskytter mod, at der trænger mikrobølgeenergi ud af apparatet.

- **Meget varme eller fugtige omgivelser**

Fare for kortslutning!

Beskyt apparatet mod ekstrem varme og mod fugt.

- Fagligt ukorrekte reparationer
Fare for elektrisk stød!
Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer og udskifte beskadigede tilslutningsledninger.

Luk aldrig kabinettet op. Apparatet arbejder med højspænding. Kabinettet beskytter mod, at der trænger mikrobølgeenergi ud af apparatet.

Hvis apparatet er defekt, skal sikringen slås fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

Anvisninger vedr. mikrobølgeovnen

- Tilberedning af levnedsmidler
Brandfare!
Anvend kun mikrobølgefunktionen til tilberedning af fødevarer, som er egnet til det. Enhver anden brug kan være farlig og medføre skader.
F.eks. kan der selv efter flere timer gå ild i opvarmede hjemmesko eller puder med fyld af korn eller kerner.
- Fade og beholdere
Fare for tilskadekomst!
Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe.

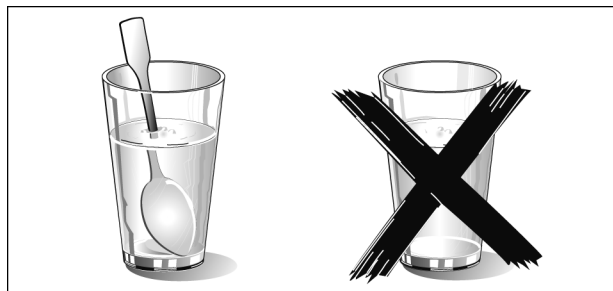
Brug kun service, der er egnet til brug med mikrobølger.

Fare for forbrænding!
Varme madretter kan opvarme servicet kraftigt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.
- Mikrobølgeeffekt og -tid
Brandfare!
Indstil aldrig til for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Levnedsmidlerne kan blive antændt og beskadige apparatet. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning.
- Emballage
Brandfare!
Opvarm aldrig madretter i varmholdningsemballage.

Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem.

Fare for forbrænding!
Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retterne tages ud.

- Drikkevarer
Fare for skoldning!
Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte.
Placer altid en ske i beholderen ved opvarmning af væsker. På den måde undgår De forsinket kogning.
Pas på! Metal – f.eks. en ske i et glas – skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnens vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasarude i ovndøren.



Eksplodingsfare!

Opvarm aldrig drikkevarer eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere.

Drikkevarer, som indeholder alkohol, må ikke opvarmes for meget.

- Babymad
Fare for forbrænding!
Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere.
Fjern altid låg eller sut.
Efter opvarmningen skal babymaden omrøres eller omrystes godt. Således bliver varmen fordelt jævnt. Kontroller temperaturen, inden barnet får maden at spise.
- Fødevarer med skal, skind eller skræl
Fare for forbrænding!
Æg må ikke opvarmes i skallen. Hårdkogte æg må aldrig opvarmes. De kan springe eksplosionsagtigt, også efter at der er slukket for mikrobølgefunktionen. Det samme gælder for skaldyr og krebs.
Ved spejlæg og æg i glas skal der først stikkes hul i æggeblommen.

Madvarer med fast skal, skind eller skræl, som f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan springe. Prik hul i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.
- Tørring af fødevarer
Brandfare!
Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer.

- Fødevarer med lavt vandindhold
Brandfare!
Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved høj effekt eller for længe.
- Spiseolie
Brandfare!
Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.

Årsager til skader

- Vand i det varme ovnrum
Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Den keramiske bundplade kan blive beskadiget pga. den store temperaturforskel.
- Frugtsaft
Læg ikke for meget på bagepladen ved bagning af frugtkager med meget fugtig fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen.
- Teknisk defekt
Anvend aldrig den emailerede bageplade med mikrobølgefunktionen. Det forårsager en teknisk defekt.
- Afkøling med åben dør
Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Stærkt tilsmudset dørtætning
Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke mere rigtigt under brugen. Fronterne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Mikrobølgefunktion uden fødevarer
Tænd kun for mikrobølgeovnen, når der er levnedsmidler i den. Uden fødevarer kan apparatet blive overbelastet. En undtagelse herfra er en kort afprøvning af service (se *Tips vedr. fade og beholdere*).
- Fugtige fødevarer
Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Overflader af rustfrit stål tager skade.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. miljøbeskyttelsesreglerne.



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

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

Det nye apparat

Her lærer De det nye apparat at kende. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningsknapper bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Display og betjeningselementer

Display

I den øverste tredjedel vises indikatorlinjen eller en menu, hvis den er åbnet. I den underste del vises de forskellige indstillingsparametre.

Drejeknap

Temperatur, grilltrin, mikrobølgeeffekt og de automatiske programmer indstilles med drejeknappen.



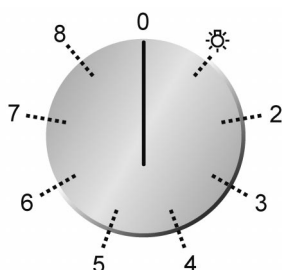
Taster

Tasterne på højre og på venstre side af displayet bliver aktiveret ved berøring. Afhængigt af indstilling har tasterne forskellige funktioner. Symbolet ved siden af tasterne viser, hvilken funktion tasterne i øjeblikket har.

Funktionsvælger

Ovnfunktion og grundindstillingerne indstilles med funktionsvælgeren. Lyset tændes ved at dreje funktionsvælgeren et hak mod højre.

Funktionsvælgerens positioner



Position	Funktion
0	Nulposition
1	Lys / grundindstillinger
2	Mikrobølger
3	Kombinationsdrift
4	Ovn
5	Grill
6	Automatikprogrammer kombinationstilberedning
7	Automatikprogrammer tilberedning
8	Automatikprogrammer optøning

Tasten i

Med tasten i kan De hente ekstra information.

Før start får De eksempelvis information om den valgte ovnfunktion eller mikrobølgeeffekt. På den måde kan De kontrollere, om den aktuelle indstilling egner sig til den ret, De skal lave. Ved automatikprogrammer får De information om service og placering af tilbehør i ovnrummet.

Under brugen får De eksempelvis information om den forløbne og den resterende tid samt den aktuelle ovenrumstemperatur (fra 100 °C).

Med mellemrum vises vigtig information om sikkerhed og driftstilstand automatisk. Disse meddelelser forsvinder automatisk efter nogle sekunder eller skal bekræftes med ✓ eller ↶.

Symboler

Symbol	Tastens funktion
>	Bevægelse mod højre
<	Bevægelse mod venstre
^	Bevægelse opad
v	Bevægelse nedad
↵	Bekræfte indstillede værdier/starte
C	Slette
+	Forøge indstillingsværdier
-	Reducere indstillingsværdier
⌚	Åbne menuen Timer
🔧	Åbne menuen Grundindstillinger
i	Hente ekstra informationer
🔒	Aktivere børnesikring
🔓	Deaktivere børnesikring
123 ↵	Indstille seriedrift
▶	Start
	Pause/Slut
✓	Bekræfte/Gemme indstillinger
⚠	Signal om at vende eller omrøre retten
↶	Demo-modus/Opvarmningssymbol

Køleventilator

Dette apparat er forsynet med en køleventilator.
Køleventilatoren bliver tændt under driften af ovnen.
Den varme luft kommer ud via døren.

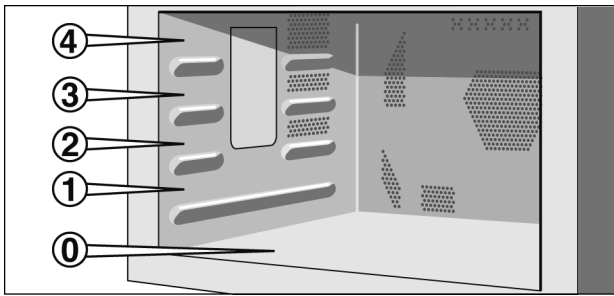
Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til.
Ellers bliver apparatet overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter,
at der er slukket for ovnen.

Bemærk: Ved brug af mikrobølgefunktionen bliver
apparatet ikke varmt. Alligevel tænder køleventilatoren.
Den kan også køre videre, når mikrobølgefunktionen er
afsluttet.

Der kan opstå kondensvand indvendigt på ovnrude,
vægge og bund. Dette er normalt og har ingen indflydelse
på mikrobølgernes funktion. Tør kondensvandet af efter
tilberedningen.

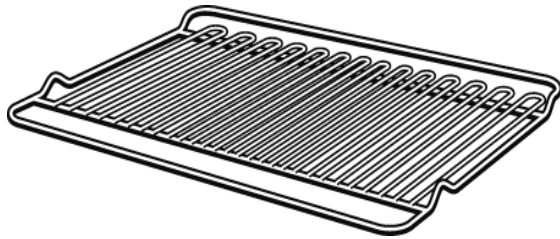
Tilbehør



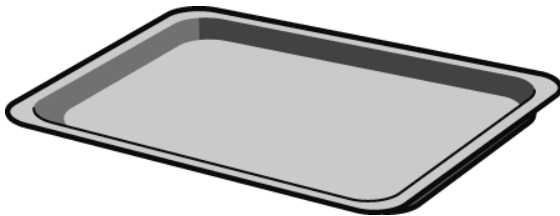
Tilbehøret kan sættes ind i apparatet i 4 forskellige riller.

De kan også sætte fade på bunden af ovnen (højde 0).

Apparatet er som standard udstyret med følgende tilbehør:



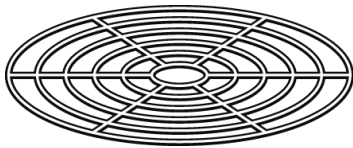
- **Rist** til fade, kageforme, grillmad og dybfrostretter. Risten kan trækkes to tredjedel ud, uden at den vipper. På den måde er det let at tage retterne ud.



- **Emaljeret bageplade** til kager og småkager. Skyd bagepladen helt ind i ovnen til anslaget. Den skrå kant skal vende mod ovndøren.

Pas på!

Den emaljerede bageplade er ikke egnet til kombineret drift med mikrobølgefunktionen.



- **Mikrobølge-bagegitter** til bagning med bageforme af metal ved kombineret drift. Placer mikrobølge-bagegitteret på risten. Sæt metalbageformen på gitteret. På den måde undgås, at der opstår gnister mellem risten og bageformen.

De første indstillinger efter tilslutningen

Når det nye apparat er blevet tilsluttet, vises menuen "Første indstillinger" i displayet. Indstil

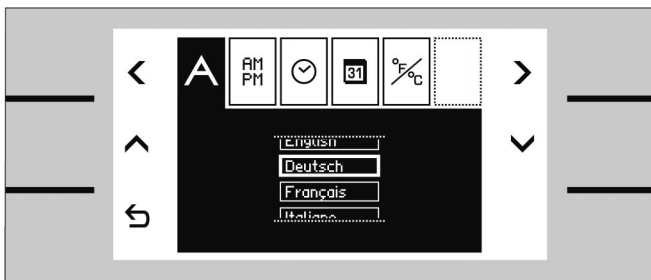
- sprog
- tidsformat
- klokkeslæt
- dato
- og ønsket temperatureenhed.

Bemærk: Menuen "Første indstillinger" vises kun, når apparatet tændes første gang, eller hvis apparatet har været uden strøm i flere dage.

De kan læse i kapitlet "Grundindstillinger", hvordan disse indstillinger når som helst kan ændres.

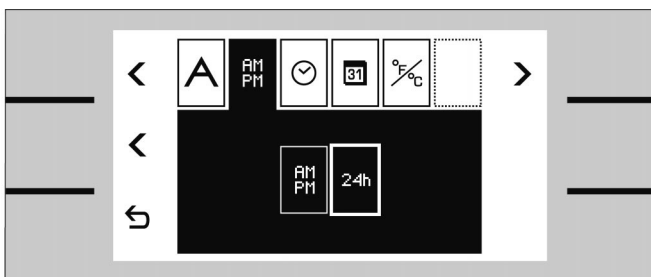
Indstille sprog

- 1 Funktionen Sprog vises i menuen.
I displayet vises de mulige sprog for tekstdisplayet. Det forindstillede sprog er tysk.
- 2 Indstil om ønsket et andet sprog med tasterne $\wedge$ eller $\vee$.



Indstille tidsformat

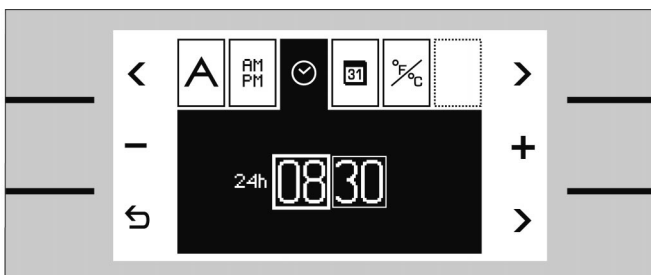
- 1 Vælg funktionen Tidsformat med menutasten $\triangleright$.
I displayet vises de to mulige formater AM/PM eller 24h. Det forindstillede format er 24h.
- 2 Tidsformatet kan om ønsket ændres med den midterste $\blacktriangleleft$ tast.

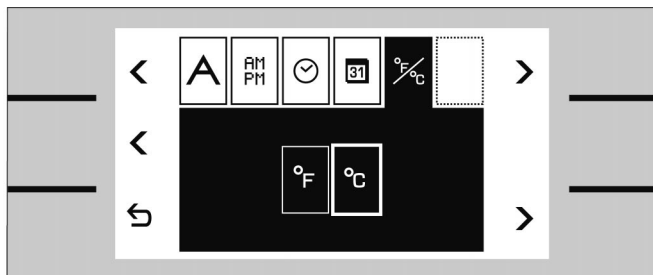
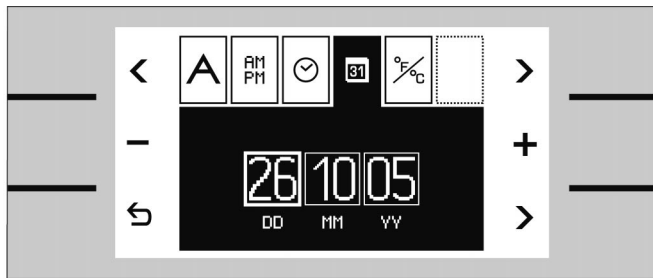


Indstille klokkeslæt

- 1 Vælg funktionen klokkeslæt med menutasten $\triangleright$.
- 2 Indstil det aktuelle klokkeslæt med tasten $+$ / $-$.

Der skiftes fra timer til minutter med piltasten $\triangleright$ nederst til højre.





Indstille dato

1 Vælg funktionen Dato med menutasten ➤. I displayet vises datoen.

2 Indstil dag, måned og år med tasterne + / -.

Der skiftes fra måned til år med piltasten ➤ nederst til højre.

Temperaturenhed °C eller °F

1 Vælg funktionen Temperaturenhed med menutasten ➤. Den forindstillede enhed er °C.

2 Temperaturenheden kan om ønsket ændres med den midterste < tast.

Forlade menu og gemme indstillinger

Berør tasten ↵. Menuen bliver lukket. Alle indstillinger er blevet gemt.

Opvarme ovnen

Pas på, at der ikke befinder sig rester af emballage i ovnen.

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn. Det er bedst at opvarme ovnen i en time med Varmluft  på 180 °C. I kapitlet "Ovn" kan De se, hvordan denne ovnfunktion indstilles.

Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

Aktivere apparatet

Standby

Apparatet er i Standby-modus, når der ikke er indstillet en driftsart, eller når børnesikringen er aktiveret.

I Standby-modus er tasterne ikke aktive, og displayet er ikke belyst.

Bemærk: Der findes flere forskellige displays, som kan vises i Standby-modus. Det forindstillede display viser GAGGENAU-logoet og klokkeslættet. I kapitlet "Grundindstillinger" findes oplysninger om, hvordan der kan vælges et andet display.

Bemærk: Displayets kontrast afhænger af den vertikale synsvinkel. Displayets kontrast kan ændres i Grundindstillingerne under indstillingen "Kontrast".

Aktivere apparatet

De kan afslutte Standby-modus på en af følgende måder:

- berøre en tast,
- åbne eller lukke døren,
- eller dreje funktionsvælgeren.

Nu kan den ønskede funktion indstilles. I de enkelte kapitler beskrives, hvordan funktionerne bedst indstilles.

Bemærk: Hvis der ikke foretages en indstilling indenfor et minut efter aktiveringen, vises Standby-displayet igen. Display-belysningen bliver slukket.



Mikrobølger

Mikrobølger bliver omdannet til varme i fødevarer. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo, dvs. alene, eller kombineret med en anden ovnfunktion.

Bemærk: I kapitlet *Testet i vores prøvekøkken* kan De finde mange eksempler på optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktionen.

Tips vedrørende fad og beholdere

Varmebestandigt service af glas, glaskeramik, porcelæn, keramik eller temperaturfast kunststof er velegnet. Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem. De kan også anvende service direkte til servering. Så behøver De ikke at hælde maden om.

Brug kun service med guld- eller sølvdekorationer, hvis producenten garanterer, at det er egnet til mikrobølger.

Beholdere af metal uegnede.

Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Madvarer i metalfade med låg forbliver kolde. **Pas på!**

Metal – f.eks. en ske i et glas – skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnens vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glastrude i ovndøren.

Test af service:

Der må aldrig tændes for mikrobølgefunktionen uden fødevarer.

Den eneste undtagelse fra dette er den følgende test af service. Hvis De er usikker på, om et bestemt stykke service egner sig til mikrobølger, kan De udføre følgende test:

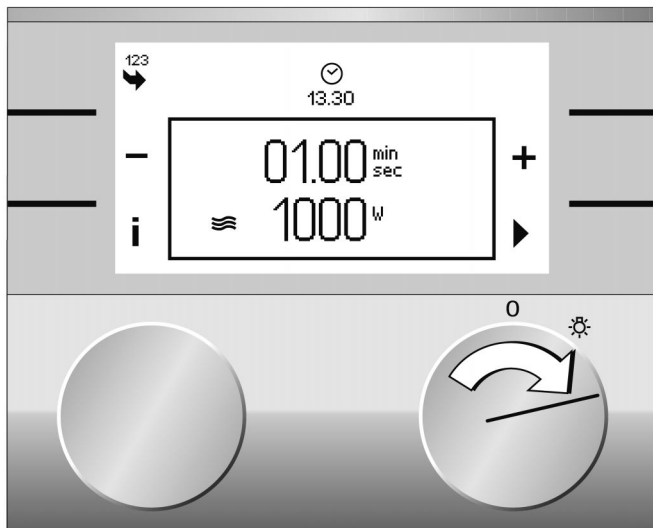
Sæt det tomme stykke service ind i apparatet ½ til 1 minut ved maksimal effekt. Kontroller temperaturen med mellemrum. Servicet skal være koldt eller håndvarmt. Hvis det bliver meget varmt, eller der opstår gnister, er servicet uegnet.

Mikrobølgeeffekter

Der kan indstilles følgende mikrobølgeeffekter:

90 W	til optøning af sarte madvarer
180 W	til optøning og færdigtilberedning
360 W	til tilberedning af kød og til opvarmning af sarte madvarer
600 W	til opvarmning og tilberedning af retter
1000 W	til opvarmning af væsker

Bemærk: Der kan maksimalt indstilles en mikrobølgeeffekt på 1000 W i 30 minutter. Ved alle andre effekter er det muligt at indstille en tilberedningstid på op til 90 minutter.



Indstille mikrobølgefunktion

- 1 Drej funktionsvælgeren to hak mod højre til position "Mikrobølger".

Mikrobølge-symbolet ≡ vises i displayet.

- 2 Indstil mikrobølgeeffekten med den venstre drejeknap.

- 3 Indstil tilberedningstiden med + eller -.

- 4 Start med tasten ▶.

Driften starter. Tilberedningstiden tælles ned i displayet.

Når tiden er gået, lyder der et signal. Signalet afbrydes, når tasten ✓ berøres, eller døren åbnes. Mikrobølgefunktionen er afsluttet.

Mikrobølgefunktionen afbrydes, når døren åbnes under driften. Tryk på tasten ▶, når døren er lukket igen. Driften fortsætter.

Tilberedningstiden kan når som helst ændres med + eller -.

Effekten kan når som helst ændres med den venstre drejeknap. Start igen med ▶.

Med tasten i vises den forløbne tilberedningstid. Når der trykkes på ⏮, vises standard-displayet igen.

Pause: Ovnens drift kan afbrydes for en pause med tasten ||. Driften fortsættes med tasten ▶.

Slukke: Driften afbrydes, og indstillingerne slettes, når der trykkes på tasten || i mere end 4 sekunder, eller når funktionsvælgeren drejes hen på 0.

Bemærk: Det er normalt, at ventilatoren kører videre, selv om døren er lukket op.

Seriesdrift

Med Seriesdrift kan De indstille op til tre forskellige mikrobølgeeffekter og -tider, som bliver startet efter hinanden.

Anvend altid varmebestandigt service, der er egnet til brug med mikrobølgefunktion.

Indstille seriesdrift

- 1 Drej funktionsvælgeren to hak mod højre til position "Mikrobølger".

Mikrobølge-symbolet  vises i displayet.

- 2 Berør symbolet .

Seriesdrift-menuen åbnes.

- 3 Indstil mikrobølgeeffekt og varighed for den første fase.

- 4 Vælg den anden fase med .

- 5 Indstil mikrobølgeeffekt og varighed for den anden fase.

- 6 Vælg den tredje fase med .

- 7 Indstil mikrobølgeeffekt og varighed for den tredje fase.

- 8 Berør tasten .

Hovedmenuen for seriesdrift åbnes. De gemte indstillinger og faser vises i indikatorlisten.

- 9 Start med tasten .

Driften starter. Tilberedningstiden tæller ned i displayet.

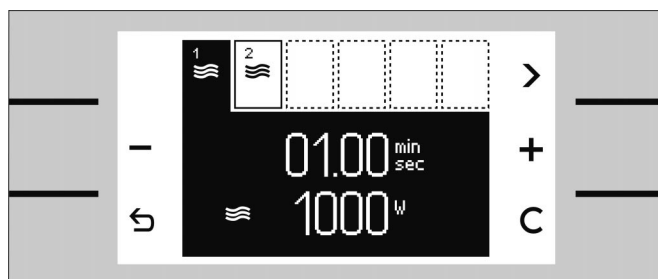
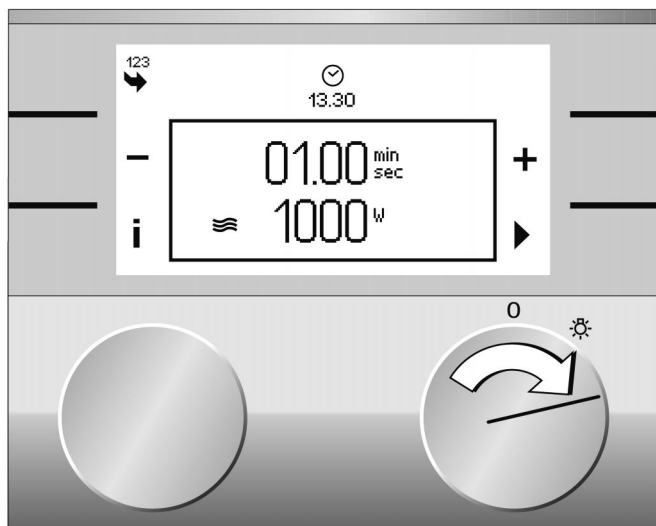
Ændre indstillinger:

Berør symbolet . Driften standser. Berør symbolet , og korriger indstillingerne. Forlad menuen med tasten . Start med .

Slette indstillinger:

Berør symbolet . Tiden står på 00.00. Forlad menuen med tasten .

Når tiden er gået, lyder der et signal. Signalet afbrydes, når tasten  berøres, eller døren åbnes. Mikrobølgefunktionen er afsluttet.



Ovn

I ovn-modus kan der indstilles følgende ovnfunktioner:

Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
✚ Varmluft	40 °C	Hævning af gærdej, optøning af kager med flødeskum
	100-250 °C	Bagning af kager, småkager og pizza på bagepladen
⌘ Recirkulationsgrillering	100-250 °C	Til tærter, gratinerede retter og helt fjerkræ
✚ Grillering med varmluft	100-250 °C	Stegning af kød i stykker

Indstille ovnfunktion og temperatur

- 1 Drej funktionsvælgeren fire hak mod højre til positionen 'ovn'.

I displayet vises symbolet for Varmluft ✚ og en foreslået temperatur på 160 °C.

- 2 Vælg den ønskede ovnfunktion med tastene < og >.

- 3 Indstil temperaturen med den venstre drejeknap.

Om ønsket kan De nu indstille tilberedningstiden for retten og udskyde afslutningen af tilberedningen til et senere tidspunkt. Se kapitel "Tilberedelsestid" og "Tilberedelsestid-slut".

- 4 Tryk på starttasten ▶.

Opvarmningssymbolet ⇄ lyser, indtil den valgte temperatur er nået. Ved efteropvarmning vises symbolet igen.

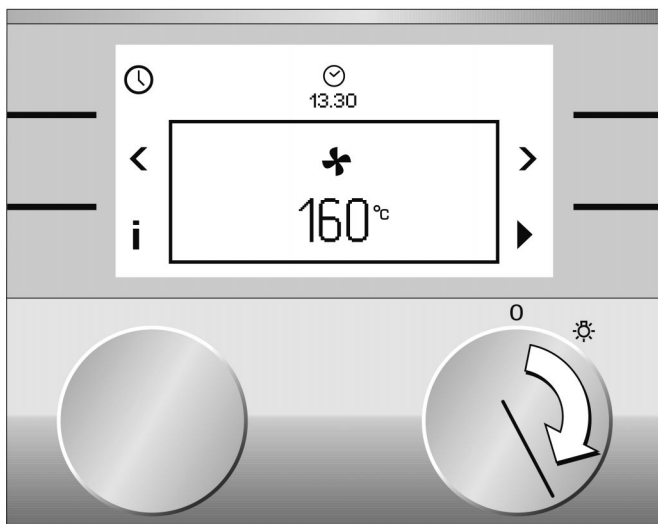
NB: I grundindstillingerne kan De aktivere eller deaktivere lydsignalet for opvarmning. Signalet lyder, når den ønskede temperatur er nået.

De kan når som helst ændre temperaturen med den venstre drejeknap.

De kan når som helst ændre ovnfunktionen med < og >. Start driften igen med ▶.

Pause: Med tasten || kan driften standses midlertidigt. Med ▶ fortsættes driften.

Slukke: Tryk på tasten || i 4 sekunder, eller drej funktionsvælgeren til position 0 for at afbryde driften og slette alle indstillinger.



Sikkerhedsafbrydelse:

Af hensyn til sikkerheden er dette apparat er forsynet med en sikkerhedsafbryder. Afhængigt af den indstillede ovnfunktion og temperatur slukkes apparatet automatisk efter en vis tid.

Vise aktuel temperatur:

Når der trykkes på tasten Info **i**, vises den aktuelle ovntemperatur i nogle sekunder i displayet (ved temperaturer over 100 °C). Med tasten  vises standard-displayet igen.

Bemærk: Afhængigt af ovnfunktion er det normalt, at der efter opvarmningsfasen forekommer mindre temperatursvingninger under driften.

Grill

I grill-modus kan der indstilles tre grilltrin:

Grilltrin		Anvendelse
1	lavt	til høje souffléer og gratiner
2	mellem	til flade souffléer og fisk
3	højt	til steaks, pølser og toast

Indstille grill

- 1 Drej funktionsvælgeren fire hak mod venstre til positionen 'grill'.

I displayet vises symbolet for grill og grilltrin 3.

- 2 Indstil grilltrinnet med den venstre drejeknap.

Om ønsket kan tilberedningstiden for retten indstilles nu. Se kapitlet "Tilberedelsestid".

- 3 Tryk på starttasten ►.

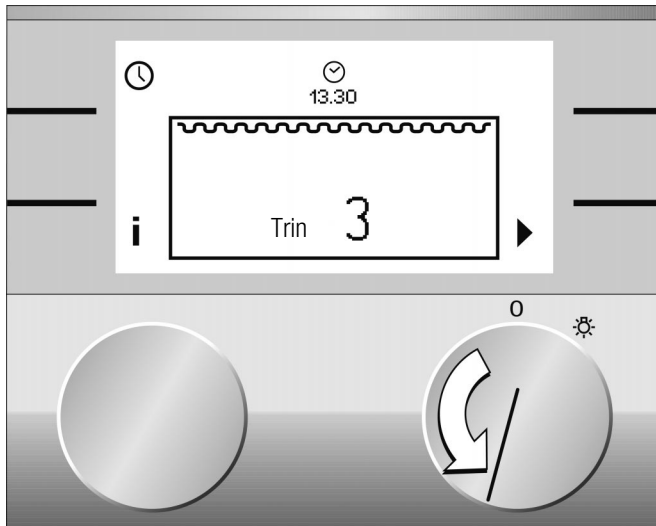
De kan når som helst ændre grilltrinnet.

Pause: Med tasten **II** kan driften standses midlertidigt. Med ► fortsættes driften.

Slukke: Tryk på tasten **II** i 4 sekunder, eller drej funktionsvælgeren til position **0** for at afbryde driften og slette alle indstillinger.

Sikkerhedsafbrydelse:

Af hensyn til sikkerheden er dette apparat er forsynet med en sikkerhedsafbryder. Apparatet slukker automatisk efter en bestemt tid.



Tilberedningstid

Når der indstilles en tilberedningstid for retten, slukker apparatet automatisk, når denne tid er gået.

Der kan indstilles tilberedningstider fra 1 minut til 5 timer.

Indstille tilberedningstid

Driftsart og grilltrin/temperatur er indstillet, og retten er sat i ovnen.

- 1 Berør tasten .

Funktionen Tilberedningstid vises.

- 2 Indstil den ønskede tilberedningstid med tasten **+/-**.

- 3 Berør tasten .

Timer-menuen bliver lukket.

- 4 Start med tasten .

Ovnen starter.

Når tiden er gået, slukker apparatet. Der lyder et signal. Signalet afbrydes, når der trykkes på tasten , når ovndøren åbnes, eller der slukkes for funktionsvælgeren.

Anvisninger

Slette tilberedningstid:

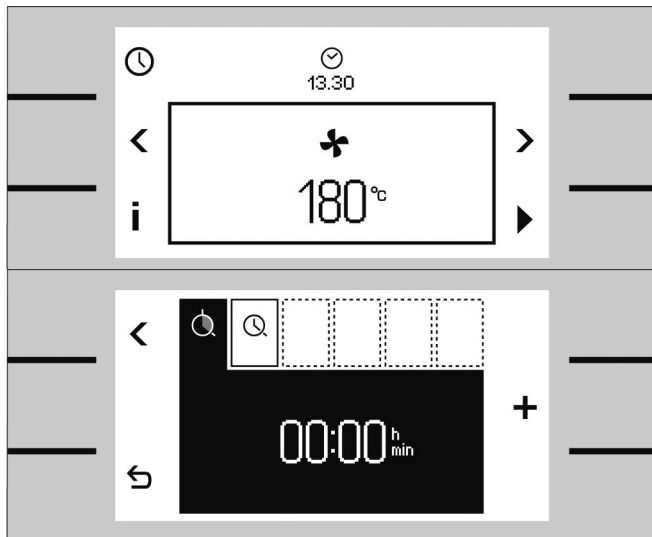
Luk Timer-menuen op. Berør tasten **C**, og bekræft med tasten .

Ændre tilberedningstrin:

Luk Timer-menuen op. Korrigér med **+** eller **-**, og bekræft med tasten .

Afbryde tilberedningsprocessen helt:

Slå funktionsvælgeren fra.



Tilberedningstid-slut

Under brugen af ovnfunktionerne er det muligt at forskyde tilberedningens afslutning til et senere tidspunkt. Ved grilning kan denne funktion ikke anvendes.

Eksempel: Klokken er 14:00. Retten har en tilberedningstid på 40 minutter. Den skal være færdig kl. 15:30.

Indtast tilberedningstiden, og forskyd tilberedningstidens afslutning til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttidspunktet. Apparatet starter automatisk kl. 14:50 og slukker kl. 15:30.

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

Forskyde tilberedningstid-slut

Driftsart, temperatur og tilberedningstid er indstillet.

- 1 Berør om nødvendigt på tasten Timer ⌚ for at åbne menuen Timer.
- 2 Vælg funktionen Tilberedningstid-slut ⌚ med tasten ➤.
- 3 Indstil det ønskede tidspunkt for tilberedningstidens afslutning med tasten +/-.
- 4 Berør tasten ↵.

Timer-menuen bliver lukket.

- 5 Start med tasten ▶.

Apparatet går i venteposition. Det starter på det beregnede tidspunkt, og slukker automatisk, når tilberedningstiden er afsluttet.

Apparatet slukker, når tilberedningstiden er udløbet, og der lyder et signal. Signalet afbrydes, når der trykkes på tasten ✓, når ovndøren åbnes, eller der slukkes for funktionsvælgeren.

Anvisninger

Slette Tilberedningstid-slut:

Luk Timer-menuen op med ⌚. Berør tasten C, og bekræft med tasten ↵. Tilberedningstid og Tilberedningstid-slut bliver slettet.

Ændre Tilberedningstid-slut:

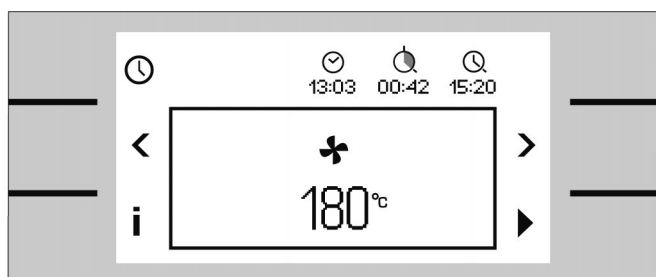
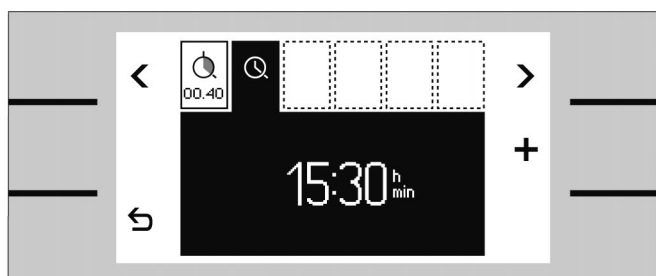
Luk Timer-menuen op med ⌚. Indstil Tilberedningstid-slut, og bekræft med ↵. Start med tasten ▶.

Afbryde tilberedningsprocessen helt:

Slå funktionsvælgeren fra.

Symbolet 🔔 blinker:

Der er ikke indstillet en tilberedningstid. Indstil altid først en tilberedningstid.



Kombinationsdrift

Ved Kombinationsdrift er en af ovnfunktionerne eller grillen i drift samtidig med mikrobølgefunktionen. Madretterne bliver tilberedt hurtigere og samtidig også brunet.

De kan aktivere alle mikrobølgeeffekter.
Undtagelse: 1000 watt.

Den valgte ovnfunktion kan også kombineres med mikrobølgefunktionens seriedrift.

Indstille Kombinationsdrift

- 1 Drej funktionsvælgeren tre hak mod højre til position "Kombinationsdrift".

Symbolerne for mikrobølger ≡ og varmluft + vises i displayet.

- 2 Berør tasten ➡.
- 3 Vælg ovnfunktionen med de midterste taster < eller >.
- 4 Indstil ovntemperatur eller grilltrin med den venstre drejeknap.

- 5 Berør den øverste tast ➤.

Dermed er menuen for mikrobølge-indstilling valgt.

- 6 Indstil tilberedningstiden med + og -.
- 7 Indstil mikrobølgeeffekten (90 - 600 W) med den venstre drejeknap.

Nu kan der vælges yderligere to mikrobølge-faser med den øverste tast ➤, som indstilles som beskrevet ovenfor. Faserne bliver udført efter hinanden parallelt med ovnens drift.

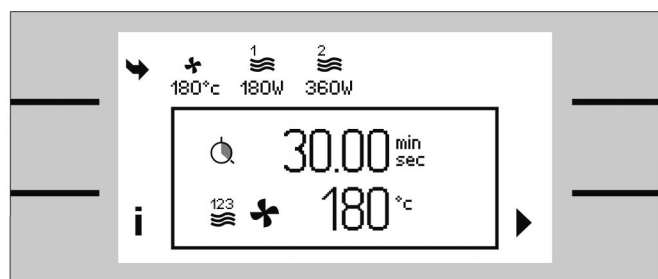
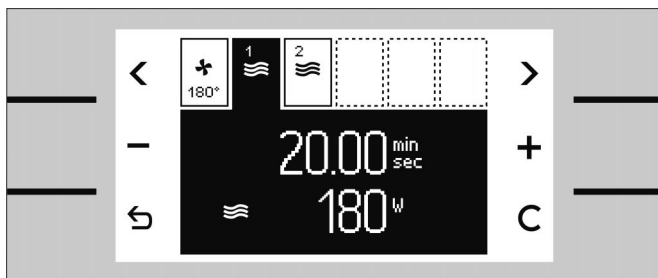
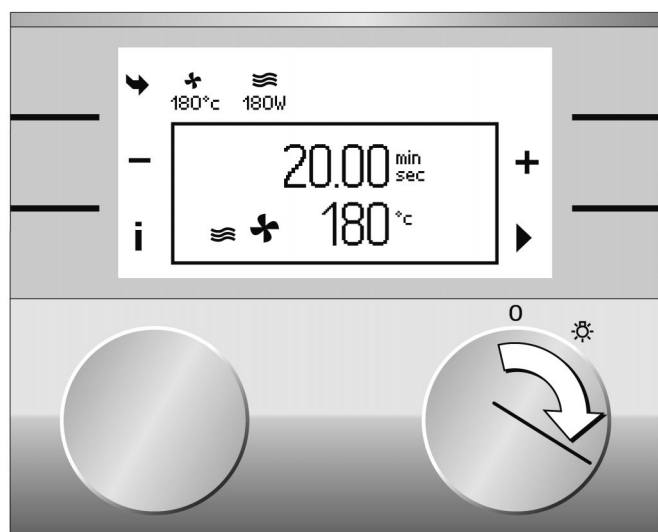
- 8 Berør tasten ↶.

Hovedmenuen for kombinationsdriften åbnes. De valgte indstillinger vises i displayet.

- 9 Start med tasten ▶.

Driften starter. Tilberedningstiden tæller ned i displayet.

Når tiden er gået, lyder der et signal. Signalet afbrydes, når tasten ✓ berøres, eller døren åbnes. Kombinationsdrift er afsluttet.



Ændre indstillinger:

Ovntemperaturen kan ændres når som helst under driften.

Ændre andre indstillinger: Berør symbolet **II**. Driften standser. Berør symbolet , og korrigér indstillingerne. Forlad menuen med tasten . Start med .

Slette indstillinger:

Berør symbolet **II**. Driften standser. Berør symbolet . Slet indstillingerne med **C**. Forlad menuen med tasten .

Pause: Ovnens drift kan afbrydes for en pause med tasten **II**. Driften fortsættes med tasten .

Slukke: Driften afbrydes, og alle indstillingerne slettes, når der trykkes på tasten **II** i mere end 4 sekunder, eller når funktionsvælgeren drejes hen på **0**.

Programautomatik

Med programautomatikken er det ganske let at tilberede madretter. Man vælger programmet, og angiver rettens vægt. Programautomatikken sørger for den optimale indstilling. Der kan vælges mellem 15 programmer.

Indstille program



- 1 Drej funktionsvælgeren et hak (optøning), to hakker (tilberedning) eller tre hakker (kombinationsdrift) mod venstre.

I displayet vises det første program. Optøning: Et helt brød. Kombinationsdrift: Dybfrossen pizza. Tilberedning: Friske grøntsager

- 2 Vælg det ønskede program med den venstre drejeknap.
- 3 Indstil vægten med tasten + og –.
- 4 Start med tasten ▶.

Driften starter. Tilberedningstiden tæller ned i displayet.

Vende retten:

Ved nogle retter vises der anvisninger i displayet om at vende retten eller røre rundt i den. Følg disse anvisninger. Med ▶ fortsættes programmet.

Hvis De ikke vender retten eller rører rundt, vises symbolet ▲, men programmet fortsætter som normalt, til det er færdigt.

Når tiden er gået, lyder der et signal. Signalet afbrydes, når tasten ✓ berøres, eller døren åbnes.

Afkøling:

Mange retter skal hvile efter programmets afslutning for at udligne temperaturen. Vent med at tage retten ud, indtil hviletiden er afsluttet.

Pause: Med tasten || kan driften standses midlertidigt. Med ▶ fortsættes driften.

Slukke: Tryk på tasten || i 4 sekunder, eller drej funktionsvælgeren til position 0 for at afbryde driften og slette alle indstillinger.

Tilpasse individuelt

Hvis tilberedningsresultatet ikke er blevet, som De havde forventet, kan De ændre det, næste gang programmet anvendes. Foretag indstillingen, som beskrevet i punkt 1 til 3.

Tryk på tasten ➡, og flyt stregen med tasterne ◀ og ▶.

Mod venstre = svagere tilberedning.

Mod højre = kraftigere tilberedning.

Start med tasten ▶.

Tilberedningstiden bliver ændret.

Den ændrede indstillingen er gemt, og bliver bibeholdt.

Tips om programautomatikken

Tag fødevarerne ud af emballagen, og vej dem. Hvis det ikke er muligt at angive vægten nøjagtigt, skal der rundes op eller ned.

Brug altid service, der egner sig til mikrobølger, f.eks. af glas eller keramik, til programmerne. Følg anvisningerne om tilbehør i programtabellen.

Sæt madvarerne i den kolde ovn.

Efter disse anvisninger findes en tabel over egnede fødevarer, de respektive vægtområder samt det nødvendige tilbehør.

Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor vægtområderne.

Ved mange af retterne lyder der et signal efter et stykke tid. Vend retten, eller rør rundt.

Optøning:

- Frys madvarer ned i så flade portionsstørrelser som muligt, og opbevar dem ved -18 °C.
- Læg de frosne madvarer på fladt service, f.eks. en glas- eller porcelænstallerken.
- Lad madvarerne tø i yderligere 15 til 90 minutter efter optøningen for at udligne temperaturen.
- Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når madvarerne vendes, og sørg for, at væden aldrig kommer i berøring med andre madvarer.
- Tø kun brød op i den mængde, der er behov for. Det bliver hurtigt tørt og kedeligt.
- Fjern hakket kød, der allerede er optøet, når kødet vendes.
- Læg først helt fjerkræ med brystsidens nedad, og fjerkræstykker med skindsiden nedad på fadet.

Grøntsager:

- Friske grøntsager: Skær grøntsagerne i ensartede stykker. Tilsæt en spsk. vand pr. 100 g.
- Frosne grøntsager: Kun blancherede, ikke forkogte, grøntsager er egnede. Dybfrosne grøntsager med flødesovs er ikke egnede. Tilsæt 1 til 3 spsk. vand. Tilsæt ikke vand til spinat og rødkål.

Hvide kartofler:

- Skær grøntsagerne i ensartede stykker. Tilsæt en spsk. vand og lidt salt pr. 100 g kartofler.

Ris:

- Brug ikke naturris eller ris i kogeposer.
- Tilsæt to til to en halv gang så meget vand til risen.

Fisk:

- Fiskefilet, fersk: Tilsæt 1 til 3 spsk. vand eller citronsaft.

Kød:

- Stege bør dække ca. to tredjedele af fadets bund. Tilsæt 50-100 ml væske.

Fjerkræ:

- Læg kyllinger med brystsidens nedad på servicet.
- Læg kyllingestykker med kødsiden nedad på servicet.

Pizza, frossen:

- Anvend forbagt, frossen pizza og pizza-baguette.

Hviletider:

- Nogle retter kræver en ekstra hviletid i ovnen, når programmet er afsluttet.

Ret	Hviletid
Grøntsager	ca. 5 minutter
Kartofler	ca. 5 minutter Hæld først det overskydende vand fra.
Ris	5 til 10 minutter
Flæsketeg, forloren hare	10 minutter

Programtabel

	Egnede levnedsmidler	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Optøning			
Et helt brød*	Franskbrød, sigtebrød, fuldkornsbrød	0,20 - 1,50	Fladt fad uden låg Ovnbund
Hakket kød*	Hakket okse-, lamme- eller svinekød	0,20 - 1,00	Fladt fad uden låg Ovnbund
Hele fjerkræ*	Kylling, and	0,60 - 2,00	Fladt fad uden låg Ovnbund
Fiskefilet*	Filet af gedde, torsk, rødfisk, sej, sandart	0,20 - 1,00	Fladt fad uden låg ovnbund
* Overhold signal til at vende retten			
Tilberedning			
Friske grøntsager*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, porrer, peberfrugter, squash	0,20 - 1,00	Fad med låg ovnbund
Frosne grøntsager*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, rødkål, spinat	0,20 - 1,00	Fad med låg ovnbund
Hvide kartofler*	Fastkogende og medium fastkogende kartofler eller kartofler, der bliver melede ved kogning	0,20 - 1,00	Fad med låg ovnbund
Ris*	Ris, langkornet ris*	0,10 - 0,50	Højt fad med låg Ovnbund
Frisk fiskefilet	Filet af gedde, torsk, rødfisk, sej, sandart	0,20 - 1,00	Fad med låg ovnbund
* Overhold signalet til omrøring			
Kombineret tilberedning			
Dybfrossen pizza,	Pizza med tynd bund, forbagt	0,15 - 0,55	Rist rille 3
Dybfrossen Lasagne	Lasagne Bolognese	0,40 - 1,05	Fad uden låg ovnbund
Frisk kylling*	Hel kylling	0,80 - 1,80	Fad med låg ovnbund
Friske kyllingedele	Kyllingelår, halve kyllinger	0,40 - 1,60	Fad med låg ovnbund
Forloren hare	ca. 8 cm tyk	0,80 - 1,50	Fad uden låg ovnbund
Frisk flæsketeg*	Nakkesteg uden ben, rullesteg	0,80 - 2,00	Fad med låg ovnbund
* Overhold signal til at vende retten			

Timer

I Timer-menuen indstilles:

⌚ Æggeur

⏻ Stopur

Bemærk: Hvis De drejer funktionsvælgeren, mens æggeuret eller stopuret er aktiveret, vises der en meddelelse i displayet.

Med ⏻ afbrydes æggeuret eller stopuret. Apparatet er klar til brug.

Drej funktionsvælgeren tilbage til position nul for at fortsætte æggeurets eller stopurets drift.

Åbne Timer-menu

Apparatet skal være tændt, og funktionsvælgeren skal stå på 0 eller ⌚.

Berør en vilkårlig tast. Displayet bliver aktiveret. Symbolet Timer ⌚ vises.

Berør en tast ved siden af symbolet ⌚. Timer-menuen åbnes.

Æggeur

Æggeuret kan kun aktiveres, så længe der ikke er indstillet en anden funktion. Der kan maksimalt indstilles 90 minutter.

Indstille æggeur

1 Luk Timer-menuen op.

Funktionen Æggeur ⌚ bliver vist.

2 Indstil det ønskede tidsinterval med tasten + eller -.

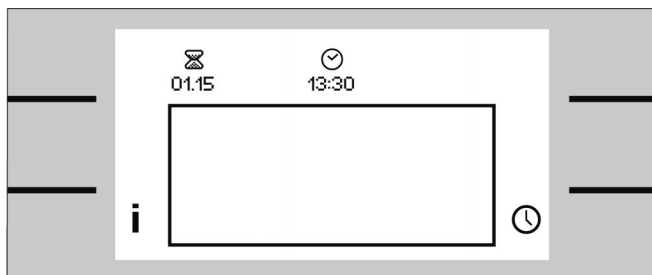
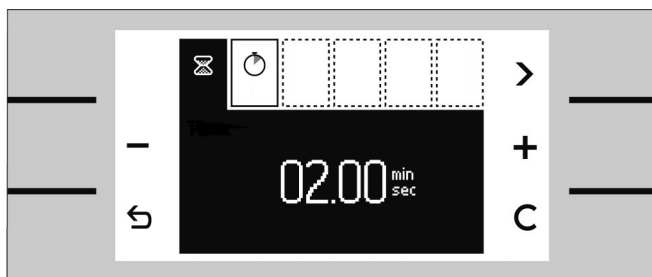
3 Berør tasten ⏻.

Timer-menuen bliver lukket, og tiden tælles ned.

I displayets indikatorlinje vises symbolet ⌚ samt tiden, der tælles ned.

Når tiden er gået, lyder der et signal. Signalet afbrydes, når tasten ⌚ berøres.

Luk Timer-menuen op, vælg funktionen Æggeur ⌚, og tryk på C for at afbryde æggeuret, før tiden er udløbet.



Stopur

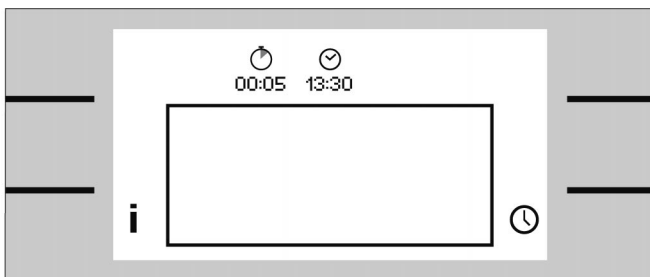
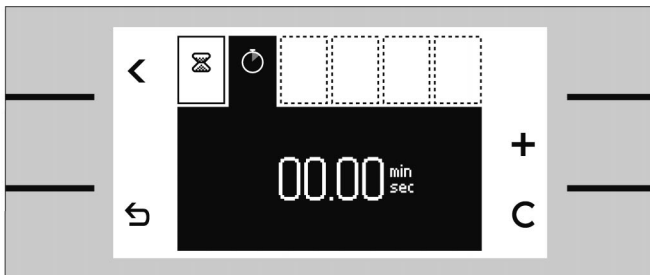
Stopuret kan indstilles fra 0 sekunder til 90 minutter.

Der er forsynet med en pause-funktion. Med denne funktion kan stopuret standses for en pause.

Stopuret kan kun bruges, så længe der ikke er indstillet andre funktioner.

Starte stopur

- 1 Luk Timer-menuen op.
- 2 Vælg funktionen Stopur ⌚ med tasten ➤.
- 3 Start med tasten ▶.
- 4 Berør tasten ↶.



Timer-menuen bliver lukket, og tiden tæller ned. I indikatorlinjen vises symbolet ⌚ og tiden, der tælles ned.

Standse stopur, og starte det igen.

- 1 Luk Timer-menuen op.
- 2 Vælg funktionen Stopur ⌚ med tasten ➤.
- 3 Berør tasten Pause ||.

Tiden holder op med at løbe. Tasten skifter igen til Start ▶.

- 4 Start igen med tasten ▶.



Tiden fortsætter med at tælle ned. Når der er gået 90 minutter, vises der 00:00 minutter i displayet. Symbolet ⌚ slukkes i indikatorlinjen. Processen er afsluttet.

Luk Timer-menuen op, vælg funktionen Stopur ⌚, og tryk på C for at afbryde stopuret før tiden.

Langtids-Timer

Med denne funktion holder ovnen en temperatur på 85 °C ved driftsarten Varmluft.

Madretter kan holdes varme fra 24 til 74 timer, uden at ovnen skal tændes eller slukkes.

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

Forudsætning:

Tasten Langtids-Timer  skal være tilgængelig.

Hertil skal tasten aktiveres i grundindstillingerne en gang. Se kapitel "Grundindstillinger".

Sådan indstiller De

1 Drej funktionsvælgeren et hak mod højre til position "Lys".

2 Berør tasten .

Der vises en foreslået værdi på 28h i displayet.

3 Indstil den ønskede tid med + eller -.

4 Berør tasten .

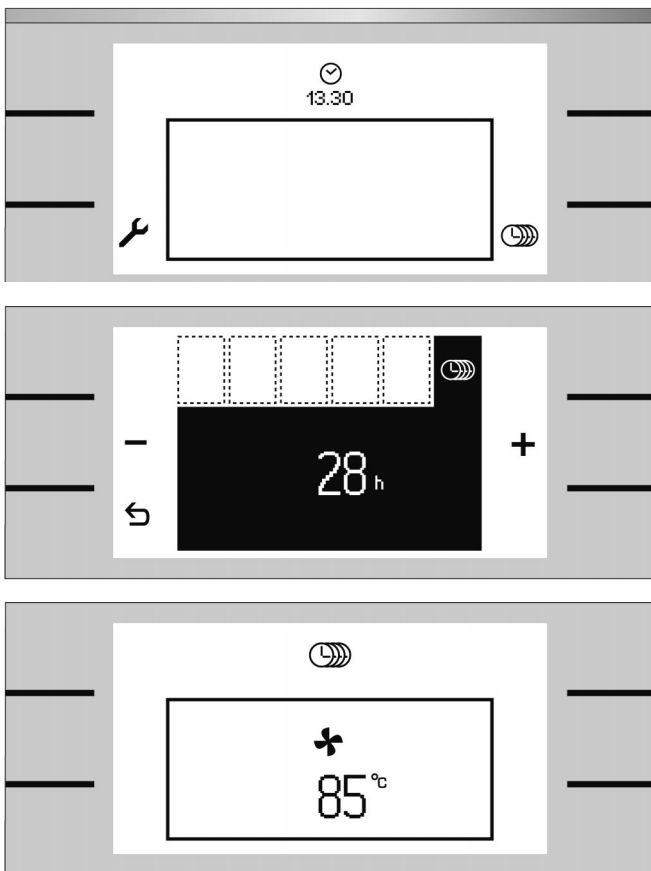
5 Start med tasten .

Ovnen starter. I displayet vises driftsart og temperatur.

Både ovn- og displaybelysning er slukket. Tasterne er låst – når tasterne berøres, høres der ingen tastetone.

Når tiden er udløbet, holder apparatet op med at varme. Displayet er tomt. Drej funktionsvælgeren hen på position nul.

Slukke: Drej funktionsvælgeren hen på position nul for at afbryde processen.



Børnesikring

Ovnens er forsynet med en børnesikring. Ovnens kan ikke utilsigtet tændes.

Forudsætning:

I Grundindstillingerne skal børnesikring være indstillet til "Til rådighed". Se kapitel "Grundindstillinger".

Aktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren skal være slukket.

- 1 Berør en tilfældig tast.

Symbolet  vises ved siden af den midterste tast til venstre.

- 2 Berør tasten  i mindst 6 sekunder.

Børnesikringen er aktiveret, betjeningsfeltet er låst.

I displayet vises standby-displayet. I indikatorlinjen vises symbolet .

Deaktivere børnesikring

- 1 Berør en tilfældig tast.

Symbolet  vises ved siden af den midterste tast til venstre.

- 2 Berør tasten  i mindst 6 sekunder.

Børnesikringen er deaktiveret. Apparatet kan indstilles som sædvanligt.



Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger.

Disse grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker på følgende måde:

- 1 Drej funktionsvælgeren et hak mod højre til position "Lys".
- 2 Luk menuen "Grundindstillinger" op med tasten .
- 3 Vælg det ønskede menupunkt med de øverste taster  eller .
- 4 Korrigér indstillingen med de midterste taster ( / ;  / ;  / .

Ved dato og klokkeslæt skiftes der mellem de enkelte talfelter med tasten  nederst til højre.

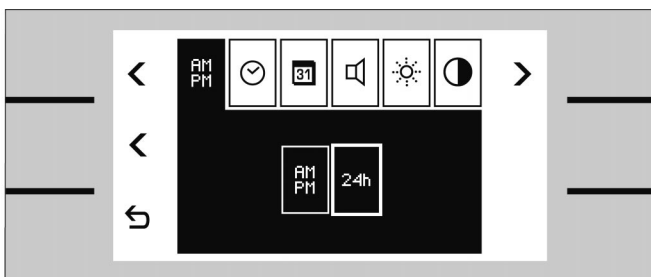
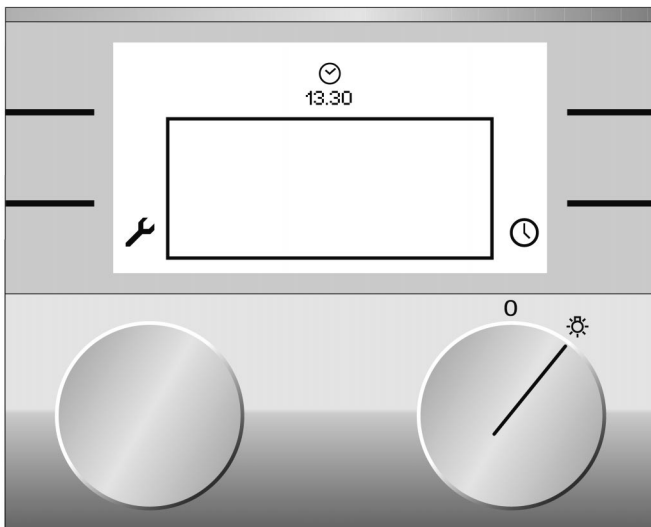
Det er muligt at ændre flere indstillinger efter hinanden uden af forlade menuen.

- 5 Forlad menuen med tasten .

Alle indstillinger er blevet gemt.

Bemærk: Der vises seks funktioner samtidig på menulinjen. Berør menutasterne  eller , indtil det ønskede menupunkt vises i displayet.

Hvis der ikke berøres en tast i mere end 60 sekunder, vises standby-displayet automatisk igen. Alle indstillinger er blevet gemt.



Tabel Grundindstillinger

I tabellen findes alle grundindstillinger samt mulige ændringer.

	Grundindstilling	Valgmuligheder	Forklaring
	Tidsformat	AM/PM-format (12 h) / 24-h format	Klokkeslæt i displayet med 12- eller 24-timers format.
	Klokkeslæt		Indstille klokkeslæt Skift mellem talfelter med piltasten nederst til højre.
	Dato		Indstille dato Skift mellem talfelter med piltasten nederst til højre.
	Lydstyrke		Denne indstilling gælder kun for lydsignalerne.
	Lysstyrke		Ændring af displayets lysstyrke i 8 trin.
	Kontrast		Ændring af displayets kontrast i 8 trin.
	Standby-display	Logo og ur / ur og dato / ur / dato	Displayets udseende i standby-modus. Valgmulighederne bliver vist kortvarigt.
	Langtids-Timer	Tilgængelig / ikke tilgængelig	Til: Langtids-Timer kan indstilles. Se kapitel "Langtids-Timer".
	Reset til fabriksindstillinger		Reset til fabriksindstillinger: Vælg symbolet  , forlad menuen med  .
	Demo-modus	Til / Fra	Indstillingen "Ikke Demo-modus" skal være aktiveret og må ikke ændres. Apparatet varmer ikke i Demo-modus. Indstillingen er kun mulig i de første 3 minutter, efter at apparatet er blevet tilsluttet.
	Temperaturenhed	Fahrenheit / Celsius	
	Datoformat	Dag.Måned.År Dag/Måned/År Måned/Dag/År	
	Opvarmning	Lynopvarmning med signal Opvarmning med signal Lynopvarmning uden signal Opvarmning uden signal	Signalet lyder ved opvarmningen, når den ønskede temperatur er nået. Ved lynopvarmning nås den ønskede temperatur særlig hurtigt.
	Sprog		Vælg sprog for tekstdisplayet med  eller  .
	Tastetone	Tone 1 (bip) / tone 2 (klik) / tastetone fra	Denne indstilling gælder kun for tastetonen. Lydsignalet bliver ikke ændret.
	Børnesikring	Tilgængelig / ikke tilgængelig	

Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan mikrobølgeapparatet bevares smukt og intakt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.

⚠ Pas på: Fare for kortslutning!
Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser.

⚠ Pas på: Fare for forbrænding!
Rengør ikke apparatet umiddelbart efter, at det er slukket. Lad apparatet køle af med lukket dør.

Bemærk:

- Der er små farveforskelle på apparatets front, som skyldes de forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på ruden i ovndøren, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- De kan nemt fjerne ubehagelig lugt, f.eks. efter tilberedning af fisk. Hæld et par dråber citronsaft i en kop vand. Sæt en ske i koppen for at undgå overopvarmning (stødkogning) af vandet. Opvarm vandet i 1 til 2 minutter ved maksimal mikrobølgeeffekt.

Rengøringsmidler

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

Anvend

- ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler,
- ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af glasset i apparatets dør,
- ikke metal- eller glasskrabere til rengøring af dørtætningen,
- ikke hårde skure- eller rengøringssvampe.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Område	Rengøringsmiddel
Apparatets front	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
Ovnrum (ikke rustfrit stål)	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Ved kraftig tilsmudsning: Anvend udelukkende ovnrens i en kold ovn.
Ovnrum af rustfrit stål	Anvend ikke ovnrens eller andre aggressive ovnrengøringsmidler eller skurende midler. Alle former for skure- eller grydesvampe er også uegnet. Disse midler ridser overfladen. Sørg for, at de indvendige flader er helt tørre.
Glasafdækning, ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en opvaskesvamp til rengøringen.
Ruder i ovndør	Glasrengøringsmiddel: Brug en opvaskesvamp til rengøringen. Anvend ikke glasskrabere.
Dørtætning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp. Der må ikke skures på ovntætningen. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Rengøre glasafdækning:
Ovnlampens glasafdækning er placeret til venstre i ovnen på sidevæggen. Skruen på afdækningen løsnes. Nu kan glasset rengøres med opvaskevand.

⚠ Pas på: Fare for forbrænding!
Glasafdækningen over ovnlampen bliver meget varm. Rør kun ved glasafdækningen med temperaturbestandige handsker.

Selvrensende flader i ovnrummet:
Ovnens bagvæg er beklædt med et lag selvrensende emalje. Den renser sig selv, når ovnen er i brug. Nogle gange forsvinder større stænk først, når ovnen har været i brug flere gange. Rester af krydderier og lignende kan fjernes med en tør klud eller en blød børste.

Bemærk:

- Den selvrensende flade må aldrig behandles med midler til ovnrens. Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på bagvæggen, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.
- Brug aldrig skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporøse belægning eller ødelægger den.
- Den selvrensende flade må aldrig behandles med en stålsvamp.
- En svag misfarvning af emaljen har ingen indflydelse på selvrensen.

Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge:

Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

Fejl

Kontroller som det første boligens sikringer, når der er opstået en fejl. Kontakt forhandleren eller den pågældende Gaggenau-kundeservice, hvis fejlen ikke skyldes et problem ved strømforsyningen.

Angiv apparatets E-nummer og FD-nummer ved kontakt med vores kundeservice. Disse numre findes på typeskiltet på apparatet.

Af hensyn til den elektriske sikkerhed må apparatet kun repareres af autoriserede elektrikere.

⚠ Pas på: Ukyndige reparationer af apparatet kan medføre stor fare for brugeren.

Afbryd alle apparatets forbindelser til strømforsyningsnettet inden vedligeholdelse (afbryd sikringen eller sikkerhedsrelæet i boligens sikringsskab).

Der kan ikke gøres garantikrav gældende for eventuelle skader, der skyldes tilsidesættelse af anvisningerne i denne vejledning.

Fejlmeddelelser

Hvis der opstår en fejl, synes der en fejlmeddelelse i displayet.

Berør tasten ved siden af symbolet **i** for at vise informationer om fejlmeddelelsen.

Når kundeservice kontaktes, skal fejlmeddelelsen og apparatets type oplyses. Apparatets type findes på typeskiltet.

Demo-modus

Hvis symbolet **⚡** vises i standby-displayet, er Demo-modus aktiveret. Apparatet kan ikke varme.

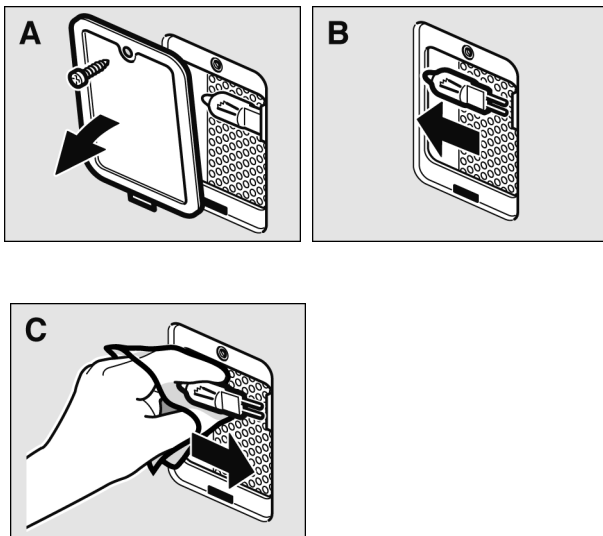
Afbryd apparatets forbindelse til strømforsyningsnettet (afbryd sikringen eller sikkerhedsrelæet i boligens sikringsskab). Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter Demo-modus i menuen Grundindstillinger.

Udskifte pære i ovnlampe

De kan udskifte pæren i ovnlampen. Der kan købes temperaturbestandige halogenpærer 60 W, 240 V hos kundeservice eller forhandleren.

Hold altid den nye halogenpære med en tør klud, når den tages ud af emballagen. Derved forlænges pærens levetid.

- 1 Slå sikringen i sikringsskabet fra.
- 2 Luk apparatets dør op.
- 3 Skru de to skruer i højre og venstre side øverst i ovnrammen ud.
- 4 Løft forsigtigt apparatet ud.
- 5 Skru skruen i lampeafdækningen på venstre sidevæg ud, og tag lampeglasset af (figur A).
- 6 Træk halogenpæren ud (figur B).
- 7 Sæt den nye halogenpære i (figur C).
- 8 Skru lampeglasset på igen.
- 9 Monter apparatet igen i den omvendte rækkefølge.



Udskifte glasafdækning:

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

Tekniske data

Strømforsyning	220-240 V, 50 Hz
Maksimal samlet tilsluttet effekt	3100 W
Mikrobølgeeffekt	1000 W (IEC 60705)
Maks. grill udgangseffekt	2000 W
Varmluft udgangseffekt	1950 W
Mikrobølge-frekvens	2450 MHz
Afsikring	16 A
Ydre mål (H/B/D)	
– Apparat	45,5 x 59,0 x 58,0 cm
– Ovnrum	24,2 x 44,5 x 35,0 cm
VDE-kontrolleret	
CE-mærke	ja

Apparatet opfylder bestemmelserne iht. til standard EN 55011 hhv. CISPR 11.
Det er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger til opvarmning af levnedsmidler.
Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

Aftestet i vores prøvekøkken

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion, temperatur eller mikrobølgeeffekt, der er bedst egnet til den pågældende ret. Der findes oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille i ovnen, hvor det skal placeres. Der er tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Anvisninger

Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn. Forvarm kun, hvis det er angivet i tabellerne. Tag inden anvendelsen alt det tilbehør ud af ovnrummet, som der ikke er brug for.

Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmning.

Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.

Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.

Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

Tabeller

I de følgende tabeller findes mange muligheder og indstillingsværdier for mikrobølgefunktionen.

Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af de anvendte fade, samt af fødevarernes kvalitet, temperatur og beskaffenhed.

I tabellerne er der ofte angivet et tidsinterval. Indstil først til den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det er nødvendigt.

De kan også tilberede andre mængder end dem, der er angivet i tabellerne.

Der gælder følgende tommelfingerregel for solodrift med mikrobølger:

Den dobbelte mængde – næsten dobbelt så lang tilberedningstid,
den halve mængde – den halve tilberedningstid.

Placer fadet på midten af risten eller på ovnbunden. På den måde kan mikrobølgerne nå ind til maden fra alle sider.

Optøning

Sæt de frosne madvarer på ovnbunden i et fad uden låg.

Sarte områder, som f.eks. ben og vinger på kyllinger eller fedtkanten på stege, kan dækkes til med små stykker alufolie. Alufolien må ikke røre ved apparatets vægge. Når halvdelen af optøningstiden er gået kan alufolien tages af.

Vend retten eller rør rundt 1 - 2 gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange. Fjern den væde, der opstår under optøningen, når fødevarerne vendes.

Lad de optøede fødevarer hvile yderligere ved stuetemperatur i 10-60 minutter efter den egentlige optøning, så temperaturen bliver udlignet. Derefter kan indmaden tages ud af fjerkræ.

Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Kød, hele stykker	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Vend flere gange.
okse-, svine- og kalvekød	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 25-35 min.	
(med og uden ben)	1500 g	180 W, 20 min. + 90 W, 25-35 min.	
Kød i stykker eller skiver af	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Skil kødstykkerne fra hinanden, når de vendes.
okse-, svine- eller kalvekød	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Hakket kød, blandet	200 g	90 W, 15 min.	Frys kødet ned så fladt som muligt. Vend kødet flere gange ind imellem, og fjern det kød, der allerede er optøet.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Fjerkræ hhv. fjerkrædele	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Vend ind imellem.
	1200 g	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
And	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Vend flere gange.
Gås	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Vend hvert 20. minut. Fjern optøningsvæsken.
Fisk	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Skil optøede dele fra hinanden.
Filet, fiskekotelet, skiver			
Fisk, hel	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Vend ind imellem.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-25 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 10-15 min.	Rør forsigtigt i grøntsagerne ind imellem.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Frugt, f.eks. hindbær	300 g	180 W, 7-10 min.	Rør ind imellem forsigtigt i frugten, og skil de optøede dele ad.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smør, optøning	125 g	90 W, 6-8 min.	Fjern emballagen helt.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Brød, helt	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Vend ind imellem.
	1000 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-25 min.	
Tørkager	500 g	90 W, 10-15 min.	Skil de enkelte stykker kage fra hinanden. Kun til kager uden glasur, fløde eller creme.
f.eks. rørekage	750 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kage, fugtigt fyld	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller husblas.
f.eks. frugttærte, kvarkkage	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævnere fordelt i fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.

Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.

Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet eller beholderen.

Vend retterne, eller rør rundt i dem 2 - 3 gange.

Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.

Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Derfor kan der spares på både salt og krydderier.

Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Menu, tallerkenret, færdigret (2 - 3 komponenter)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Tildækket
Supper	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Tildækket
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10-15 min.	Tildækket
	1000 g	600 W, 20-25 min.	
Kødsiver eller -stykker i sauce, f.eks. gullasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Tildækket
	1000 g	600 W, 25-30 min.	
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	600 W, 10-15 min.	Tildækket
	800 g	600 W, 20-25 min.	
Tilbehør, f.eks. ris, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Fad med låg, tilsæt væske
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g	600 W, 8-10 min.	Fad med låg, tilsæt 1 spsk. vand
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinat med fløde	450 g	600 W, 11-16 min.	Tilbered uden at tilsætte vand

Opvarme madretter

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.

Placer altid en ske i beholderen ved opvarmning af væske for at undgå en forsinket kogning. Ved forsinket kogning bliver væsken opvarmet til kogepunktet, uden at de typiske dampbobler stiger op. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan væsken pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Dette kan medføre tilskadekomst eller forbrændinger.

Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet eller beholderen.

Vend retterne, eller rør rundt i dem flere gange. Kontroller også temperaturen.

Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.

Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Menu, tallerkenret, Færdigret (2-3 komponenter)	350-500 g	600 W, 4-8 min	Tildækket
Drikkevarer	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1-2 min 1000 W, 2-3 min 1000 W, 4-5 min	Sæt en ske i beholderen. Drikke med alkohol må ikke opvarmes for meget. Kontroller af og til.
Babymad, f.eks. sutteflasker	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½-1 min 360 W, ½-1½ min 600 W, 1-2 min	Uden sut eller låg. Skal altid omrystes godt efter opvarmningen. Kontroller altid temperaturen!
Suppe, 1 kop 2 kopper 4 kopper	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2-3 min 600 W, 3-4 min 600 W, 6-8 min	
Kødsiver eller -stykker i sauce	500 g	600 W, 8-11 min	Tildækket
Sammenkogt ret	400 g 800 g	600 W, 6-8 min 600 W, 8-11 min	Tildækket
Grøntsager, 1 portion 2 portioner	150 g 300 g	600 W, 2-3 min 600 W, 3-5 min	Tilsæt lidt væske.

Tilberede madretter

Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.

Tilbered retter i fad eller beholdere med låg. Rør rundt i madretten, eller vend den af og til.

Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Derfor kan der spares på både salt og krydderier.

Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.

Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Kylling uden indmad, hel, fersk	1200 g	600 W, 25-30 min.	Vend efter halvdelen af tiden.
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 7-12 min.	
Grøntsager, friske	250 g 500 g	600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min.	Skær grøntsagerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1-2 spsk. vand pr. 100 g grøntsager.
Tilbehør, f.eks. kartofler	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min.	Skær kartoflerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g, og rør rundt. Tilsæt den dobbelte mængde væske.
f.eks. ris	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 12-15 min. 600 W, 6-8 + 180 W 15-18 min.	
Desserter, f.eks. budding (pulver)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Rør buddingen godt igennem med et piskeris 2-3 gange.
Frugt, kompot	500 g	600 W, 9-12 min.	

Tips om mikrobølgefunktionen

Der findes ingen indstillingsangivelse til den aktuelle fødevaremængde.	Forlæng eller reducer tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel: Dobbelt mængde = næsten dobbelt så lang tid Den halve mængde = den halve tid
Retten er blevet tør.	Vælg en kortere tilberedningstid næste gang, eller indstil til en lavere mikrobølgeeffekt. Dæk retten til, og hæld mere væske ved.
Efter udløb af den indstillede tid er retten endnu ikke tøet op, varm eller færdigtilberedt.	Indstil en længere tid. Større mængder eller højere madretter skal have længere tid.
Når tilberedningstiden er udløbet, er madretten for varm ved kanten men er ikke færdig i midten.	Rør rundt i retten med jævne mellemrum, og vælg en lavere effekt og en længere tilberedningstid næste gang.
Efter optøningen er fjerkræet eller kødet varmt på ydersiden, men det er ikke tøet op i midten.	Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend de frosne madvarer flere gange under optøningen ved større mængder.

Kager og bagværk

Bageforme:

Mørke kageforme af metal egner sig bedst.

Benyt mikrobølge-bagegitteret eller bageforme af glas, keramik eller kunststof, når der også anvendes mikrobølger. De skal være varmebestandige op til 250 °C. Hvis De anvender sådanne forme, bliver kagen mindre brunet.

Tabeller:

Tidsangivelserne gælder for bagværk, der sættes i en kold ovn.

Temperatur og bagetid er afhængige af dejmængde og -beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Begynd med den laveste værdi, og indstil til en højere værdi næste gang, hvis det er nødvendigt. En lav temperatur giver en jævnere brunning.

Der findes yderligere oplysninger i *"Bagetips"* efter tabellerne.

Sæt altid kageformen på midten af risten.

Kager	Fade og beholdere	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Rørkage, enkel	Rillet/glat randform/	1	✱	160-170	60-80
Rørkage, fin (f.eks. sandkage)*	firkantet form	1		150-160	60-70
Tærtebund med kant af mørdej	Springform	1	✱	160-170	35-45
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	1	✱	160-170	35-45
Biskuittærte	Springform	1	✱	170-180	45-50
Kage med tør pynt (rørt kagedej)	Bageplade	2	✱	160-170	30-40
Kage med saftig pynt f.eks. gærdej med æbleddrys	Bageplade	2	✱	150-160	50-60
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2	✱	160-170	30-40
Stolle (tysk julekage) af 500 g mel	Bageplade	2	✱	170-180	60-70
Pizza	Bageplade	2	✱	200-210	25-35
Gærbrød 1 kg**	Bageplade	2	✱	180-190	50-60

* Lad kagen køle af i ovnen i ca. 20 minutter.

** Hæld aldrig vand direkte i den varme ovn.

Kager	Fade og beholdere	Rille	Mikrobølgeeffekt, watt	Tilberedningstid i minutter	Ovnfunktion	Temperatur °C
Nøddekage	Springform	1	90 W	30-35	✱	170-180
Frugt- eller kvarktærte af mørdej*	Springform	2	360 W	40-50	✱	150-160
Frugtkage, fin, af rørt kagedej	Randform eller springform	1	90 W	30-45	✱	170-190
Krydret bagværk (f.eks. quiche/løgtærte)	Springform eller quicheform	2	90 W	50-70	✱	160-180

Ved bageforme af metal: Placer mikrobølge-bagegitteret på risten. Stil formen på gitteret.

* Lad kagen køle af i ovnen i ca. 20 minutter.

Småkager	Fade og beholdere	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Småkager	Bageplade	2	✱	150-170	20-35
Marengs	Bageplade	2	✱	100	90-120
Makroner	Bageplade	2	✱	110	35-45
Butterdej	Bageplade	2	✱	170-180	35-45
Rundstykker (f.eks. grovboller)	Bageplade	2	✱	180-190	35-45

Bagetips

De vil bage efter Deres egen opskrift.	Brug lignende bagværk i bagetabellerne som rettesnor.
Sådan konstaterer De, om en formkage er gennembagt.	Stik en tynd træpind ned i kagen på det højeste sted ca. 10 minutter, inden den angivne bagetid er slut. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet på midten men er lavere i kanten.	Smør kun springformens bund. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk.	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 kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. 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 (klistret, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væske næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag først bunden ved kager med fugtig fyld, drys derefter med mandler eller rasp, og hæld til sidst fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen.	Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen, så løsner den sig lettere fra formen. Hvis den stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt løsnes med en kniv. Vend kagen, og læg et vådt, koldt klæde over formen et par gange. Smør formen bedre næste gang, og drys den også med rasp.
De har målt temperaturen i ovnen med Deres eget termometer og har konstateret en afvigelse.	Ovntemperaturen bliver målt af producenten med en test-rist i ovnens midte iht. en fastlagt tid. Alle forme, fade og skåle samt tilbehørsdele påvirker den målte værdi, så der altid vil være afvigelser i temperaturen, når de selv måler den.
Der dannes gnister mellem formen og risten.	Kontroller, at formen er ren udvendig. Placer formen på en anden måde i ovnen. Bag videre uden mikrobølger, hvis det ikke hjælper. Bagetiden bliver i så fald længere.

Stege og grille

Tabeller:

Temperatur og stegetid afhænger af retternes beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Begynd med den laveste værdi, og indstil til en højere værdi næste gang, hvis det er nødvendigt.

Der findes yderligere oplysninger under "Stege- og grilltips" efter tabellerne.

Fade og beholdere:

De kan bruge alle typer varmebestandigt service, der egner sig til mikrobølger. Bradepander og fade af metal er kun velegnet til stegning uden mikrobølger.

Fade og gryder kan blive meget varme. Brug grydelapper, når de tages ud.

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

Tips vedrørende stegning:

Brug et højt fad til stegning af kød og fjerkræ.

Kontroller, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet. De må ikke være for store.

Kød: Hæld et tyndt lag væske i bunden af fadet. Hæld lidt mere væske ved grydestege. Vend kødstykkerne efter halvdelen af tid. Når stegen er færdig, skal den hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet.

Tips vedrørende grilning:

Grill altid med lukket ovndør uden forvarmning.

Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. Steaks bør være mindst 2 til 3 cm tykke. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige. Steaks skal først saltes efter grilning.

Vend grillstykkerne med en grilltang. Hvis De stikker i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt.

Mørkerødt kød, f.eks. oksekød, bruner hurtigere end kalve- eller svinekød.

Grillstykker af lyst kød eller fisk bliver ofte kun lysebrune på overfladen, men er alligevel gennemstegte og saftige indvendig.

Grillelementet slukkes og tændes automatisk. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

Tips vedrørende dampning:

Anvend et fad med låg til dampning af fisk.

Hæld to til tre spiseskeer væske og lidt citronsaft eller eddike med i fadet.

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grill	Anvisninger
Oksegrydesteg ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Fad med låg på ovnbunden.
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Fad uden låg. Vend efter halvdelen af tiden. Lad kødet hvile i 10 minutter til sidst.
Svinekød uden svær, ca. 750 g, f.eks. nakke	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Fad uden låg. Lad kødet hvile i 10 minutter til sidst.
Svinekød med svær* ca. 1 kg, f.eks. bov	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Fad uden låg. Lad kødet hvile i 10 minutter til sidst. Vend ikke.
Svinemørbrad ca. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Fad uden låg. Lad kødet hvile i 10 minutter til sidst.
Forloren hare ca. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Fad uden låg på ovnbunden. Lad kødet hvile i 10 minutter til sidst.
Kylling, hel ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Fad med låg på ovnbunden. Lægges med brystsiden opad. Vend ikke.
Kyllingestykker, f.eks. kvarte kyllinger ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Fad uden låg. Lægges med skindet opad. Vend ikke.
And 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Fad med låg på ovnbunden. Vend ikke.

Andebryst ca. 500 g Andebryst, 2 stk. à 250-300 g	180 W, 15-20 min.	0	~~~~	3	Fad uden låg på ovnbunden. Lægges med skindet opad. Vend ikke.
Gåsebryst, gåselår 700-900 g	180 W, 30-40 min.	0	~~~~	2	Højt fad uden låg på ovnbunden. Vend ikke.
Fisk, gratineret ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	0	~~~~	3	Fad uden låg. Tø dybfrossen fisk op forinden.

* Rids sværen på flæskestegen.

Ret	Mængde	Vægt	Rille	Ovn- funktion	Grill- trin	Tilberedningstid i minutter
Steaks 2-3 cm tykke	2-3 stk.	à ca. 200 g	1+3**		3 3	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 5-10
Nakkekoteletter 2-3 cm tykke	2-3 stk.	à ca. 120 g	1+3**		2 2	1. side: ca. 15-20 2. side: ca. 10-15
Grillpølser	4-6 stk.	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 5-10
Fiskekoteletter*	2-3 stk.	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. side: ca. 10-12 2. side: ca. 8-12
Fisk, hel* f.eks. foreller	2-3 stk.	à ca. 300 g	1+3**		2 2	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 10-15
Toastbrød	12 skiver	—	3		3 3	1. side: ca. 3-5 2. side: ca. 2-3
Toastbrød	4 skiver***	—	3		—	1. side: ca. 5-6 2. side: ca. 3-4
Toast, gratineret	2-4 skiver****	—	1+3**		3	Alt efter fyld: 8-10

* Smør først risten med olie.

** Sæt risten ind i rille 3 og bagepladen i rille 1.

*** Læg toastskiverne ved siden af hinanden på midten af risten.

**** Toastskiver skal forristes

Stege- og grilltips

Den er ingen angivelse for stegens vægt i tabellen.	Vælg en højere temperatur og kortere tilberedningstid ved mindre stege. Vælg en lavere temperatur og længere tilberedningstid ved større stege.
Sådan kan man konstatere, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den steges lidt længere.
Stegen ser fin ud, men skyen er blanket.	Vælg et mindre stegefad næste gang, eller tilsæt mere væske.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væske.
Stegen er ikke gennemstegt.	Skær stegen i skiver. Tilbered saucen i stegefadet, og læg skiverne ned i saucen. Steg kødet færdigt udelukkende med mikrobølgefunktionen.

Gratiner, tærter

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Gratiner og tærter skal efterbage i yderligere 5 minutter, efter at ovnen er slukket.

Stil gratinen eller tærten på ovnbunden i et fad, som egner sig til mikrobølger.

Anvend en stor, flad form til tærter og gratiner. I smalle, høje forme har retten brug for længere tid, og overfladen bliver mørkere.

Ret	Mængde	Fade og beholdere	Rille	Mikrobølgeovn watt	Tilberedningstid i minutter	Ovn-funktion	Temp. °C
Søde tærter (f.eks. kvarkkage med frugt)	ca. 1500 g	flad gratinform 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Pikant tærte med forkogte ingredienser (f.eks. pastatærte)	ca. 1000 g	flad gratinform 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Pikant gratin af friske ingredienser (f.eks. kartoffelgratin)	ca. 1100 g	flad gratinform	0	600 W	25-35		170-180

Dybfrosne færdigretter

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Angivelserne i tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Fade og beholdere	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid, minutter
Strudel med frugtfyld	Bageplade	2		180-200	40-50
Pommes frites	Bageplade	2		180-200	25-35
Pizza	Rist	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Rist	2		160-190	15-20
Kroketter	Bageplade	2		180-200	25-35
Rösti	Bageplade	2		180-200	25-35

Prøveretter

Kvalitet og funktion af mikrobølge-kombinationsapparater testes af afprøvningsinstitutter ved hjælp af disse retter.

Iht. standard EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 og EN 60350.

Optøning med mikrobølgefunktion

Ret	Mikrobølgeeffekt watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Kød	180 W, 7 +90 W, 8-12 eller program 2, 500 g	Stil en Pyrexform med diameter Ø 22 cm på ovnbunden.

Tilberedning med mikrobølgefunktion

Ret	Mikrobølgeeffekt watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Æggemælk, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Sæt en Pyrexform på ovnbunden.
Roulade, 475 g	600 W, 8-10	Stil en Pyrexform med diameter Ø 22 cm på ovnbunden.
Forloren hare, 900 g	600 W, 25-30	Sæt en Pyrexform på ovnbunden.

Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner

Ret	Mikrobølgeeffekt watt, tilberedningstid i minutter	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Anvisninger
Kartoffelgratin	360 W, 30-35	≈	1	Stil en Pyrexform med diameter Ø 22 cm på ovnbunden.
Kager	180 W, 20-25	✱	190-200	Stil en Pyrexform med diameter Ø 22 cm på risten, rille 1.
Kylling	360 W, 30-35	✱	240	Stil kyllinger med brystsidene nedad i et højt fad uden låg på ovnbunden. Vend efter halvdelen af tiden.

I henhold til norm DIN 44547 og EN 60350

Bagning

Angivelserne i tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Beholdere og anvisninger	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager, sprøjtede	Bageplade	2	✱	160-170	30-35
Småkager*	Bageplade	2	✱	160-170	25-30
Vandbiskuit	Springform på rist	1	✱	170-180	45-50
Kage af gærdej	Bageplade	2	✱	150-160	50-60
Æbletærte med låg	Mørk springform Ø 20 cm direkte på risten	2	✱	170-190	80-100

* Forvarm ovnen i 5 minutter.

Grilning

Angivelserne i tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Tilbehør	Rille	Grill 	Tilberedningstid, minutter
Ristning af toast	Rist	3	3	4-5
Hamburgerbøffer 12 stk.*	Rist og bageplader	3 1	3	30-35

* Vend efter ½ af tiden.

Energisparetips

Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellen i brugsaningen.

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

Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage.

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 levnedsmidler

Hvilke retter drejer det sig om?

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 akrylamidindhold	
Generelt	Hold tilberedningstiden så kort som muligt. Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.
Bagning	Med varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Med varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel pommes frites jævnt og i et lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 MÜNCHEN
GERMANY

www.gaggenau.com

9000 568 653 • G901129 • da

GAGGENAU