

BM270/271 BM274/275

Mikrobølgeovn

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	3
Årsager til skader	5
Deres nye apparat	6
Display og betjeningselementer	6
Funktionsvælgerens positioner	6
Tasten i	6
Symboler	7
Køleventilator	7
Tilbehør	7
De første indstillinger efter tilslutningen	8
Indstille sprog	8
Indstille tidsformat	8
Indstille klokkeslæt	8
Indstille dato	8
Indstille temperatureenhed °C eller °F	9
Forlade menu og gemme indstillinger	9
Inden den første ibrugtagning	9
Opvarme ovnen	9
Rense tilbehør	9
Aktivere apparatet	10
Standby	10
Aktivere apparatet	10
Mikrobølger	10
Tips vedrørende fade og beholdere	10
Mikrobølgeeffekt	10
Indstille mikrobølgefunktion	11
Seriedrift	11
Indstille seriedrift	11
Ovn	12
Indstille ovnfunktion og temperatur	12
Grill	13
Indstille grill	13
Tilberedningstid	14
Indstille tilberedningstid	14
Tilberedningstid-slut	14
Forskyde tilberedningstid-slut	14
Kombinationsdrift	15
Indstille kombinationsdrift	15
Programautomatik	16
Indstille program	16
Tilpasse individuelt	17
Anvisninger vedrørende programautomatikken	17
Programtabel	18

Timer	19
Åbne Timer-menu	19
Æggeur	19
Indstille æggeur	19
Stopur	20
Starte stopur	20
Standse stopur, og starte det igen.	20
Langtidstimer	21
Indstille langtidstimer	21
Børnesikring	22
Aktivere børnesikring	22
Deaktivere børnesikring	22
Grundindstillinger	22
Tabel Grundindstillinger	23
Pleje og rengøring	24
Rengøringsmiddel	24
Fejl	25
Fejlmeddelelser	25
Demo-modus	25
Udskifte pære i ovnlampe	25
Tekniske data	26
Miljøvenlig bortskaffelse	26
Testet i vores prøvekøkken	27
Optøning	27
Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter	28
Opvarme madretter	28
Tips om mikrobølgefunktionen	30
Kager og bagværk	30
Bagetips	31
Stege og grille	31
Stege- og grilltips	33
Gratiner, tærter	33
Dybfrosne færdigretter	34
Prøveretter	34
Tips til energibesparelse	35
Akrylamid i levnedsmidler	35

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.gaggenau.com og Online-Shop: www.gaggenau-eshop.com

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se beskrivelsen af tilbehøret i brugsanvisningen.

Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk

netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

- Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til. F.eks. kan der selv efter flere timer gå ild i opvarmede hjemmesko eller puder med fyld af korn. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.
- Levnedsmidler kan antændes. Opvarm aldrig levnedsmidler i varmholdningsemballage. Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem. Indstil aldrig for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning. Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer. Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved for høj mikrobølgeeffekt eller i for lang tid.
- Spiseolie kan antændes. Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.

Eksplodingsfare!

Væsker eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere kan eksplodere. Opvarm aldrig drikkevarer eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

- Ved mangelfuld rengøring kan apparatets overflade blive beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme. Sørg altid for, at ovnrum, dørtætning og dørens anslag er rene. Se også kapitlet Pleje og rengøring.
- Der kan trænge mikrobølgeenergi ud, hvis døren eller dørtætningen er beskadiget. Benyt aldrig apparatet, hvis døren eller dørtætningen er beskadiget. Kontakt kundeservice.

- Der trænger miokrobølgeenergi ud af apparater, hvor afdækningen af kabinettet mangler. Fjern aldrig apparatets kabinet. Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.
- Levnedsmidler med en hård skal eller skind kan eksplodere både under selve opvarmningen, og efter at den er afsluttet. Tilbered aldrig æg i skallen, og opvarm ikke hårdkogte æg. Tilbered aldrig skal- og krebsdyr. Stik et hul i blommen ved spejlæg eller æg i glas inden opvarmningen. Madvarer med fast skal, skind eller skræl, som f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan springe. Prik huller i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.
- Varmen er ikke jævnt fordelt i babymaden. Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut. Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt. Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.
- Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.
- Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

Fare for skoldning!

- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

- 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 under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.

Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Uegnet service kan springe. 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. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.

Årsager til skader

Pas på!

- Gnistdannelse: 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.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt. Der opstår vanddamp. Keramik-bundpladen kan blive beskadiget pga. den store temperaturforskel.
- Aluminiumsskåle: Der må ikke anvendes skåle af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget. Opbevar ikke madretter i apparatet. Det kan medføre korrosion.
- 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.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.
- Mikrobølgefunktion uden levnedsmidler: Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden levnedsmidler i ovnrummet. Tænd aldrig for apparatet uden levnedsmidler i ovnrummet. Den eneste undtagelse fra dette er en kortvarig afprøvning af service (se kapitlet Mikrobølgefunktion, service).
- Anvend aldrig den emaljerede bageplade med mikrobølgefunktionen. Det forårsager en teknisk defekt.
- Popcorn med mikrobølgefunkt.: Indstil aldrig en for høj mikrobølgeeffekt. Anvend maks. 600 watt. Læg altid popcornposen på en glastallerken. Drejetallerkenen kan springe, hvis den bliver overbelastet.

Deres nye apparat

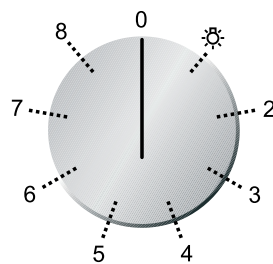
Her lærer De Deres nye apparat at kende. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningsknapper bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

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.
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 tasten viser, hvilken funktion tasten i øjeblikket har.
Drejeknap (1)	Temperatur, grilltrin, mikrobølgeeffekt og de automatiske programmer indstilles med drejeknappen.
Funktionsvælger (2)	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 ovnrumstemperatur (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
>	Til højre
<	Til venstre
^	Opad
v	Nedad
↻	Bekræfte indstillede værdier/starte
C	Slette
+	Forøge indstillingsværdier
-	Reducere indstillingsværdier
⌚	Åbne Timer-menu
🔧	Åbne menuen Grundindstillinger
i	Hente ekstra informationer
🔒	Aktivere børnesikring
🔓	Deaktivere børnesikring
⬇️	Indstille seriedrift
▶	Start
⏸	Pause/Slut
✓	Bekræfte/Gemme indstillinger
⚠	Signal om at vende eller røre i 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.

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

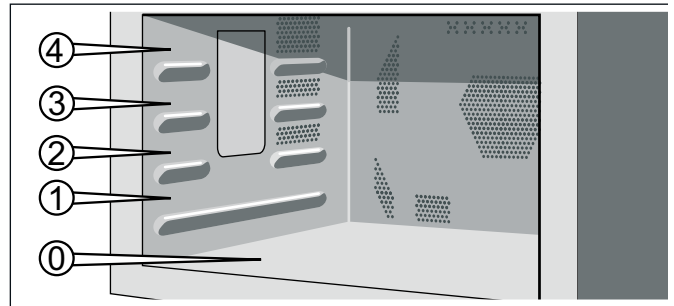
Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ellers bliver apparatet overophedet.

Anvisninger

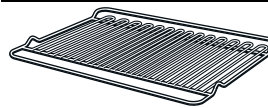
- Ved brug af mikrobølgefunktionen bliver apparatet ikke varmt. Alligevel tænder køleventilatoren. Den kan også køre videre, når mikrobølgefunktionen er afsluttet.
- Der kan opstå kondensvand indvendigt på ovnrude, vægge og bund. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgernes funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

Tilbehør

Tilbehøret kan sættes ind i apparatet i 4 forskellige riller.



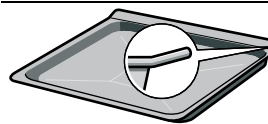
Bemærk: De kan også sætte fade og beholdere på bunden af ovnen (højde 0).



Rist

til fade og beholdere, kageforme, grillretter og dybfrosne retter.

Bemærk: Risten kan trækkes to tredjedel ud, uden at den vipper. På den måde er det lettere at tage retterne ud.



Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

Bemærk: Skyd bagepladen med den skrå kant ind i ovnen, til den når anslaget.

Pas på! Den emaljerede bageplade er ikke egnet til brug med mikrobølgefunktionen.

De første indstillinger efter tilslutningen

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

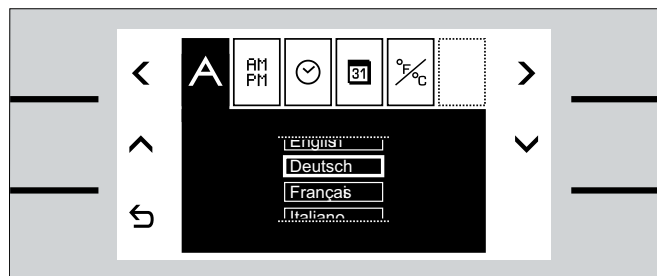
- sprog
- tidsformat
- klokkeslæt
- dato
- og ønsket temperatur.

Anvisninger

- Menuen "Første indstillinger" vises kun, når apparatet tændes første gang, eller hvis apparatet har været uden strøm i flere dage.
- I kapitlet "Grundindstillinger" kan De læse, hvordan disse indstillinger når som helst kan ændres.

Indstille sprog

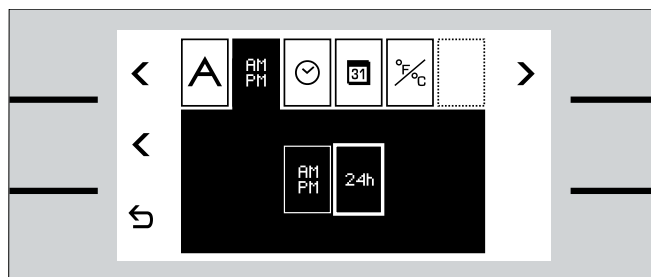
- 1 Funktionen Sprog vises i menuen. I displayet vises de mulige sprog for tekstdisplayet. Det forindstillede sprog er tysk.



- 2 Indstil om ønsket et andet sprog med tasterne $\wedge$ eller $\vee$.

Indstille tidsformat

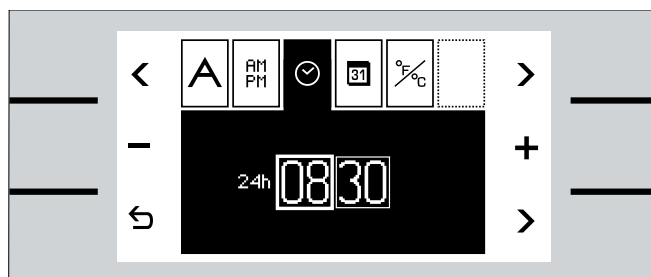
- 1 Vælg funktionen Tidsformat med menutasten $\triangleright$. I displayet vises de to mulige formater AM/PM eller 24h. Det forindstillede format er 24h.



- 2 Tidsformatet kan om ønsket ændres med den midterste tast $\leftarrow$.

Indstille klokkeslæt

- 1 Vælg funktionen Klokkeslæt med menutasten $\triangleright$.

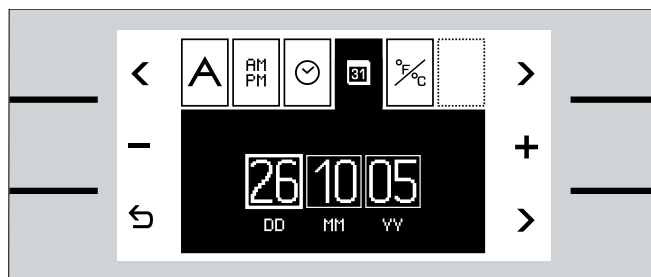


- 2 Indstil det aktuelle klokkeslæt med tasterne $+$ / $-$.

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

Indstille dato

- 1 Vælg funktionen Dato med menutasten $\triangleright$.



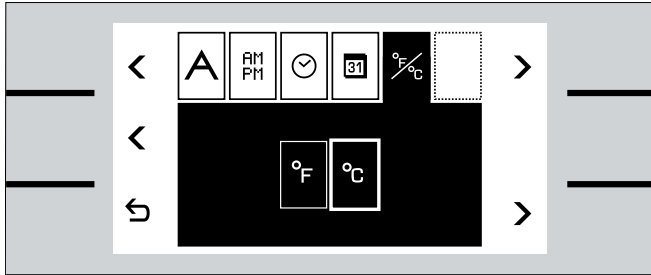
Datoen vises i displayet.

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

Der skiftes fra måned til år med piltasten $\triangleright$ nederst til højre.

Indstille temperaturen °C eller °F

- 1 Vælg funktionen Temperaturen med menutasten ➤. °C er forvalgt.



- 2 Temperaturen kan om ønsket ændres med den midterste ⬅.

Forlade menu og gemme indstillinger

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

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter i mikrobølgeovnen for første gang. Læs først kapitlet Sikkerhedsanvisninger.

Opvarme ovnen

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

Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme den tomme, lukkede ovn. En time med Varmluftgrill 🌀 på 200 °C er mest velegnet til dette. Indstillingen af denne ovnfunktion er beskrevet i kapitlet "Ovn".

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.



Anvisninger

- Der findes flere forskellige displays, som kan vises i Standby-modus. Det forindstillede display viser GAGGENAU-logoet og klokkeslættet. I kapitlet "Grundindstillinger" kan De læse, hvordan De vælger et andet display.
- 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. Displaybelysningen slukkes.

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 fade 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 glsrude i ovndøren.

Test af service: Der må aldrig tændes for mikrobølgefunktionen uden fødevarer. Den eneste undtagelse fra dette er denne 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 $\frac{1}{2}$ 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.

Mikrobølgeeffekt

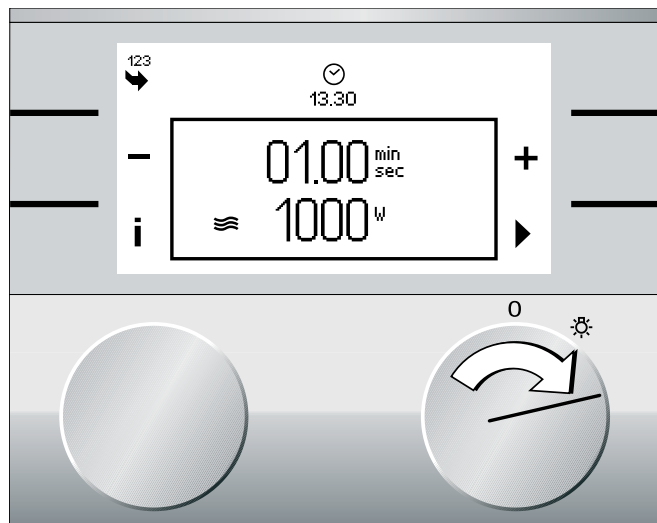
Der kan indstilles følgende mikrobølgeeffekter:

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

Bemærk: De kan maksimalt indstille mikrobølgeeffekten 1000 watt til 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".



I displayet vises mikrobølgesymbolet .

- 2 Indstil mikrobølgeeffekten med den venstre drejeknap.
- 3 Indstil den ønskede tilberedningstid med + eller -.
- 4 Start med tasten ▶.

Ovnens starter. Tilberedningstiden tæller 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. Berør tasten ▶, når døren er blevet lukket. Driften fortsætter.

Tilberedningstiden kan når som helst ændres med + eller -.

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

Med tasten **i** vises den forløbne tilberedningstid. Med  vises standard-displayet igen.

Pause Med tasten **II** kan driften standses midlertidigt. Med ▶ fortsættes driften.

Slukke: Berør tasten **II**, eller drej funktionsvælgeren til position **0** for at afbryde driften og slette alle indstillinger.

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

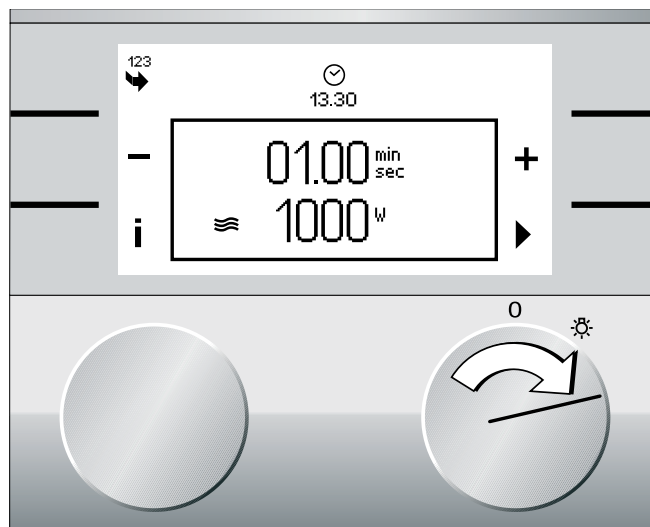
Seriedrift

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

Anvend altid varmebestandige gryder og pander, der er egnet til brug med mikrobølgefunktion.

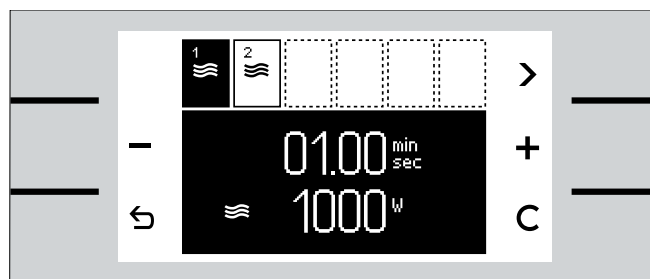
Indstille seriedrift

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



I displayet vises mikrobølgesymbolet .

- 2 Berør symbolet . Seriedrift-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 seriedrift åbnes. De gemte indstillinger og faser vises i indikatorlinjen.
- 9 Start med tasten ▶. Ovnens starter. Tilberedningstiden tæller ned i displayet.

Ændre indstillinger: Berør symbolet **II**, og korriger indstillingerne. Driften standser. Berør symbolet **123**, og korriger indstillingerne. Forlad menuen med **↩**. Start med **▶**.

Slette indstillinger: Berør symbolet **C**. Tiden står på 00.00. Forlad menuen med **↩**.

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

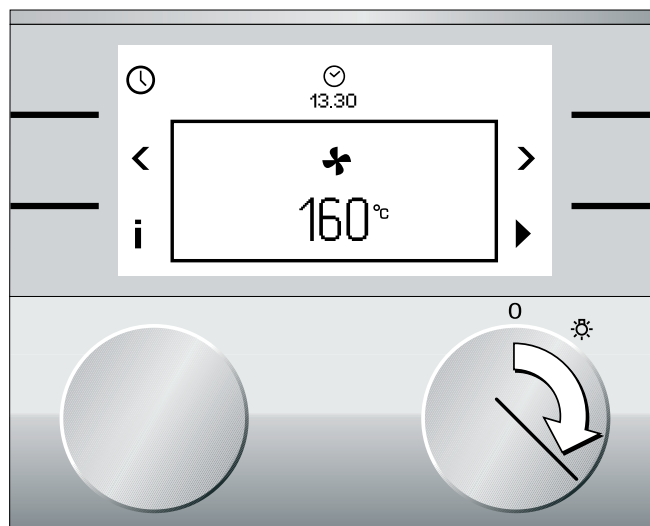
Ovn

I ovn-modus kan der indstilles følgende ovnfunktioner:

Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
✚	40 °C	Hævning af gærdej, optøning af kager med flødeskum
	100-250 °C	Bagning af kager, småkager og pizza på bagepladen
✚	100-250 °C	Til tærter, gratinerede retter og helt fjerkræ
✚	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 tasterne **<** 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 kapitlet "Tilberedelsestid" og "Tilberedelsestid-slut".
- 4 Berør tasten Start **▶**.

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

Bemærk: 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: Berør tasten ||, eller drej funktionsvælgeren til position 0 for at afbryde driften og slette alle indstillinger.

Sikkerhedsafbryder: 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: Hvis De berører tasten Info i, vises ovntemperaturen nogle sekunder i displayet (fra 100 °C). Med tasten ↶ vises standard-displayet igen.

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

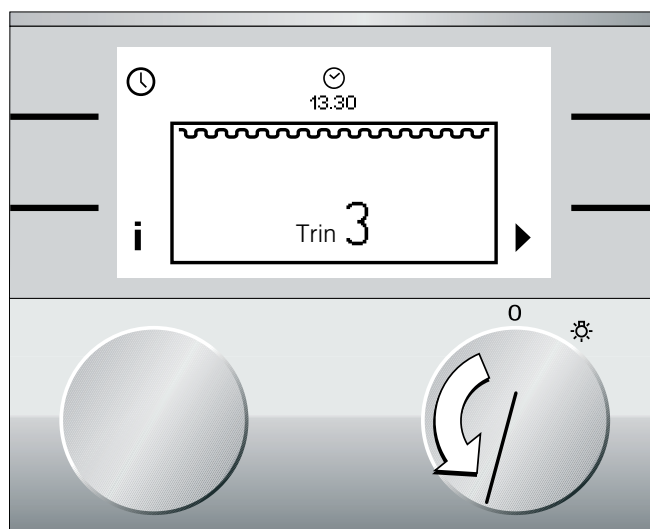
Grill

I grill-modus kan der indstilles tre grilltrin:

Grilltrin	Anvendelse
1 lav	til høje souffléer og gratiner
2 mellem	til flade souffléer og fisk
3 høj	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 "Tilberedningstid".
- 3 Berør tasten Start ▶.

De kan når som helst ændre grilltrinnet.

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

Slukke: Berør tasten ||, eller drej funktionsvælgeren til position 0 for at afbryde driften og slette alle indstillinger.

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

Tilberedningstid

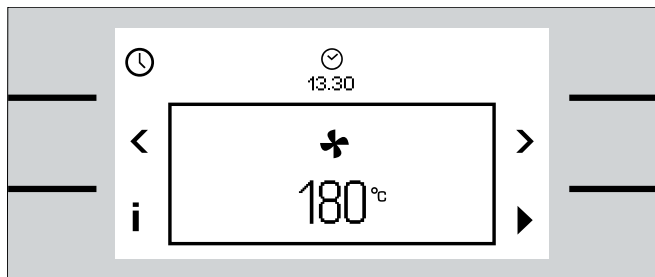
Når der indstilles en tilberedningstid for retten, slukker apparatet automatisk, når denne tid er gået.

Der kan indstilles tilberedningstider fra 1 minut til 5 timer.

Indstille tilberedningstid

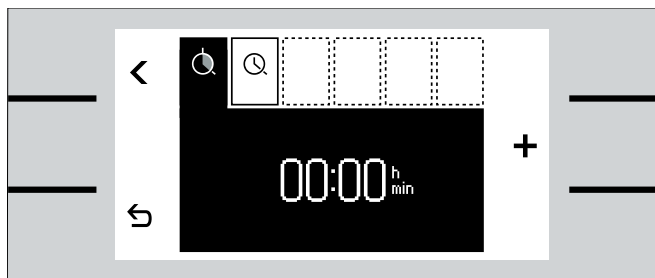
Driftsart og grilltrin/temperatur er indstillet, og retten er sat i ovnen.

- 1 Berør tasten Timer .



Funktionen Tilberedningstid vises.

- 2 Indstil den ønskede tilberedningstid med tasterne +/-.



- 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.

Slette tilberedningstid: Åbn timermenuen. Berør tasten C, og bekræft med .

Ændre tilberedningstid: Åbn timermenuen. Foretag ændringen med +/-, og bekræft med .

Afbryde hele processen: Sæt funktionsvælgeren på 0.

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.

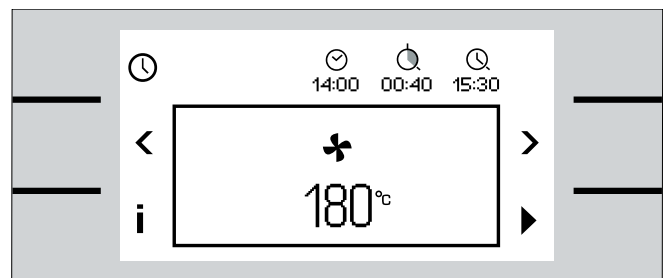
Forskyde tilberedningstid-slut

Driftsart, temperatur og tilberedningstid er indstillet.

- 1 Berør om nødvendigt på tasten Timer  for at åbne menuen Timer.
- 2 Vælg funktionen Tilberedningstid-slut  med .



- 3 Indstil det ønskede tidspunkt for tilberedningstidens afslutning med tasterne +/-.
- 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 når funktionsvælgeren sættes på 0.

Slette tilberedningstid-slut: Åbn timermenuen med . Berør tasten C, og bekræft med . Tilberedningstid og Tilberedningstid-slut bliver slettet.

Ændre tilberedningstid-slut: Åbn timermenuen med . Indstil Tilberedningstid-slut, og bekræft med . Start med tasten ▶.

Afbryde hele processen: Sæt funktionsvælgeren på 0.

Hvis symbolet blinker: Der er ikke indstillet nogen tilberedningstid. Indstil altid først en tilberedningstid.

Kombinationsdrift

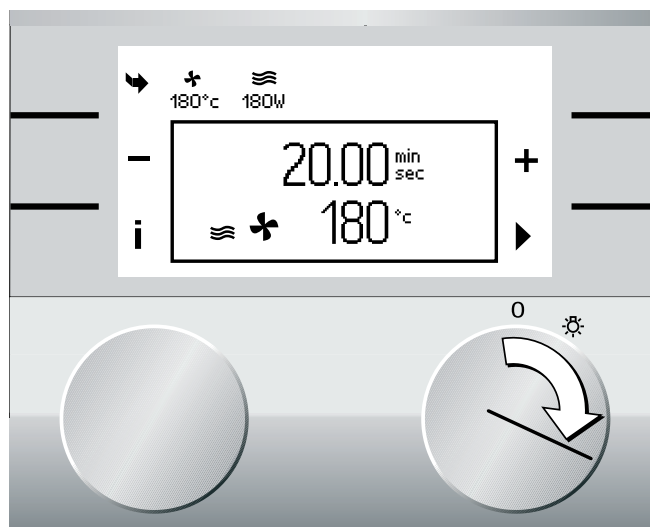
Ved kombinationsdrift er en af ovnfunktionerne eller grillen i drift samtidig med mikrobølgefunktionen. Madretterne bliver tilberedt hurtigere og samtidig også brunet.

De kan aktivere alle mikrobølgeeffekter. Undtagelse: 1000 watt.

Den valgte ovnfunktion kan også kombineres med mikrobølgefunktionens seriedrift.

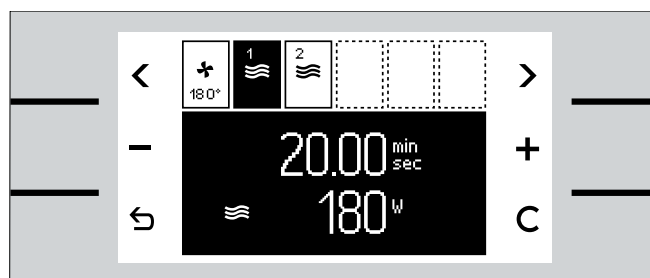
Indstille kombinationsdrift

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



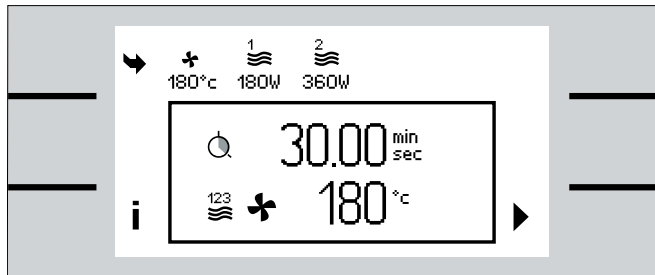
Symbolerne for Mikrobølge og Varmluft vises i displayet.

- 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 kombinationsdrift åbnes. I displayet vises de valgte indstillinger.
- 9 Start med tasten ➤.



Ovnens starter. Tilberedningstiden tæller ned i displayet.

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

Ændre indstillinger: Ovntemperaturen kan ændres når som helst under driften. Ændre andre indstillinger: Berør symbolet **II**. Driften standser. Berør symbolet ➤, og korriger indstillingerne. Forlad menuen med ↶. Start med ➤.

Slette indstillinger: Berør symbolet **II**. Driften standser. Berør symbolet ➤. Slet indstillingerne med C. Forlad menuen med ↶.

Pause Med tasten **II** kan driften standses midlertidigt. Med ➤ fortsættes driften.

Slukke: Berør tasten **II**, eller drej funktionsvælgeren til position 0 for at afbryde driften og slette alle indstillinger.

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, Kombineret tilberedning: Dybfrossen pizza, Tilberedning: Friske grøntsager

- 2 Vælg det ønskede program med den venstre drejeknap.
- 3 Indstil vægten med tasterne + og –.
- 4 Start med tasten ➤.
Ovnens 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 **II** kan driften standses midlertidigt. Med ➤ fortsættes driften.

Slukke: Berør tasten **II**, 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 indstillingerne som beskrevet under punkt 1 til 3. Berør tasten **↩**, og flyt strengen med **<** og **>**. Mod venstre = svagere tilberedning. Mod højre = kraftigere tilberedning. Start med tasten **▶**. Tilberedningstiden bliver ændret. Den ændrede indstillingen er gemt, og bliver bibeholdt.

Anvisninger vedrørende programautomatikken

Tag fødevarerne ud af emballagen, og vej dem. Hvis det ikke er muligt at angive vægten nøjagtigt, skal De runde op hhv. 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 fjerkrædele 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, frisk: 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
Flæskesteg, forloren hare	10 minutter

Programtabel

	Egnede levnedsmidler	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Optøning			
Brød, helt*	Franskbrød, sigtebrød, fuld-kornsbrød	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
Fjerkræ, helt*	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			
Grøntsager, friske*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, porrer, peberfrugter, squash	0,20 - 1,00	Tildækket Ovnbund
Grøntsager, frosne*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, rødkål, spinat	0,20 - 1,00	Tildækket Ovnbund
Hvide kartofler*	Fastkogende og medium fastkogende kartofler eller kartofler, der bliver melede ved kogning	0,20 - 1,00	Tildækket Ovnbund
Ris*	Ris, langkornet ris	0,10 - 0,50	Højt fad med låg Ovnbund
Fiskefilet, fersk	Filet af gedde, torsk, rødfisk, sej, sandart	0,20 - 1,00	Tildækket Ovnbund

* Overhold signalerne til omrøring.

Kombineret tilberedning			
Pizza, dybfrossen	Pizza med tynd bund, forbagt	0,15 - 0,55	Rist Rille 3
Dybfrossen lasagne	Lasagne Bolognese	0,40 - 1,05	Fad uden låg Ovnbund
Kylling, fersk*	Hel kylling	0,80 - 1,80	Tildækket Ovnbund
Kyllingestykker, ferske	Kyllingelår, halve kyllinger	0,40 - 1,60	Tildækket Ovnbund
Forloren hare	ca. 8 cm tyk	0,80 - 1,50	Fad uden låg Ovnbund
Flæskesteg*	Nakkesteg uden ben, rullesteg	0,80 - 2,00	Tildækket 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.



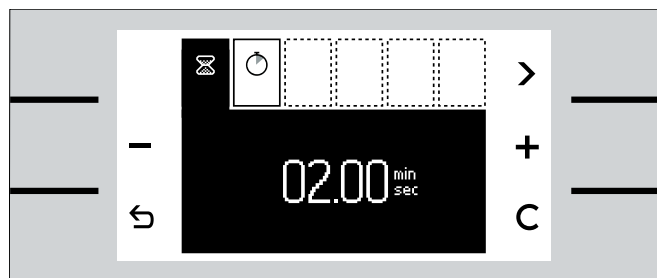
Berør en tast ved siden af symbolet ⌚. Timer-menuen åbnes.

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.

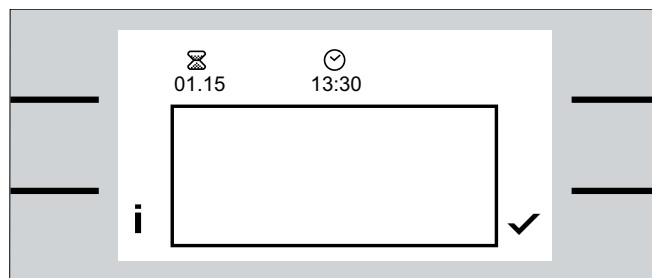


Funktionen Æggeur ⌚ vises.

2 Indstil den ønskede tid med + eller -.

3 Berør tasten ↵.

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



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

Åbn Timer-menuen, vælg funktionen Æggeur ⌚, og berør C for at afbryde æggeuret, før tiden er udløbet.

Stopur

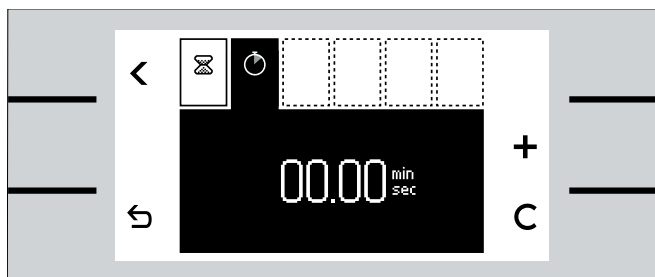
Stopuret kan indstilles fra 0 sekunder til 90 minutter.

Der er forsynet med en pausefunktion. 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 ➤.



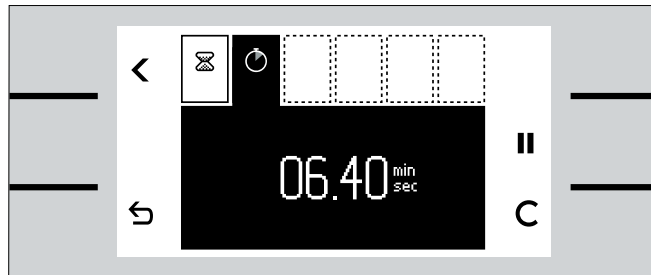
- 3 Start med tasten ▶.
- 4 Berør tasten ↶.

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



Standse stopur, og starte det igen.

- 1 Luk Timer-menuen op.
- 2 Vælg funktionen Stopur ⌚ med ➤.
- 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 displayets indikatorlinje. Processen er afsluttet.

Åbn Timer-menuen, vælg funktionen Stopur ⌚, og berør tasten C for at afbryde stopuret.

Langtidstimer

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

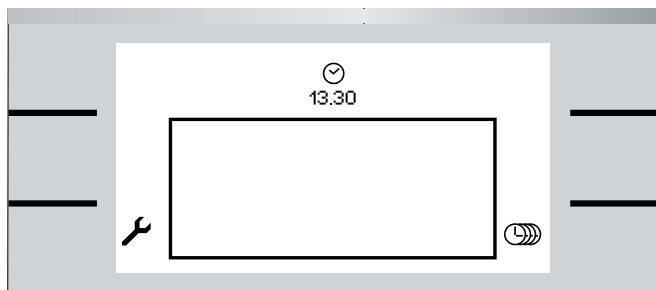
Forudsætning: Tasten Langtidstimer  er tilgængelig. Hertil skal tasten aktiveres i grundindstillingerne en gang. Se kapitlet "Grundindstillinger".

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.

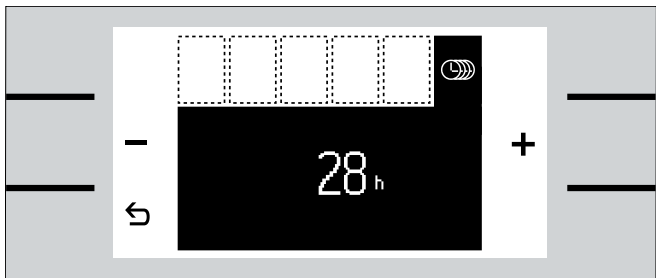
Indstille langtidstimer

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



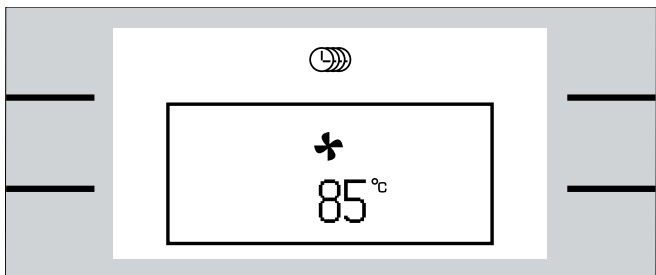
I displayet vises en foreslået værdi på 28h.

- 3 Indstil den ønskede tilberedningstid med + eller -.



- 4 Berør tasten .
- 5 Start med tasten .

Ovnen starter. I displayet vises ovnfunktion og temperatur.



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

Børnesikring

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

Forudsætning: I Grundindstillingerne skal børnesikring være indstillet til "Til rådighed". Se kapitlet "Grundindstillinger".

Aktivere børnesikring

Forudsætning: Funktionsvælgeren er 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.

Standby-displayet vises. 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.

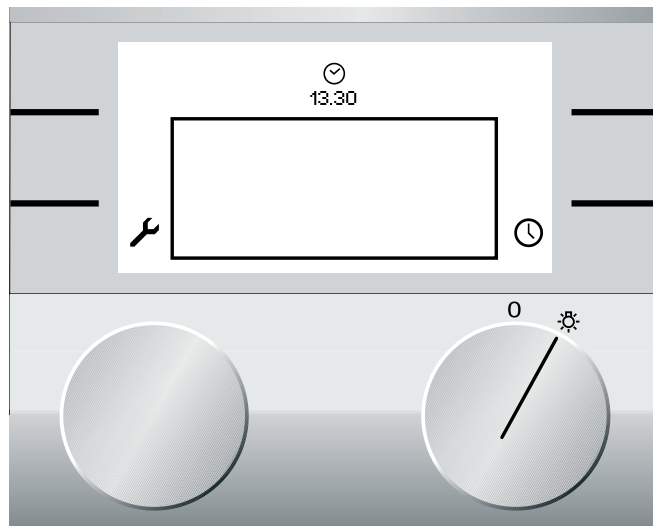
Børnesikringen er deaktiveret. Apparatet kan indstilles som sædvanligt.

Grundindstillinger

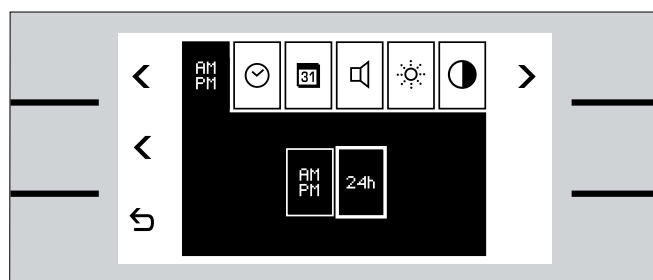
Apparatet har forskellige grundindstillinger.

Disse grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker på følgende måde:

- 1 Drej funktionsvælgeren et hak mod højre til positionen "Lys".



- 2 Åbn menuen "Grundindstillinger" 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 at forlade menuen.
- 5 Forlad menuen med .



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 de 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: Langtidstimer kan indstilles, se kapitlet "Langtidstimer".
	Reset til fabriksindstillinger		For at resette 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.
	Temperatureenhed	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	Lyd 1 (bip) Lyd 2 (klik) Tastelyd fra	Denne indstilling gælder kun for tastetonen. Lydsignalet bliver ikke ændret.
	Børnesikring	Tilgængelig / ikke tilgængelig	

Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres mikrobølgeapparat smukt og intakt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.

Fare for kortslutning!

Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser.

Fare for forbrænding!

Rengør ikke apparatet umiddelbart efter, at det er slukket. Lad apparatet køle af med lukket dør.

Anvisninger

- Der er små farveforskelle på apparatets front, som skyldes de forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glasruden, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- De kan nemt fjerne ubehagelig lugt, som 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.

Rengøringsmiddel

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

Anvend

- aldrig 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.

Område	Rengøringsmiddel
Ovnrum (ikke rustfrit stål)	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Ved kraftig tilsmudsning: Brug altid kun ovnrens, når ovnen er kold.
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: Rengør med en opvaskesvamp.
Ovnglassene i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en opvaskesvamp. Anvend ikke glasskrabere.
Dørtætning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, skuring er ikke tilladt. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller en børste.

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

Fare for forbrænding!

Glasafdækningen over ovnlampen bliver meget varm. Rør kun ved glasafdækningen med temperaturbestandige handsker.

Selvrensende flade i ovnen: Ovns bagvæg er belagt med 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.

Anvisninger

- 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 ovnbund, loft og sidevægge: Anvend en rengøringssvamp og 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.

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive apparatets E-nummer og FD-nummer. Disse numre finder De på apparatets typeskilt.

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

Advarsel!

Ukyndige reparationer af apparatet kan medføre stor fare for brugeren.

Afbryd alle apparatets forbindelser til strømforsyningsnettet inden vedligeholdelse (afbryd sikringen eller strømafbryderen 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, vises en fejlmeddelelse i displayet.

Berør tasten ved siden af symbolet  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.

Fare for elektrisk stød!

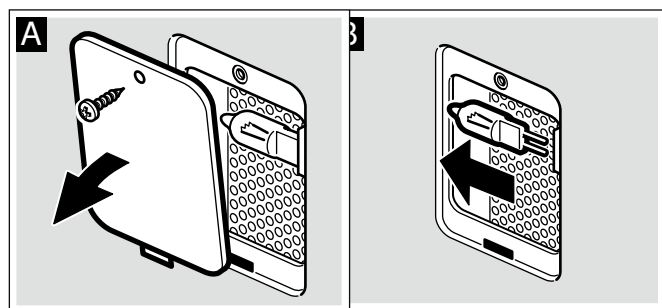
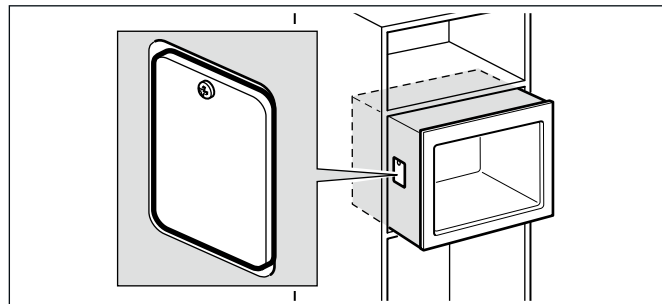
Pæren i ovnlampen må aldrig skiftes, når der er tændt for apparatet. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

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

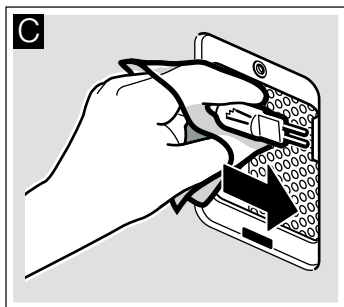
Sådan gør De

Bemærk: Før pæren i ovnrumsnets kan udskiftes, skal apparatet tages ud. Følg montagevejledningen.

- 1 Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk netstikket ud af kontakten.
- 2 Luk apparatets dør op.
Skrue befæstigelsesskruerne i højre og venstre side af ovnen ud. Følg montagevejledningen.
- 3 Løft forsigtigt apparatet ud.
- 4 Skru skruen i lampeafdækningen på den venstre sidevæg ud, og tag afdækningen af. (Figur A)
Træk halogenpæren ud. (Figur B)



- 5 Sæt den nye halogenpære i (figur C).



- 6 Skru lampeafdækningen på.
Sæt apparatet på plads igen i den omvendte rækkefølge.
- 7 Slå sikringen til i sikringsskabet igen, eller stik netstikket ind i kontakten.

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 Deres apparat.

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
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz
Afsikring	16 A

Ydre mål (H/B/D)

- Apparat	455 x 590 x 580 mm
- Ovnrum	244 x 445 x 350 mm

VDE-kontrolleret	ja
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.

Miljøvenlig bortskaffelse



Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste of electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

Testet 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 ovnen, 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.

Fare for skoldning!

Når den emaljerede bageplade trækkes ud, kan varme væsker skulpe over. Træk den emaljerede bageplade forsigtigt ud af ovnen.

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

Tidsangivelserne i tabellerne er vejledende værdier og afhænger af service og madvarernes 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. For brug af mikrobølgefunktionen alene gælder følgende tommelfingerregel: Dobbelt mængde - næste dobbelt tilberedningstid, halv mængde - halv 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 fødevarer 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 i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Kød, hele stykker okse-, svine- og kalvekød (med og uden ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Vend flere gange.
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 25-35 min.	
	1500 g	180 W, 20 min. + 90 W, 25-35 min.	
Kød i stykker eller skiver af okse-, svine- eller kalvekød	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Skil kødstykkerne fra hinanden, når de vendes.
	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 spildt væske.
Fisk	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skil optøede dele fra hinanden.
Filet, fiksekotelet, 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.	

Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
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, f.eks. rørekage	500 g	90 W, 10-15 min.	Skil de enkelte stykker kage fra hinanden. Kun til kager uden glasur, fløde eller creme.
	750 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kage, fugtigt fyld, f.eks. frugtkage, kvarkkage	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-25 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller gelantine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-25 min.	

Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter

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.

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.

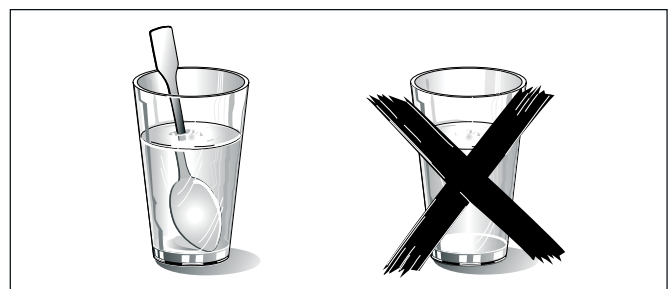
Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Tildækket
Supper	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Tildækket
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Tildækket
	1000 g	600 W, 20-25 min.	
Kødsiver eller -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

⚠ 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 glasrude i ovndøren.

Anvisninger

- 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.
- 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.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når De tager servicet ud.

Opvarme madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Tildækket
Drikkevarer	150 ml	1000 W, 1-2 min.	Sæt en ske i glasset, alkoholholdige drikke må ikke overopvarmes; kontroller af og til
	300 ml	1000 W, 2-3 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Babymad, f.eks. sutteflasker	50 ml	360 W, ½-1 min.	Uden sut eller låg. Skal altid omrystes godt efter opvarmningen. Kontroller altid temperaturen!
	100 ml	360 W, ½-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Suppe 1 kop	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Suppe, 2 kopper	à 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Suppe, 4 kopper	à 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Kød eller kødstykker i sauce	500 g	600 W, 8-11 min.	Tildækket
Sammenkogt ret	400 g	600 W, 6-8 min.	Tildækket
	800 g	600 W, 8-11 min.	
Grøntsager, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	Tilsæt lidt væske
Grøntsager, 2 portioner	300 g	600 W, 3-5 min.	

Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Hel kylling, fersk, uden indmad	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	600 W, 6-10 min.	Skær grøntsagerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1-2 spsk. vand pr. 100 g grøntsager.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Tilbehør, f.eks. kartofler, ris	250 g	600 W, 8-10 min.	Skær kartoflerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g, og rør rundt. Tilsæt den dobbelte mængde væske.
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	
	250 g	600 W, 6-8 min. + 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 tid, halv mængde = halv 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 tørt 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 tørt op i midten.	Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend de frosne madvarer flere gange under optøningen ved større mængder.

Kager og bagværk

Bageforme: Bageforme af mørkt metal er mest velegnede.

Når mikrobølgefunktionen aktiveres, skal der anvendes bageforme af glas, keramik eller kunststof. De skal være varmebestandige op til 250 °C. Med sådanne bageforme bliver bagværket mindre brunet.

Tabeller: Tidsangivelserne gælder for isætning i en kold ovn.

Temperatur og bagetid afhænger af beskaffenhed og mængde af dejen. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Begynd med den laveste værdi, og indstil om nødvendigt en højere værdi næste gang. En lav temperatur giver en mere jævn bruning.

Der findes yderligere oplysninger i "Bagetips" i forbindelse med tabellerne.

Sæt altid kageformen på midten af risten.

Kager	Fade og beholdere	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Rørekage, enkel	Randform/springform/firkantet form	1	✱	160-170	60-80
Rørekage, fin (f.eks. sandkage)*		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 æblede-rys	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	Ovn-funktion	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
Pikante kager, f.eks. quiche/løgtærte	Springform eller quicheform	2	90 W	50-70	✱	160-180

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

Små kager	Fade og beholdere	Rille	Ovn-funktion	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 anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstaterer De, om en formkage er gennem-bagt.	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 næste gang en temperatur, 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 væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag først bunden ved kager med fugtigt 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 testrist 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: Tidsangivelserne gælder for bagværk, der sættes i en kold ovn.

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.

Service: 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 grillning: Grill altid på risten med lukket ovndør, og forvarm ikke.

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	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Rille	Ovn-funk-tion	Temperatur °C, grilltrin	Anvisninger
Oksegrydesteg	ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0	☼	160-170	Fad med låg på ovnbunden.
Roastbeef, rosa	ca. 1000g	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, f.eks. nakkekam	ca. 750 g	360 W, 35-45 min.	0	☼	170-180	Fad uden låg. Lad kødet hvile i 10 minutter til sidst.
Svinekød med svær, f.eks. bov	ca. 1000 g	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. k varte kyllinger	ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	0	☼	230-250	Fad uden låg. Lægges med skindet opad. Vend ikke.
And	ca. 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0	☼	220-240	Fad med låg på ovnbunden. Vend ikke.
Andebryst Andebryst, 2 stk.	ca. 500 g å 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-funk-tion	Grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Steaks, 2-3 cm tykke	2-3 stk.	å ca. 200 g	1+3**	☼	3	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 5-10
Nakkekoteletter, 2-3 cm tykke	2-3 stk.	å ca. 120 g	1+3**	☼	2	1. side: ca. 15-20 2. side: ca. 10 - 15
Grillpølser	4-6 stk.	å ca. 150 g	1+3**	☼	3	1. side: ca. 10 - 15 2. side: ca. 5-10
Fiskekoteletter*	2-3 stk.	å ca. 150 g	1+3**	☼	3	1. side: ca. 10 - 12 2. side: ca. 8 - 12

* Smør først risten med olie.

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

*** Toastskiver skal forristes

Ret	Mængde	Vægt	Rille	Ovn-funk-tion	Grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Fisk, hel* f.eks. foreller	2-3 stk.	à ca. 300 g	1+3**	☰	2	1. side: ca. 10 - 15
					2	2. side: ca. 10 - 15
Toastbrød	12 skiver	-	3	☰	3	1. side: ca. 3-5
					3	2. side: ca. 2-3
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.

*** 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 branket.	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.

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.

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

Ret	Mængde	Fade og beholdere	Rille	Mikrobølge-ovn watt	Tilberedningstid i minutter	Ovn-funktion	Temperatur °C
Søde tærter, f.eks. kvarktærte med frugt	ca. 1500 g	flad gratin-form 4-5 cm	0	180 W	25-35	☰	130-150
Pikant tærte med forkogte ingredienser, f.eks. pastatærte	ca. 1000 g	flad gratin-form 4-5 cm	0	600 W	20-30	☰	160-190
Pikant gratin af friske ingredienser, f.eks. kartoffelgratin	ca. 1100 g	Flad gratin-form	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 i 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 min. +90 W, 8-12 min. 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 min. + 180 W, 15-20 min.	Sæt en Pyrexform på ovnbunden.
Roulade, 475 g	600 W, 8-10 min.	Stil en Pyrexform med diameter Ø 22 cm på ovnbunden.
Forloren hare, 900 g	600 W, 25-30 min.	Stil 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 min.		1	Stil en Pyrexform med diameter Ø 22 cm på ovnbunden.
Kager	180 W, 20-25 min.	✱	190-200	Stil en Pyrexform med diameter Ø 22 cm på risten, rille 1.
Kylling	360 W, 30-35 min.	✱	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 1/2 af tiden.

Tips til energibesparelse

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

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

Hvis der skal bages flere kager, er det bedst at bage dem umiddelbart efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage.

Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

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	Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid. Fordel pommes frites jævnt og i et lag på pladen.
Pommes frites i ovn	Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000701099 da (9/20220)

GAGGENAU