

BM 450/451

BM 454/455

Mikro-/kombiovn

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	3	Individuelle opskrifter	21
Årsager til skader	6	Registrere opskrift	21
Miljøbeskyttelse	6	Angiv navn	21
Miljøvenlig bortskaffelse	6	Starte opskrift	22
Tip for at spare på energi	6	Slette opskrift	22
Lær Deres apparat at kende	7	Timer-funktioner	22
Display og betjeningselementer	7	Åbne Timer-menu	22
Funktionsvælgerens positioner	8	Minutur	23
Symboler	8	Stopur	23
Farver og visning	8	Langtidstimer	24
Automatisk døråbning	9	Børnesikring	24
Yderligere oplysninger i	9	Aktivere børnesikring	24
Køleventilator	9	Deaktivere børnesikring	24
Tilbehør	9	Grundindstillinger	25
Specialtilbehør	9	Rengøring	27
Før apparatet tages i brug første gang	10	Rengøringsmidler	27
Indstille sprog	10	Fejl – hvad gør man?	28
Indstille klokkeslætsformat	10	Strømafbrydelse	29
Indstille klokkeslæt	10	Demo-modus	29
Indstilling af datoformat	10	Udskifte pære i ovnlampe	29
Indstille dato	11	Tekniske data	30
Afslutte den første ibrugtagning	11	Kundeservice	30
Opvarme ovnen	11	Tabeller og tips	31
Rense tilbehør	11	Optøning	31
Aktivere apparatet	11	Optøning og opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter	32
Standby	11	Opvarme madretter	33
Aktivere apparatet	11	Tilberede madretter	34
Mikrobølger	12	Tips om mikrobølgefunktionen	34
Tips vedrørende fade og beholdere	12	Kager og bagværk	35
Mikrobølgeeffekt	12	Bagetips	36
Indstille mikrobølgefunktion	12	Stege og grille	36
Ovn	13	Stege- og grilltips	38
Indstille ovnfunktion og temperatur	13	Gratiner, tærter	38
Sikkerhedsafbryder	13	Dybfrosne færdigretter	39
Grill med stor flade	14	Prøveretter	39
Indstille grill med stor flade	14	Akrylamid i levnedsmidler	40
Kombinationsdrift	14		
Indstille kombinationsdrift	14		
Intervaldrift	15		
Indstille intervaldrift	15		
Sluttidspunkt for tilberedningen	16		
Programautomatik	17		
Indstille program	17		
Tilpasse individuelt	18		
Anvisninger om automatikprogrammer	18		
Programtabel	20		

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 sikringsskabet.
- 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 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 jævnlige apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme. Sørg altid for, at ovnrum, dørtætning og dørens anslag er rene. Se også kapitlet 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 mikrobølgeenergi 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 sikringskabet, 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 ovenbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet. 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 stikadapter 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 ovenrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovenrum. 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 ovenrummet.
- 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 kogepind/ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

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 ovns vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glastrude i ovndøren.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Glas-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. 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.
- 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).
- Popcorn med mikrobølgefunkt.: Indstil aldrig en for høj mikrobølgeeffekt. Anvend maks. 600 watt. Læg altid popcornposen på en glastallerken. Drejetallerknen kan springe, hvis den bliver overbelastet.

Miljøbeskyttelse

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Tip for at spare på energi

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellen i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sort lakerede eller emaljerede bageforme til bagning. De optager varmen særligt godt.
- Flere kager kan med fordel bages efter hinanden. Ovnen er 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.

Lær Deres apparat at kende

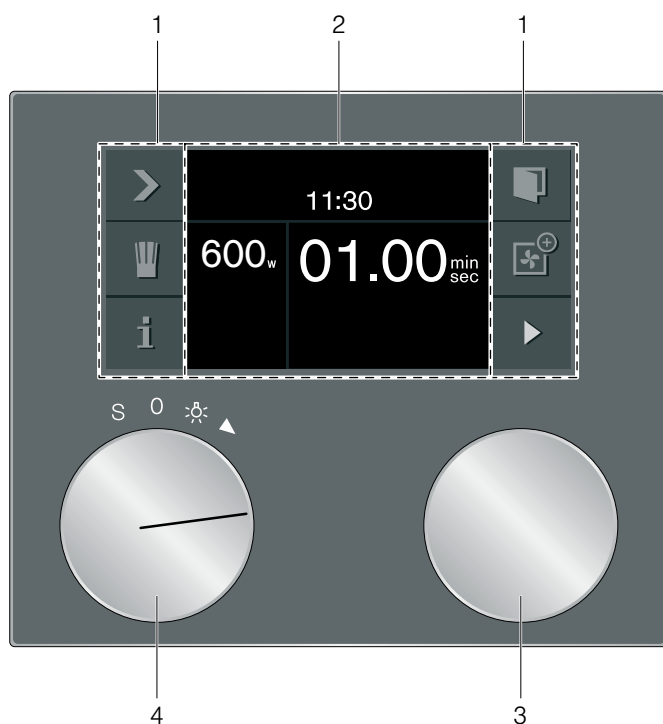
Her bliver det nye apparat præsenteret. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Display og betjeningselementer

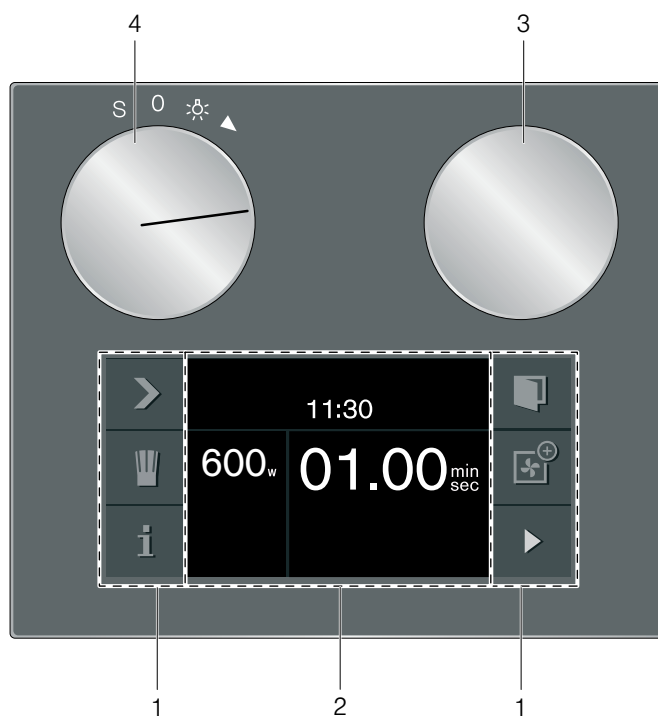
Denne brugsanvisning gælder for flere apparatversioner. Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.

Betjeningen af alle apparatversioner er identisk.

Betjeningselement på apparatets overside

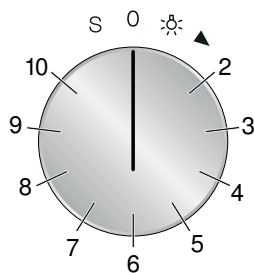


Betjeningselement på apparatets underside



1	Betjeningsfelt	Disse områder er berøringssensitive. Berør et symbol for at vælge den tilhørende funktion.
2	Display	Displayet viser f.eks. de aktuelle indstillinger valgmuligheder.
3	Drejeknap	Indstillingerne i de forskellige ovnfunktioner foretages med drejeknappen.
4	Funktionsvælger	Mikrobølgeeffekt, ovnfunktion, grundindstillinger eller lys vælges med funktionsvælgeren.

Funktionsvælgerens positioner



Position	Funktion
0	Nulstilling
☀	Lys
2	1000 W mikrobølgeeffekt
3	600 W mikrobølgeeffekt
4	360 W mikrobølgeeffekt
5	180 W mikrobølgeeffekt
6	90 W mikrobølgeeffekt
7	✦ Varmluft
8	☀ Grill med stor flade + varmluft
9	☀ Grill med stor flade + cirkulationsluft
10	☀ Grill med stor flade
S	Grundindstillinger

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause/Slut
X	Afbryde
C	Slette
✓	Bekræfte / gemme indstillinger
>	Valg-pil
🔒	Åbne apparatets dør
i	Hente ekstra informationer
💬	Åbne yderligere oplysninger
📖	Automatikprogrammer, åbne individuelle opskrifter
✎	Redigere indstillinger
🔒	Børnesikring
🕒	Åbne Timer-menu
🕒	Åbne Langtidstimer
rec	Registrere menu
>A ^A	Angiv navn
0 _w	Mikrobølgefunktion, lad retten hvile
✂	Demo-modus

⏶	Opvarmning med statusindikator
⏷	Lynopvarmning med statusindikator
⌛	Æggeur
⏸	Stopur
🍷	Vægt
📊	Tilberedningsresultat
* ⦿	Optøning
🍲	Tilberedning, kombineret tilberedning
Kombinationsdrift:	
📺	Vælg ovn
📺	Fjerne ovn
📺	Tilføj ovn
📺	Vælg mikrobølgeovn
📺	Fjerne mikrobølgeovn
📺	Tilføj mikrobølgeovn

Farver og visning

Farver

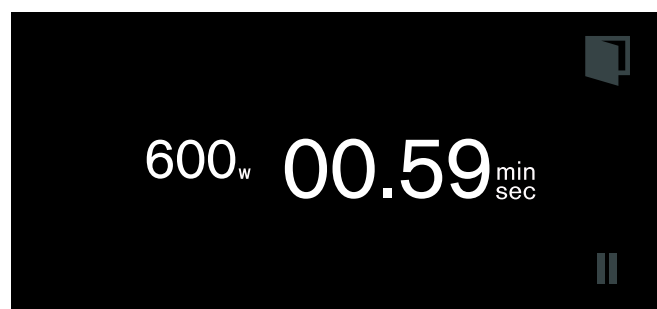
Formålet med de forskellige farver er at vejlede brugeren i den pågældende indstillingssituation.

Orange	Førstegangsindstillinger Hovedfunktioner
Blå	Grundindstillinger
Hvid	Indstillelige værdier


Visningsmåde

Afhængigt af situationen ændres visningsmåden for symboler, værdier og indikatorer.

Zoom	Værdier og symboler, som lige er blevet valgt, vises forstørret.
Reduceret displayvisning	Efter kort tid bliver displayvisningen reduceret, så det kun er de vigtigste ting, der vises. Denne funktion er forindstillet og kan ændres i grundindstillingerne.



Automatisk døråbning

Når symbolet  berøres, springer apparatets dør op, hvorefter den kan åbnes helt ved hjælp af fordybningen i siden.

Når børnesikringen er aktiveret eller ved strømsvigt, fungerer den automatiske døråbning ikke. Døren kan åbnes ved hjælp af fordybningen i siden.

Yderligere oplysninger i

Der kan åbnes yderligere oplysninger ved berøring af symbolet **i**.

Inden start vises der oplysninger f.eks. om den indstillede ovnfunktion. På den måde kan det kontrolleres, om den aktuelle indstilling egner sig til den ret, der skal laves.

Under driften vises der oplysninger f.eks. om den forløbne eller den resterende tid og/eller om den aktuelle temperatur i ovnen.

Bemærk: Det er normalt under driften, at der efter opvarmningsfasen forekommer mindre temperatursvingninger.

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.

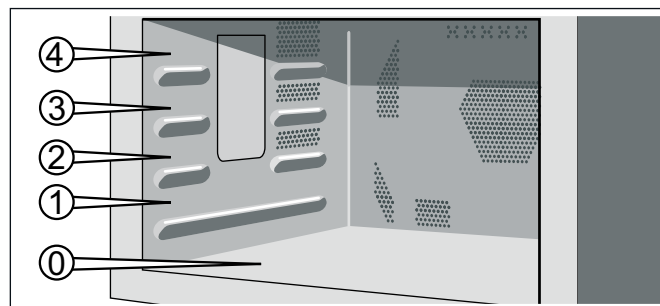
Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ellers bliver apparatet overophedet.

Anvisninger

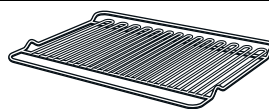
- Ved brug af mikrobølgefunktionen bliver apparatet ikke varmt. Alligevel tænder køleventilatoren. Den kan også køre videre, når mikrobølgefunktionen er afsluttet.
- Der kan opstå kondensvand indvendigt på ovnrude, væg og bund. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgernes funktion. Tør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

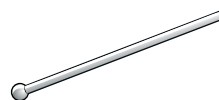
Bemærk: Risten kan trækkes to tredjedele ud, uden at den vipper. På den måde er det lettere at tage retterne ud.



Glasbradepande

Til store stege, kager med fugtig fyld samt tærter og gratiner. Den bruges til beskyttelse mod stænk, når der grilles kød direkte på risten. Hertil skal glasbradepanden placeres i rille 1.

Glasbradepanden kan også anvendes som afsætningsflade, når mikrobølgefunktionen er i brug.



Kogepind/glaspind

Til opvarmning af væsker i høje / smalle beholdere. Den bruges til forhindring af forsinket kogning. Placer altid en kogepind/ske i beholderen ved opvarmning af væsker.

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

BA 476 310 Håndtag, rustfrit stål

BA 476 330 Håndtag, aluminium

Benyt tilbehøret kun som angivet. Producenten er ikke ansvarlig, hvis tilbehøret anvendes forkert.

Før apparatet tages i brug første gang

Her findes alle oplysninger om, hvad der skal gøres, inden der kan tilberedes retter i mikrobølgeovnen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

Efter strømtilslutningen vises menuen "Førstegangsindstillinger" i displayet. Nu kan det nye apparat indstilles:

- Sprog
- Klokkelætsformat
- Klokkelæt
- Datoformat
- Dato

Apparatet skal være færdigmonteret og tilsluttet.

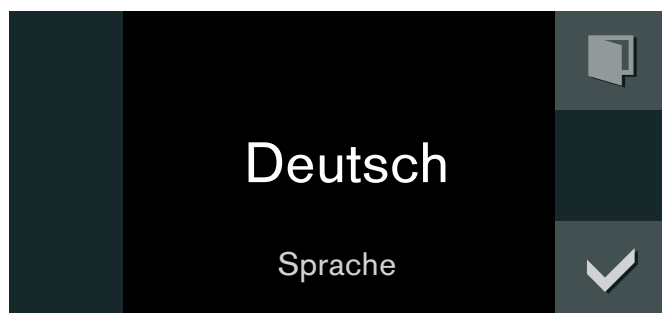
Anvisninger

- Menuen "De første indstillinger" vises kun, når apparat tændes første gang efter strømtilslutningen, eller hvis det har været uden strøm i flere dage.
Efter strømtilslutningen vises først GAGGENAU-logoet i ca. 30 sekunder, og derefter vises menuen "De første indstillinger" automatisk.
- Indstillingerne kan når som helst ændres (se kapitlet *Grundindstillinger*).

Indstille sprog

På displayet vises det forindstillede sprog.

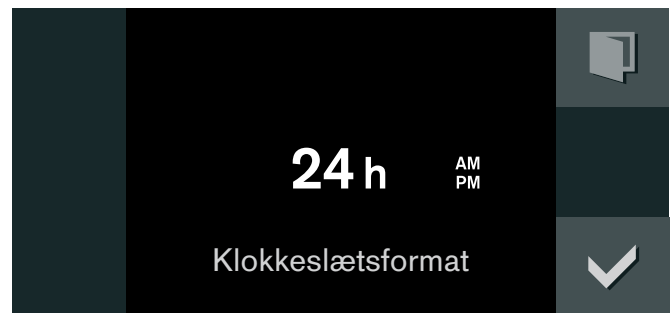
- 1 Vælg det ønskede displaysprog med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstille klokkelætsformat

I displayet vises de to mulige formater 24h og AM/PM. Formatet 24h er forindstillet.

- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstille klokkelæt

I displayet vises klokkelættet.

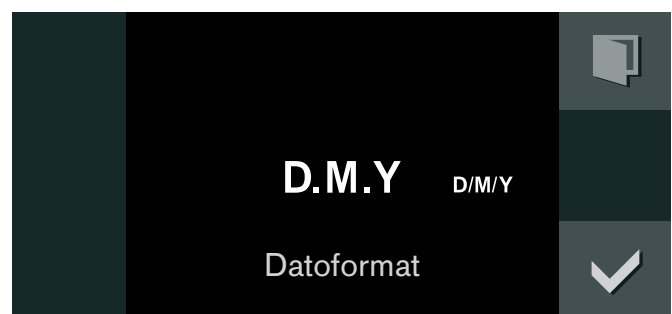
- 1 Indstil det ønskede klokkelæt med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstilling af datoformat

I displayet vises de tre mulige formater D.M.Y, D/M/Y og Y/M/D. Formatet D.M.Y. er forindstillet.

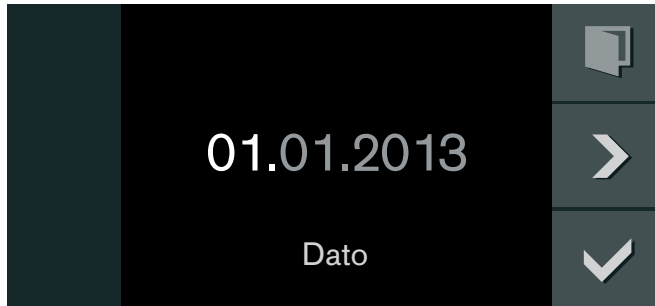
- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstille dato

På displayet vises den forindstillede dato. Indstilling af dagen er allerede aktiveret.

- 1 Indstil den ønskede dag med drejeknappen.
- 2 Skift til indstilling af måned med symbolet >.
- 3 Indstil måneden med drejeknappen.
- 4 Skift til indstilling af år med symbolet >.
- 5 Indstil året med drejeknappen.
- 6 Bekræft med ✓.



Afslutte den første ibrugtagning

I displayet vises "Første ibrugtagning afsluttet".


Bekræft med ✓.



Apparatet går i standby, og standby-indikatoren vises. Nu er apparatet klar til brug.

Opvarme ovnen

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

Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme den tomme, lukkede ovn. Det er bedst at opvarme ovnen i en time med Grill + varmluft  ved 200 °C. Indstillingen af denne ovnfunktion er beskrevet i kapitlet *Ovn*.

Rense tilbehør

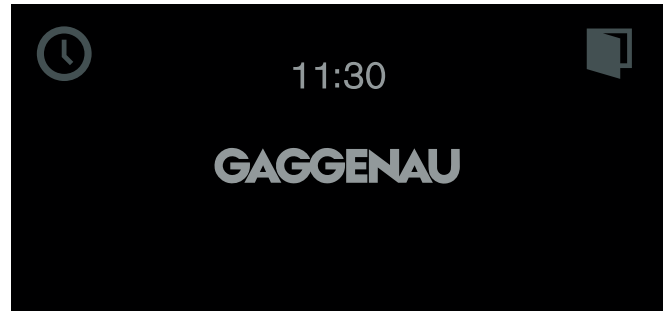
Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

Aktivere apparatet

Standby

Apparatet befinder sig i standby-modus, når der ikke er indstillet en funktion, eller når børnesikringen er aktiveret.

I standby-modus er lysstyrken i betjeningsfeltet reduceret.



Anvisninger

- Der er flere forskellige muligheder for displayets udseende i standby-modus. Det forindstillede display viser GAGGENAU-logoet og klokkeslættet. Se kapitlet *Grundindstillinger*, hvis displayets udseende skal ændres.
- Displayets lysstyrke afhænger af den vertikale synsvinkel. Displayets lysstyrke kan ændres med indstillingen "Lysstyrke" i Grundindstillingerne.

Aktivere apparatet

Gør ét af følgende for at forlade standby-modus:

- drej funktionsvælgeren,
- berør et betjeningsfelt,
- luk døren op, eller luk den.

Nu kan den ønskede funktion indstilles. Det er beskrevet i de enkelte kapitler, hvordan indstillingerne foretages.

Anvisninger

- Standby-displayet vises igen, hvis der efter aktiveringen ikke er foretaget indstillinger i længere tid.
- Ovnbelysningen slukkes, når døren har stået åben i kort tid.

Mikrobølger

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

Bemærk: I kapitlet *Tabeller og tips* findes 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 glasrude 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

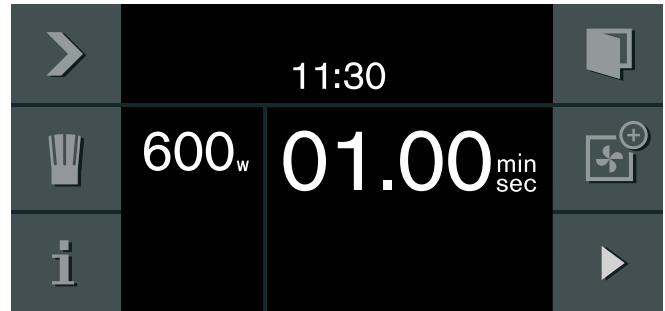
Der kan indstilles følgende mikrobølgeeffekter:

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 Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren.
- 2 Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
- 3 Start med ►.



Driften starter. Tilberedningstiden tæller ned i displayet.

Når tilberedningstiden er gået, lyder der et signal. Signalet afbrydes, når symbolet ✓ berøres, apparatets dør åbnes, eller funktionsvælgeren sættes på 0. Mikrobølgefunktionen er afsluttet.

Mikrobølgefunktionen afbrydes, når døren åbnes under driften. Berør symbolet ►, når døren er blevet lukket. Driften fortsætter.

Tilberedningstiden kan når som helst ændres med drejeknappen.

Effekten kan når som helst ændres med funktionsvælgeren. Start driften igen med ►.

Den forløbne tilberedningstid kan vises med symbolet i. Med symbolet ✓ returneres til visning af standard-displayet.

Pause:

Med II kan driften standses midlertidigt. Med ► fortsættes driften.

Slukke:

Drej funktionsvælgeren hen på 0 for at afbryde driften helt og slette indstillingerne.

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

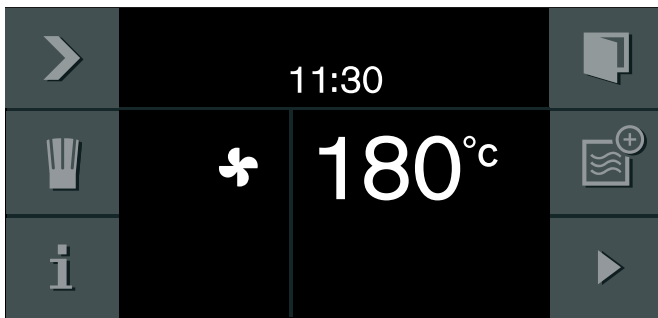
Ovn

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 glasbradepanden
☼	100-250 °C	Stegning af kød i stykker
☼	100-250 °C	Til tærter, gratinerede retter og helt fjerkræ


Indstille ovnfunktion og temperatur

- 1 Indstil den ønskede ovnfunktion, f.eks. Varmluft, med funktionsvælgeren. I displayet vises symbolet for Varmluft ☼ og en foreslået temperatur på 180 °C.



- 2 Indstil temperaturen med drejeknappen. Tilberedningstiden for retten kan indstilles nu, og afslutningen af tilberedningen kan evt. udskydes til et senere tidspunkt. Se kapitlet *Intervaldrift*.
- 3 Start med ▶.

I displayet vises opvarmningssymbolet  (kun hvis den indstillede ovntemperatur er over 100 °C). Bjælken viser løbende status for opvarmningen. Når den indstillede temperatur er nået, lyder der et signal, og opvarmningssymbolet  slukkes.

Ved aktiveret "Lynopvarmning" vises symbolet for "Lynopvarmning" .

Bemærk: I grundindstillingerne kan lydsignalet for opvarmning aktiveres eller deaktiveres. Signalet lyder, når den ønskede temperatur er nået.

Temperaturen kan når som helst ændres med drejeknappen.

Ovnfunktionen kan når som helst ændres med funktionsvælgeren. Start driften igen med ▶.


Pause:

Med **||** kan driften standses midlertidigt. Med ▶ fortsættes driften.

Slukke:

Drej funktionsvælgeren hen på **0** for at afbryde driften helt og slette indstillingerne.

Vise aktuel temperatur:

Når symbolet **i** berøres, vises den aktuelle ovntemperatur i nogle sekunder i displayet (ved temperaturer over 100 °C). Med symbolet  returneres til visning af standard-displayet.


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

Sikkerhedsafbryder

Af hensyn til sikkerheden er dette apparat er forsynet med en sikkerhedsafbryder. Alle former for opvarmning bliver slukket efter 12 timer, hvis der ikke foretages en betjening i dette tidsrum. I displayet vises en meddelelse.


Undtagelse:

Programmering med langtidstimeren.


Bekræft meddelelsen med , og drej funktionsvælgeren til **0**. Derefter kan apparatet tages i brug igen som normalt.

Grill med stor flade

I grill-modus kan der indstilles tre grilltrin:

Ovnfunktion	Grilltrin	Anvendelse
 Grill med stor flade	1 (lavt)	til høje souffléer og gratiner
	2 (mellem)	til flade souffléer og fisk
	3 (højt)	til steaks, pølser og toast

Indstille grill med stor flade

- 1 Vælg Grill med stor flade med funktionsvælgeren. I displayet vises symbolet for Grill med stor flade  og grilltrin 3.



- 2 Indstil grilltrinnet med drejeknappen. Om ønsket kan tilberedningstiden for retten indstilles nu. Se kapitlet *Intervalldrift*.
- 3 Start med ▶.

Grilltrinnet kan når som helst ændres med drejeknappen.

Driftstypen kan når som helst ændres med funktionsvælgeren. Start driften igen med ▶.

Pause:

Med **||** kan driften standses midlertidigt. Med ▶ fortsættes driften.

Slukke:

Drej funktionsvælgeren hen på **0** for at afbryde driften helt og slette indstillingerne.

Kombinationsdrift

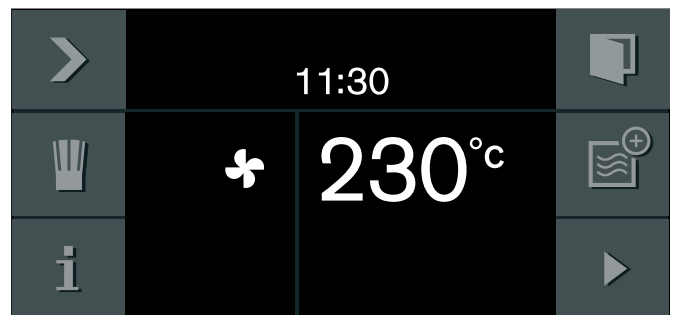
I kombinationsdrift er en ovnfunktion eller den fuldt dækkende grill i brug samtidig med mikrobølgefunktionen. Madretterne bliver tilberedt hurtigere og samtidig også brunet.

Alle mikrobølgeeffekter kan aktiveres. Undtagelse: 1000 watt.


Den valgte ovnfunktion kan også kombineres med mikrobølgefunktionens intervalldrift.

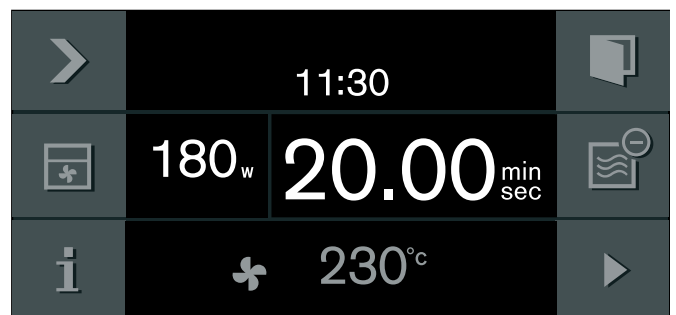
Indstille kombinationsdrift

- 1 Indstil den ønskede ovnfunktion eller mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren.
Bemærk: Kombinationsdriften kan begynde med en ovnfunktion eller med en mikrobølgeeffekt. I følgende eksempel begyndes der med en ovnfunktion.
- 2 Indstil ovntemperatur eller grilltrin med drejeknappen.



Afhængigt af driftstype vises symbolet  for mikrobølger eller symbolet  for ovn i højre side af betjeningsfeltet. Dermed kan den anden driftstype tilføjes.

- 3 Tilføj en mikrobølgeeffekt med symbolet .
- 4 Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren.
- 5 Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



- 6 Start med ▶.

Driften starter. Tilberedningstiden tæller ned i displayet.

Når tilberedningstiden er gået, lyder der et signal. Signalet afbrydes, når symbolet ✓ berøres, apparatets dør åbnes, eller funktionsvælgeren sættes på 0. Kombinationsdriften er afsluttet.

Ændre indstillinger

Ovnfunktionen og temperaturen, grilltrinnet eller mikrobølgeeffekten og tilberedningstiden kan ændres. Ændringerne kan foretages under driften. Hertil skal symbolet || berøres. Driften standser.

- 1 Sæt driftstypen i fokus med symbolet ☰ eller ☱.
- 2 Indstil ovnfunktionen eller mikrobølgeeffekten med funktionsvælgeren.
- 3 Indstil ovntemperatur, grilltrin eller varigheden af mikrobølgeeffekten med drejeknappen.
- 4 Start med ▶.

Slette indstillinger

Indstillingerne kan slettes under driften. Hertil skal symbolet || berøres. Driften standser.

- 1 Sæt driftstypen i fokus med symbolet ☰ eller ☱.
- 2 Slet ovnfunktionen med symbolet ☒ eller ☓.
- 3 Start med ▶.

Pause:

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

Slukke:

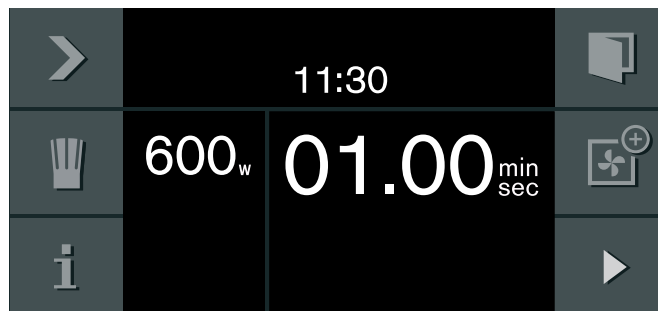
Drej funktionsvælgeren hen på 0 for at afbryde driften helt og slette indstillingerne.

Intervaldrift

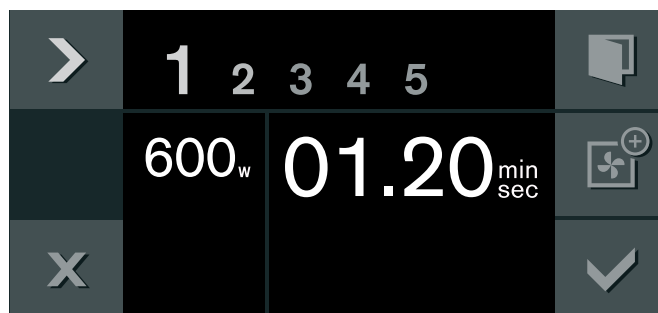
Med intervaldrift kan der indstilles op til fem forskellige ovnfunktioner og tilberedningstider, som udføres efter hinanden.

Indstille intervaldrift

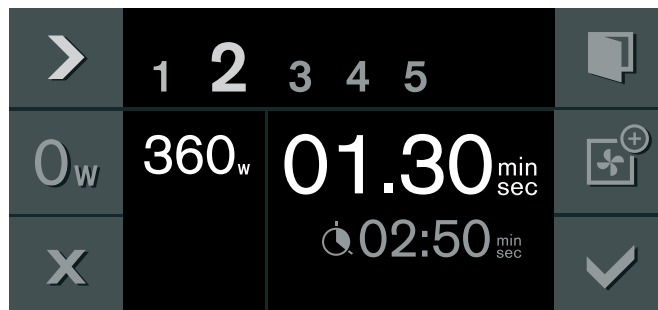
- 1 Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt eller ovnfunktion med funktionsvælgeren.



- 2 Berør symbolet >. Menuen Intervaldrift åbnes.
- 3 Indstil tilberedningstid, temperatur eller grilltrin med drejeknappen.



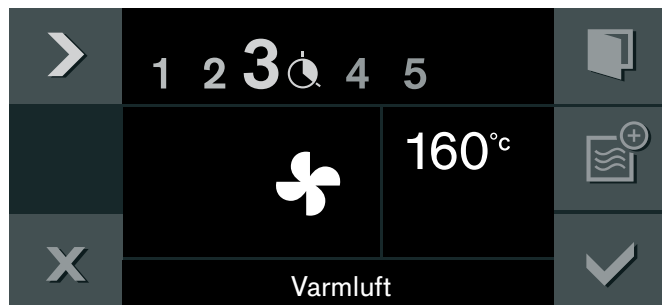
- 4 Vælg den anden fase med >.
- 5 Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt eller ovnfunktion med funktionsvælgeren. Indstil tilberedningstid, temperatur eller grilltrin med drejeknappen.



Bemærk: Der kan fastlægges en udligningstid mellem to forskellige mikrobølgeeffekter, så temperaturen i retten får tid til at blive jævnt fordelt. Berør symbolet 0_w, og indstil en varighed med drejeknappen.

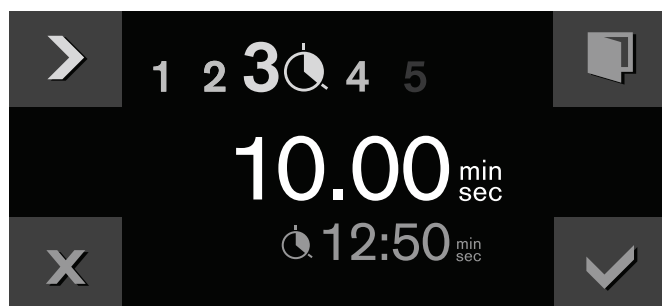
- 6 Vælg den tredje fase med >.

- 7 Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt eller ovnfunktion med funktionsvælgeren. Indstil tilberedningstid, temperatur eller grilltrin med drejknappen.



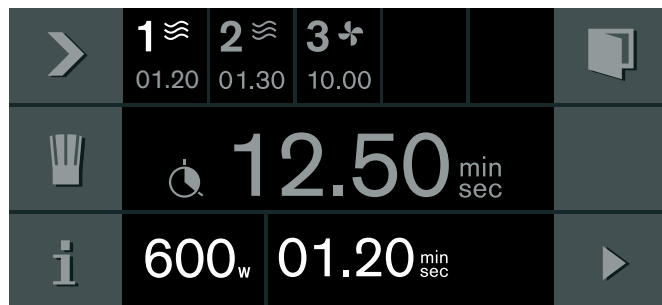
- 8 Vælg funktionen "Tilberedningstid" med >.

- 9 Indstil den ønskede tilberedningstid med drejknappen.



- 10 Bekræft med ✓.

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



- 11 Start med ▶.

Driften starter. Tilberedningstiden tæller ned i displayet.

Apparatet slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet. Der lyder der et signal. Signalet afbrydes, når symbolet ✓ berøres, apparatets dør åbnes, eller funktionsvælgeren sættes på 0. Intervaldriften er afsluttet.

Ændring af indstillinger i den aktuelle fase:

Berør symbolet II. Driften standser. Berør symbolet >, og korriger indstillingerne. Forlad menuen med ✓. Start med ▶.

Slette indstillinger:

Berør symbolet X.

Pause:

Med II kan driften standses midlertidigt.

Med ▶ fortsættes driften.

Slukke:

Drej funktionsvælgeren hen på 0 for at afbryde driften helt og slette indstillingerne.

Anvisninger

- Intervaldriften kan suppleres med kombinationsdriften.
- Mikrobølgeeffekten 1000 W kan kun vælges én gang.
- Ovnfunktionerne kan ikke kombineres med mikrobølgeeffekten 1000 W.
- Rækkefølgen af de enkelte indstillinger kan vælges frit. Der kan begyndes med tilberedningstiden, mikrobølgeeffekten eller ovnfunktionen.
- Hvis ovndøren åbnes under driften, fortsætter ventilatoren evt. med at køre.

Sluttidspunkt for tilberedningen

I ovn-modus kan sluttidspunktet for tilberedningstiden udskydes til et senere tidspunkt. I forbindelse med mikrobølgefunktionen er denne funktion ikke tilgængelig.



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

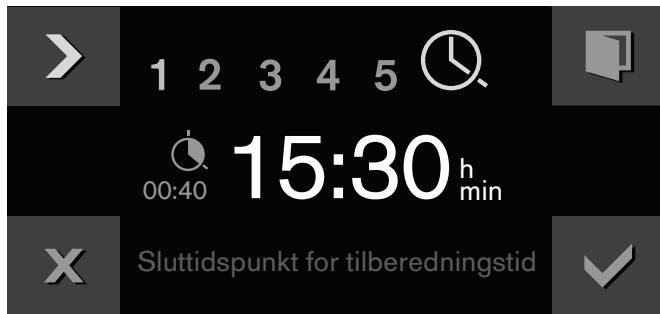
Angiv tilberedningstiden, og udskyd sluttidspunktet for tilberedningstiden til klokken 15:30. Elektronikken beregner starttidspunktet. Apparatet starter automatisk kl. 14:50 og slukker kl. 15:30.



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

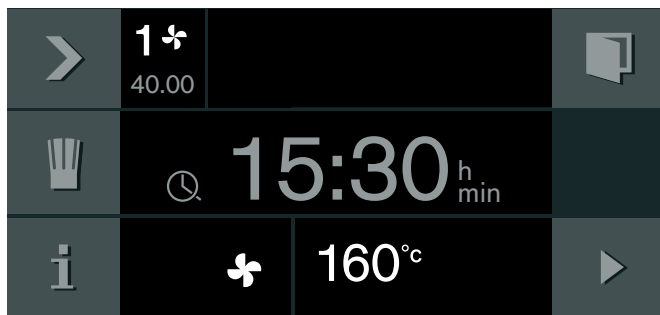
Forskyde sluttidspunkt

Ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid er indstillet.

- 1 Vælg funktionen "Sluttidspunkt for tilberedningstid"  med .
- 2 Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen.




- 3 Bekræft med .
I displayet vises en meddelelse om, at der er indstillet et sluttidspunkt for tilberedning. Bekræft med .








- 4 Start med .






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

Apparatet slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet. Der lyder der et signal. Signalet afbrydes, når symbolet  berøres, apparatets dør åbnes, eller funktionsvælgeren sættes på 0. Intervaldriften er afsluttet.


Ændre tilberedningstid:

Berør symbolet . Vælg funktionen "Tilberedningstid"  med . Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen. Bekræft med . Start med .

Ændre sluttidspunkt for tilberedning:

Berør symbolet . Vælg funktionen "Sluttidspunkt for tilberedningstid"  med . Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen. Bekræft med . Start med .

Slette indstillinger:

Berør symbolet .



Afbryde tilberedningsprocessen helt:

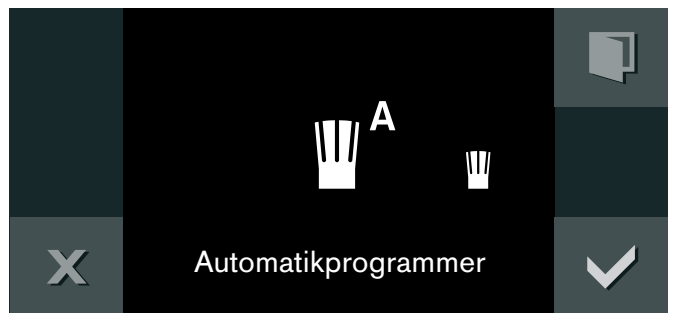
Sæt funktionsvælgeren på 0.


Programautomatik

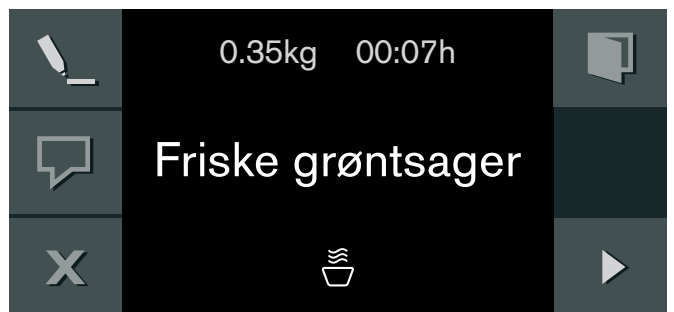
Med programautomatikken er det ganske let at tilberede madretter. Man vælger programmet, og angiver rettens vægt. Programautomatikken sørger for den optimale indstilling. Der kan vælges mellem 15 programmer.





Indstille program


- 1 Indstil en driftstype med funktionsvælgeren.
Bemærk: Funktionsvælgeren må ikke stå på  eller S.
- 2 Berør symbolet "Kokkehue" , og programautomatikken vises.



- 3 Bekræft med .
I displayet vises det første program.
- 4 Vælg det ønskede program med drejeknappen, f.eks. tilberedning:"Friske grøntsager".





- 5 Vælg funktionen vægt  med .
- 6 Indstil vægten med drejeknappen.
- 7 Bekræft med .
- 8 Start med .
Driften starter. Tilberedningstiden tæller ned i displayet.

Når tilberedningstiden er gået, lyder der et signal. Signalet afbrydes, når symbolet  berøres, apparatets dør åbnes, eller funktionsvælgeren sættes på 0. Programmet er afsluttet.


Hviletid:


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

Tips:



Med  vises der tips om service, tilbehør og indsætningshøjde. Med  forlades displayet igen.

Tips:

Med **i** vises der anvisninger om tilberedningen. Med  forlades displayet igen.

Ved nogle retter vises der under tilberedningen anvisninger i displayet om at vende eller røre rundt i retten. Følg disse anvisninger. Når apparatets dør åbnes, standser driften. Når apparatets dør er lukket igen, fortsættes driften med . Hvis retten ikke vendes eller omrøres, fortsætter programmet alligevel som normalt, til det er færdigt.

Pause:




Med  kan driften standses midlertidigt. Med  fortsættes driften.

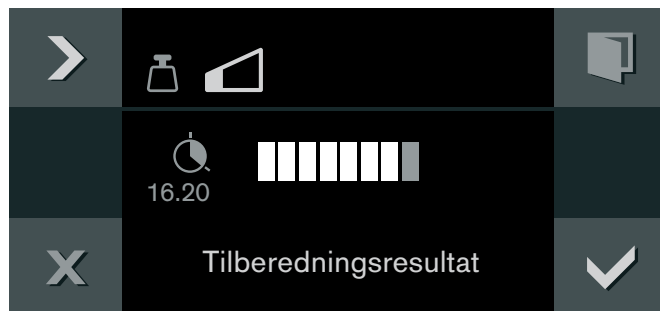
Slukke:



Drej funktionsvælgeren hen på **0** for at afbryde driften helt og slette indstillingerne.

Tilpasse individuelt

Hvis tilberedningsresultatet ved et program ikke svarer til det forventede, kan det tilpasses individuelt inden programstarten. Indstil som beskrevet i punkt 1 til 4.

- 1 Vælg de individuelle indstillinger med .
- 2 Vælg funktionen Tilberedningsresultat  med .
- 3 Indstil tilberedningsresultatet med drejknappen. Mod venstre = svagere tilberedning. Mod højre = kraftigere tilberedning.



- 4 Bekræft med . Displayet skifter til programmer. Tilberedningstiden bliver ændret.
- 5 Start med . Driften starter. Tilberedningstiden tæller ned i displayet.

Bemærk: Denne ændring gælder udelukkende for det aktuelle programforløb. Næste gang programmet åbnes, anvendes automatikprogrammets oprindelige værdier igen.

Anvisninger om automatikprogrammer

Sæt madvarerne i den kolde ovn.

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

Brug altid varmebestandigt mikrobølgeegnet service f.eks. af glas eller keramik til programmerne. Følg anvisningerne om tilbehør i programtabellen.

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.
- Der dannes væde ved optøning af kød eller fjerkræ. Fjern væden, når madvarerne vendes, og sørg for, at væden aldrig kommer i berøring med andre madvarer.
- Optø kun den mængde brød eller rundstykker, der er behov for. Brød bliver hurtigt tørt.
- Læg dybfrosne rundstykker uoptøet i ovnen. Kun færdigbagte rundstykker er egnet.
- Fjern hakket kød, der allerede er optøet, når kødet vendes.
- Læg først helt fjerkræ 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 egnet. Dybfrosne grøntsager med flødesovs er ikke egnet. Tilsæt 1 til 3 spsk. vand. Tilsæt ikke vand til spinat og rødkål.

Bagekartofler:

Anvend vaskede og tørrede kartofler af samme størrelse. Prik huller i skrællen.

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.

Lammekølle:

Læg først fedtsiden nedad på fadet. Lammekøllen skal dække ca. to tredjedele af fadets bund. Tilsæt 50-100 ml væske.

Fjerkræ

- Læg kyllinger med brystsiden nedad på fadet.
- Læg kyllingestykker med skindsiden opad på fadet.

Pizza, frossen:

Anvend forbagt, frossen pizza med tynd bund.

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			
Et helt brød*	Franskrød, sigtebrød, fuldkornsbrød	0,20 - 1,50	Fladt fad uden låg Ovnbund
Rundstykker	Almindelige rundstykker, færdigbagning	0,05 - 0,60	Rist Rille 1
Hakket kød*	Hakket okse-, lamme- eller svinekød	0,20 - 1,00	Fladt fad uden låg Ovnbund
Hele fjerkræ*	Kylling, and	0,70 - 2,00	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	Tildækket Ovnbund
Frosne grøntsager*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, rødkål, spinat	0,15 - 1,00	Tildækket Ovnbund
Bagekartofler	Fastkogende til medium fastkogende kartofler eller melede kartofler, ca. 6 cm tykke	0,20 - 2,00	Fad uden 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	Tildækket Ovnbund
* Overhold signalerne 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	Tildækket Ovnbund
Friske kyllingedele	Kyllingelår, halve kyllinger	0,40 - 1,60	Tildækket Ovnbund
Forloren hare	ca. 8 cm tyk	0,80 - 1,50	Fad uden låg Ovnbund
Lammekølle*	Lammekølle eller lammeskulder, uden ben	0,80 - 2,00	Fad uden låg Ovnbund





* Overhold signal til at vende retten.

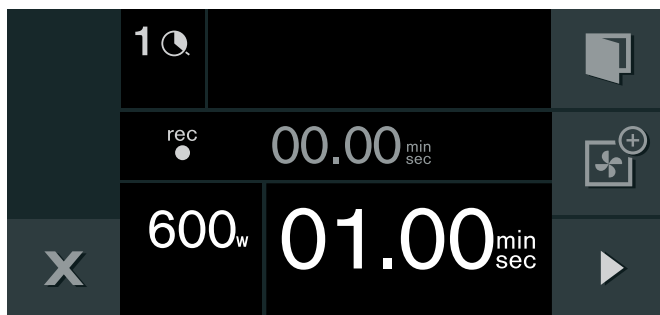
Individuelle opskrifter





Der er mulighed for at gemme op til 50 individuelle opskrifter. Opskrifterne kan registreres. Opskrifterne kan forsynes med et navn, så det er let og hurtigt at hente dem igen, når de skal bruges.


Registrere opskrift

Der er mulighed for at indstille op til 5 tilberedningsfaser efter hinanden og samtidig registrere dem.

- 1 Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt eller ovnfunktion med funktionsvælgeren. Symbolet  vises.
- 2 Berør symbolet , og vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
- 3 Bekræft med .
- 4 Vælg en ledig hukommelsesplads med drejeknappen.
- 5 Berør symbolet .
- 6 Indstil mikrobølge-tilberedningstid, temperatur eller grilltrin med drejeknappen.



- 7 Start med .
Mikrobølgeeffekt: Varigheden tælles ned i displayet. Når tilberedningstiden er gået, forespørges der, om det ønskes at "Fortsætte aktuel registrering?".
Bemærk: Mikrobølge-faserne, hvor den indstillede varighed er afsluttet, bliver gemt. Faser, som er afbrudt før tiden, bliver først gemt, når der indstilles endnu en fase.
Ovnfunktion: Tilberedningstiden bliver gemt. Afslut denne fase ved at berøre symbolet . Der forespørges, om det ønskes at "Fortsætte aktuel registrering?".
Bemærk: Ovn-faser bliver først gemt, når der indstilles endnu en fase (uanset art).
- 8 Fortsæt registreringen med .
- eller -
Afslut registreringen med .
- 9 Registrere flere faser:
Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt eller ovnfunktion med funktionsvælgeren. Indstil tilberedningstid, temperatur eller grilltrin med drejeknappen. Der begynder en ny fase.

10 Berør symbolet  for at afslutte opskriften, når retten er blevet tilberedt som ønsket.

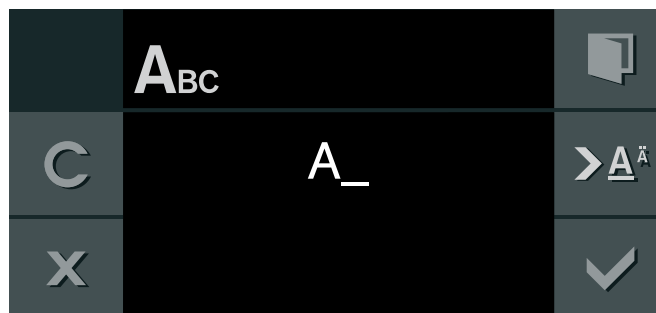
11 Indtast navnet under "ABC" (se kapitlet *Indtaste navn*).






Anvisninger



- Hvis apparatets dør åbnes, bliver registreringen afbrudt, så længe døren er åben.
- Det er også muligt at anvende kombinationsdrift (se kapitlet *Kombinationsdrift*).

Angiv navn

- 1 Indtast opskriftens navn under "ABC".







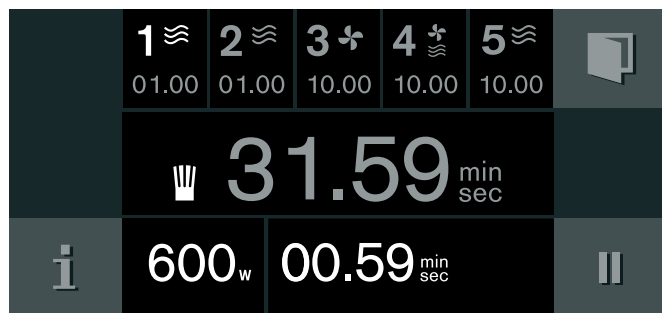
Drejeknap	Valg af bogstaver Et nyt ord begynder altid med et stort bogstav.
 	Kort tryk: Markør mod højre Langt tryk: Skift til omlyd og særtegn Tryk 2 gange: Indføjelse af linjeskift
 	Kort tryk: Markør mod højre Langt tryk: Skift til normale tegn Tryk 2 gange: Indføjelse af linjeskift
	Sletning af bogstaver

- 2 Gem med .
- eller -
Afbryd med , og forlad menuen .

Bemærk: Til indtastning af navn står de latinske bogstaver, bestemte specialtegn og tal til rådighed.






Starte opskrift

- 1 Sæt funktionsvælgeren på en ovnfunktion. symbolet  vises.
- 2 Berør symbolet , og vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
- 3 Bekræft med .
- 4 Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
- 5 Start med .
Driften starter. Tilberedningstiden tæller ned i displayet.
De gemte indstillinger og faser vises i indikatorlinjen.




Bemærk: Det er muligt at ændre temperaturen og grilltrinnet ved en ovnfunktion og tilberedningstiden ved en mikrobølgeeffekt med drejeknappen, mens opskriften er i gang. Dette ændrer ikke den gemte opskrift.

Slette opskrift

- 1 Sæt funktionsvælgeren på en ovnfunktion. symbolet  vises.
- 2 Berør symbolet . Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
- 3 Bekræft med .
- 4 Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
- 5 Slet opskriften med .
- 6 Bekræft med .


Timer-funktioner


I Timer-menuen indstilles:

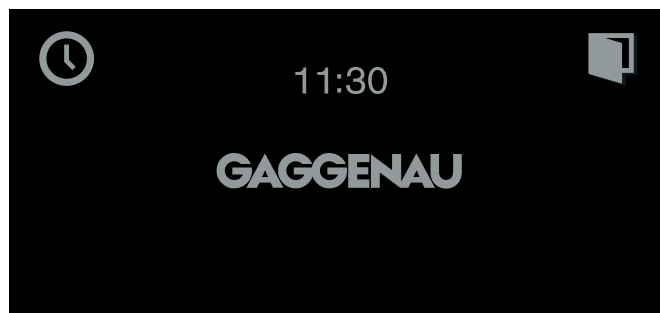
 Æggeur

 Stopur

Åbne Timer-menu




Apparatet skal være aktiveret, og funktionsvælgeren skal stå på **0** eller .

Berør symbolet .



Timer-menuen åbnes.

Anvisninger

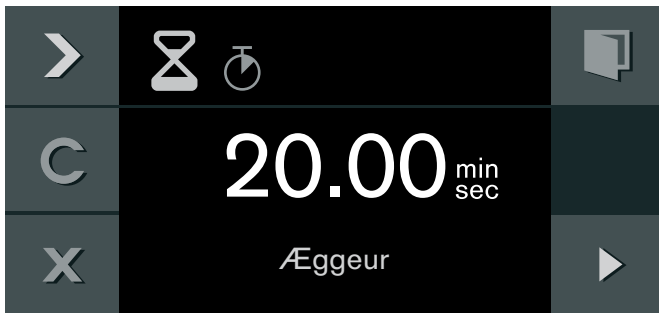
- Hvis funktionsvælgeren drejes hen til en ovnfunktion eller til grundindstillingerne **S**, mens æggeuret eller stopuret er aktiveret, vises der en meddelelse i displayet. Bekræft meddelelsen med symbol , og afbryd æggeuret eller stopuret. Apparatet er klar til brug.
Drej funktionsvælgeren tilbage til position nul **0** eller til lys  for at fortsætte æggeurets eller stopurets drift.
- Æggeuret og stopuret kan anvendes samtidig.
I position nul **0** er det kun æggeuret, der vises.
I position Lys  vises både æggeur og stopur.

Minutur

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

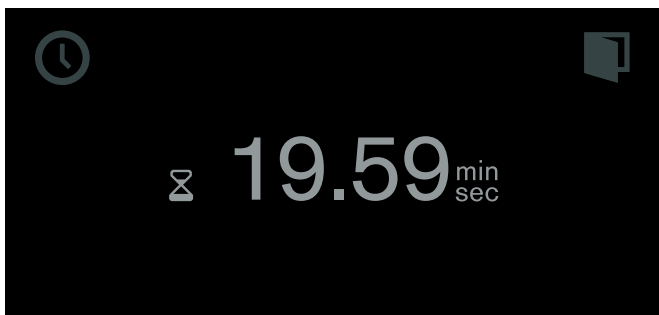
Indstille æggeur

- 1 Luk Timer-menuen op.
Funktionen "Æggeur" ⌚ vises.
- 2 Indstil den ønskede tid med drejknappen.



- 3 Start med ▶.

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



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

Alle indstillinger kan når som helst afbrydes ved berøring af symbolet X. Derved går alle indstillinger tabt.

Sætte æggeuret på pause:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Æggeur" ⌚ med ▶, og berør symbolet ||. Berør symbolet ▶ for at lade æggeuret fortsætte.

Afbryde æggeuret før tiden:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Æggeur" ⌚ med ▶, og berør symbolet C.

Stopur

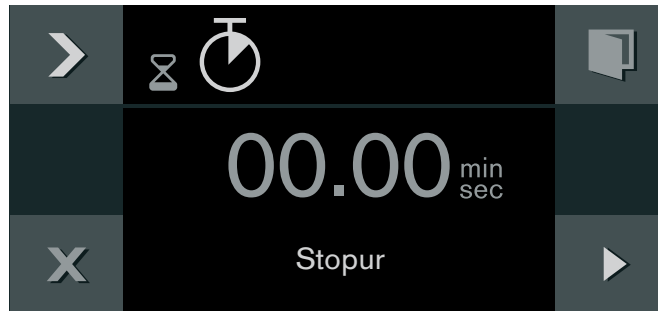
Stopuret kan kun bruges, så længe der ikke er indstillet andre funktioner.

Stopuret tæller op fra 0 sekunder til 90 minutter.

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

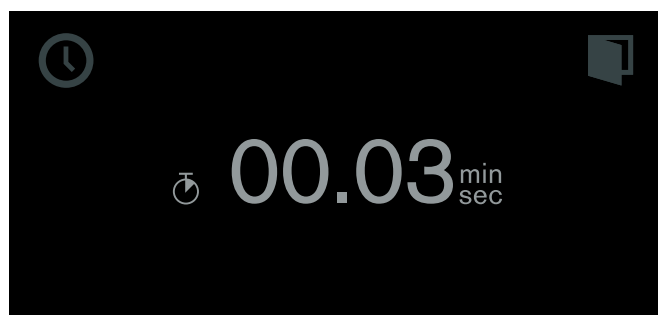
Starte stopur

- 1 Luk Timer-menuen op.
- 2 Vælg funktionen "Stopur" ⌚ med ▶.



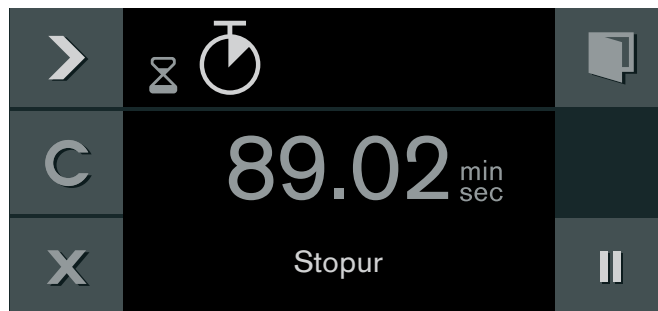
- 3 Start med ▶.

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



Standse stopur, og starte det igen.

- 1 Luk Timer-menuen op.
- 2 Vælg funktionen "Stopur" ⌚ med ▶.
- 3 Berør symbolet ||.



Tiden holder op med at tælle ned. Symbolet skifter til Start ▶ igen.

- 4 Start med ▶.

Tiden fortsætter med at tælle ned. Når de 90 minutter er nået, pulserer indikatoren, og der lyder et signal. Signalet afbrydes, når symbolet ✓ berøres. Symbolet ⌚ slukkes i displayet. Processen er afsluttet.

Slukke stopur:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Stopur" ⌚ med ▶, og berør symbolet C.

Langtidstimer

Med denne funktion med ovnfunktionen Varmluft holder apparatet en temperatur på 85 °C.




Der kan holdes retter varme i op til 74 timer, uden at det er nødvendigt at tænde eller slukke.

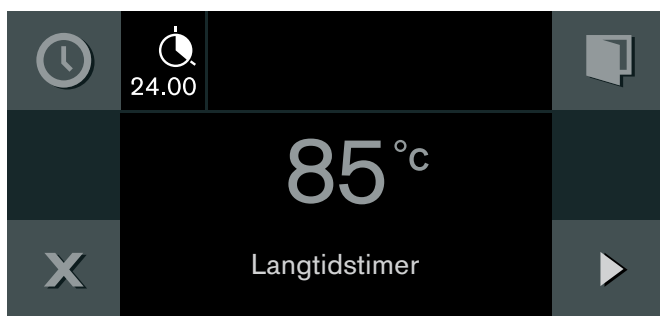
Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.




Anvisninger


- Langtidstimeren skal indstilles til "Tilgængelig" i Grundindstillingerne (se kapitlet *Grundindstillinger*).
- Langtidstimeren kan ikke vælges, hvis æggeuret eller stopuret er aktiveret.

Indstille langtidstimer

- 1 Sæt funktionsvælgeren på .
- 2 Berør symbolet . 24h ved 85 °C vises som foreslået værdi i displayet.
- 3 Berør symbolet .



- 4 Indstil den ønskede tilberedningstid  med drejeknappen.
- 5 Bekræft med .
- 6 Start med .

Apparatet starter. I displayet vises  og temperaturen.

Både ovn- og displaybelysning er slukket. Hvis betjeningsfeltet er låst, lyder der ingen tastelyd ved berøring af dem.

Når tiden er udløbet, holder apparatet op med at varme. Drej funktionsvælgeren hen på 0.

Slukke:

Drej funktionsvælgeren hen på 0 for at afbryde processen.

Børnesikring

For at børn utilsigtet skal kunne betjene apparatet, er det forsynet med en børnesikring.


Anvisninger

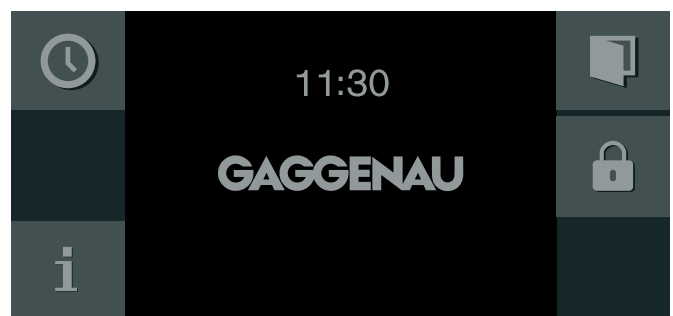
- Børnesikringen skal indstilles til "Tilgængelig" i Grundindstillingerne (se kapitlet *Grundindstillinger*).
- Hvis der opstår et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan det ske, at børnesikringen er deaktiveret, når strømforsyningen etableres igen.


Aktivere børnesikring

Forudsætning:


Funktionsvælgeren står på 0.

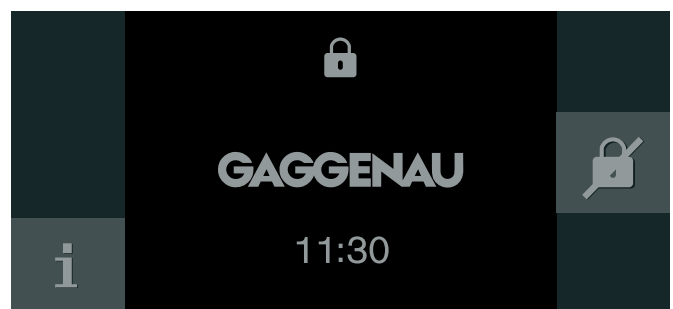
Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



Børnesikringen er aktiveret. Standby-indikatoren vises. Symbolet  vises øverst i displayet.

Deaktivere børnesikring


Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.









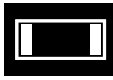








Børnesikringen er deaktiveret. Apparatet kan indstilles som sædvanligt.







Grundindstillinger

Grundindstillingerne kan indstilles individuelt for det pågældende apparat.

- 1 Drej funktionsvælgeren til **S**.
Nu er menuen "Grundindstillinger" åbnet.
- 2 Vælg den ønskede grundindstilling med drejeknappen.
- 3 Berør symbolet .

- 4 Indstil grundindstillingen med drejeknappen.
 - 5 Gem med , eller afbryd med , og forlad den aktuelle grundindstilling.
 - 6 Drej funktionsvælgeren til **0** for at forlade menuen Grundindstillinger.
- Ændringerne er gemt.

	Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
	Lysstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af displayets lysstyrke
	Standby-display	Til* / fra - Ur - Ur + GAGGENAU-logo* - Dato - Dato + GAGGENAU-logo - Ur + dato - Ur + dato + GAGGENAU-logo	Udseende af standby-display. Fra: Ingen visning. Med denne indstilling sænkes standby-forbruget for apparatet. Til: Der kan vælges mellem flere standby-displays: Bekræft "Til" med  , og vælg det ønskede display. Det valgte display vises.
	Displayvisning	Reduceret* / standard	Ved indstillingen <i>Reduceret</i> vises efter kort tid kun de vigtigste oplysninger i displayet.
	Touch-panel farve	Grå* / hvid	Valg af symbolfarve for felterne i touch-panellet
	Touch-panel toneart	Lyd 1* / Lyd 2 / Fra	Valg af signallyd ved berøring af et felt på touch-panelet
	Touch-panel lydstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af touch-panelets lydstyrke
	Lydstyrke for signal	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af signalets lydstyrke
	Opvarmningstid/-signal	Opvarmning med signal* Lynopvarmning med signal Opvarmning uden signal Lynopvarmning uden signal	Signalet lyder ved opvarmningen, når den ønskede temperatur er nået. Ved lynopvarmning nås den ønskede temperatur særlig hurtigt.
	Klokkeslætsformat	24 h* / AM/PM	Visning af klokkeslæt i 24 timers eller 12 timers format
	Klokkeslæt	Aktuelt klokkeslæt	Indstille klokkeslæt
	Aut. sommer-/vintertid	Manuelt* / automatisk	Automatisk omstilling af klokkeslæt ved skift mellem sommer-/vintertid. Ved automatisk: Både måned, dag og uge for skiftetidspunktet skal indstilles. Både sommer- og vintertid skal indstilles.
	Datoformat	D.M.Y* D/M/Y D/M/Y	Indstilling af datoformat

	Dato	Aktuel dato	Indstille dato. Skift mellem år/måned/dag med symbolet >.
	Sprog	Tysk* / fransk / italiensk / spansk / portugisisk / hollandsk / dansk / svensk / norsk / finsk / græsk / tyrkisk / russisk / polsk / tjekkisk / slovensk / slovakisk / arabisk / hebræisk / japansk / koreansk / thai / kinesisk / engelsk USA / engelsk	Vælg sprog til tekstdisplay
	Standardindstillinger	Nulstille apparat til standardindstillinger	Bekræft spørgsmålet: "Slette alle individuelle indstillinger og gendanne apparatets standardindstillinger?" med ✓, eller afbryd med X.
	Demotilstand	Til / Fra*	Anvendes kun ved præsentationer. I demotilstand varmer apparatet ikke, men alle andre funktioner er tilgængelige. Ved normal drift skal indstillingen "Fra" være aktiveret. Denne indstilling er kun mulig i de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet.
	Langtidstimer	Tilgængelig / ikke tilgængelig*	Tilgængelig: Langtidstimer kan indstilles, se kapitlet <i>Langtidstimer</i> .
	Børnesikring	Tilgængelig / ikke tilgængelig*	Tilgængelig: Børnesikringen kan aktiveres (se kapitlet <i>Børnesikring</i>).

* Standardindstillinger

Rengøring

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

Bemærk: Det er nemt at fjerne ubehagelig lugt, som f.eks. efter tilberedning af fisk. Hæld et par dråber citronsaft i en kop vand. Sæt en kogepind/ske i beholderen for at undgå forsinket kogning. Opvarm vandet i 1 til 2 minutter ved maksimal mikrobølgeeffekt.

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.

Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Rengøringsmidler

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	Rengøringsmidler
Apparatets front	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Display	Tør af med en mikrofiberklud eller en let fugtig klud. Der må ikke tørres af med megen væde.
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.
Aluminium	Med et mildt rengøringsmiddel beregnet til glasruder. Tør med lette, horisontale bevægelser overfladerne af med en vinduespudseklud eller en fnugfri mikrofiberklud.
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.
Meget tilsmudset ovnrum af rustfrit stål eller emalje	Der kan bestilles en ovnrens-gel (bestillingsnummer 463582) hos kundeservice eller i Online-Shop. Bemærk venligst: <ul style="list-style-type: none">● Ovnrens-gel må ikke komme i kontakt med dørtætninger eller lampen.● Lad den højst virke i 12 timer!● Anvend ikke ovnrens-gel på varme overflader.● Skyl grundigt efter med vand!● Overhold producentens anvisninger.
Glasafdækning, ovnlampe	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp.
Ovnglassene i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en opvaskesvamp. Anvend ikke glasskraber.
Dørtætningen må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, undgå at skure på tætningen. 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 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.

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 rengøringsvamp og varmt opvaskevand eller eddikevand.

Fejl – hvad gør man?

Tit kan De selv afhjælpe fejl, der opstår. Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De ringer til kundeservicen.

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke, displayet viser ikke noget	Stikket er ikke sat i	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømsvigt	Kontroller, om andre køkkenredskaber fungerer
	Sikring defekt	Kontroller i sikringskassen, om apparatets sikring er i orden
	Fejlbetjening	Slå sikringen for apparatet i sikringskassen fra og slå den igen til efter ca. 60 sekunder
Apparatet kan ikke startes	Apparatets dør er ikke lukket helt	Luk apparatets dør
Retterne opvarmes langsommere end normalt	Der er indstillet for lav mikrobølgeeffekt	Vælg en højere effekt
	+--+Der er stillet en større mængde i ovnen end normalt	Dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang tid
	Maden var koldere end normalt	Maden omrøres eller vendes af og til.
Apparatet fungerer ikke, displayet reagerer ikke. I displayet vises 	Børnesikring er aktiveret	Deaktiver børnesikringen (se kapitlet <i>Børnesikring</i>)
Apparatet opvarmes ikke, i displayet vises  .	Apparatet er i demotilstand	Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne
Fejlmeddelelse "Exxx"		Drej funktionsvælgeren hen på position 0 , hvis der vises en fejlmeddelelse. Hvis indikatoren slukkes, var der tale om et engangsproblem. Kontakt kundeservice og angiv fejlkoden, hvis fejlen optræder flere gange, eller hvis indikatoren vises vedvarende.


Strømafbrydelse

Apparatet kan klare et strømsvigt på nogle sekunder. Driften fortsætter.

Hvis strømsvigtet varer længere, og apparatet er i drift, vises der en meddelelse i displayet. Driften er afbrudt.

Drej funktionsvælgeren hen på 0, derefter kan De tage apparatet i drift igen på normal vis.

Demo-modus

Hvis symbolet  vises i displayet, er demo-modus aktiveret. Apparatet kan ikke varme.

Afbryd kortvarigt apparatets forbindelse til strømforsyningen (afbryd sikringen eller HFI-anlægget i husets sikringskab). Deaktiver derefter demo-modus indenfor de næste 3 minutter i grundindstillingerne (se kapitlet *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!

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 sikringskabet.

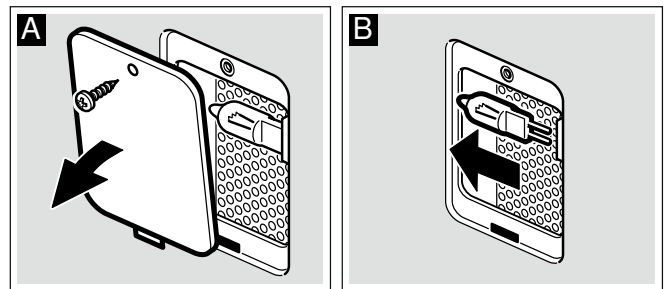
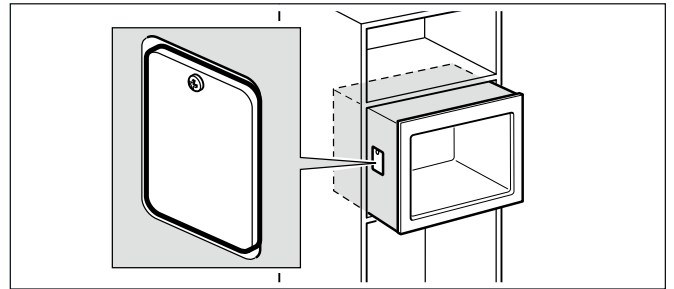
Bemærk: Hold altid den nye halogenpære med en tør klud, når den tages ud af emballagen. Derved forlænges pærens levetid.

Sådan gør De

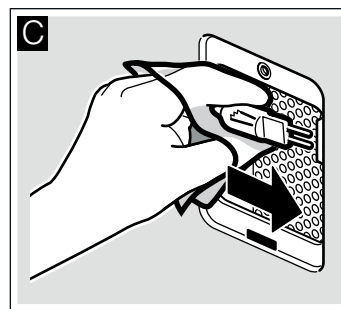
Bemærk: Før pæren i ovnrummets kan udskiftes, skal apparatet tages ud. Følg montagevejledningen.

- 1 Slå sikringen fra i sikringskabet, eller træk netstikket ud af kontakten.
- 2 Luk apparatets dør op. Skru 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 sikringskabet 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, 50/60 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
- Ovnrøm	236 x 445 x 348 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.

Kundeservice

Når Deres apparat skal repareres, kan De henvende Dem til vores kundeservice. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige besøg af teknikere.

Når De ringer, bedes De angive produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-Nr.), således at vi kan hjælpe Dem kvalificeret. Typeskiltet med numrene finder De på frontsiden af apparatet efter at De har åbnet apparatets dør.

De kan med det samme indføre dataerne af Deres apparat her, så behøver De ikke søge dem i givet fald.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice

Vær opmærksom på, at besøget fra en kundeservicetekniker i tilfælde af en fejlbetjening heller ikke er gratis under garantiperioden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Tabeller og tips

Her findes et udvalg af retter samt de optimale indstillinger. 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 alt unødigt tilbehør ud af ovnrummet inden anvendelsen.
- 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 varmt tilbehør eller fade tages ud af ovnen.

Fare for skoldning!

Der kan skulpe varm væske over, når glasbradepanden trækkes ud. Træk derfor glasbradepanden 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.

Der kan også tilberedes andre mængder end det, der er angivet i tabellerne. For brug af mikrobølgefunktionen alene gælder følgende tommelfingerregel: Dobbelt mængde - næste dobbelt tilberedningstid, halv mængde - halv tilberedningstid.

Servicet kan stilles midt på 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.

Bemærk: Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.

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. Fjern optøningsvæden.
	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. Fjern optøningsvæden.
Gås	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Vend hvert 20. minut. Fjern optøningsvæden.

Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Fisk Filet, fiksekotelet, skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Skil optøede dele fra hinanden.
Fisk, hel	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15-25 min.	Vend ind imellem.
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g 600 g	180 W, 10-15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	Rør forsigtigt i grøntsagerne ind imellem.
Frugt, f.eks. hindbær	300 g 500 g	180 W, 7-10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Rør ind imellem forsigtigt i frugten, og skil de optøede dele ad.
Smør, optøning	125 g 250 g	90 W, 6-8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	Fjern emballagen helt.
Brød, helt	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15-25 min.	Vend ind imellem.
Tørkager, f.eks. rørekage	500 g 750 g	90 W, 10-15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Skil de enkelte stykker kage fra hinanden. Kun til kager uden glasur, fløde eller creme.
Kage, fugtigt fyld, f.eks. frugtkage, kvarkkage	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-25 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15-25 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller gelatine.

Optøning og opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævnere fordelt i fad og beholdere, der er egnet til brug med 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 der ikke findes 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.

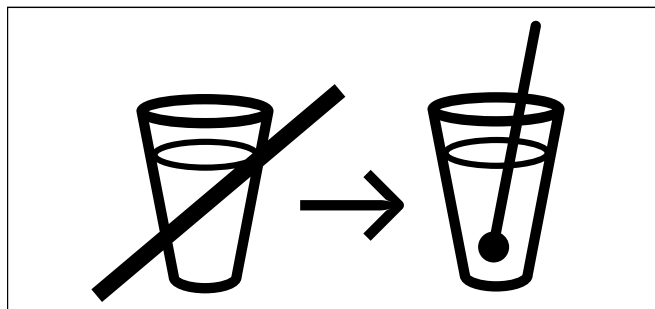
Bemærk: Stil fad og beholdere på bunden af ovnrummet.

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 1000 g	600 W, 10 - 15 min. 600 W, 20-25 min.	Tildækket
Kødskiver eller -stykker i sauce, f.eks. gullasch	500 g 1000 g	600 W, 12-17 min. 600 W, 25-30 min.	Tildækket
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g 800 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Tildækket
Tilbehør, f.eks. ris, pasta	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 8-10 min.	Fad med låg, tilsæt væske
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g 600 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 14-17 min.	Fad med låg, tilsæt 1 spsk. vand
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 kogepind/ske i beholderen ved opvarmning af væske. På den måde undgås forsinket kogning.



Pas på! Metal - f.eks. en ske i glasset - skal være placeret mindst 2 cm væk fra væggene i ovnrummet 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 fade 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 der ikke er 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 2-5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når servicet tages ud.

Bemærk: Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.

Opvarme madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 dele)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Tildækket
Drikkevarer	150 ml	1000 W, 1-2 min.	Placer altid en kogepind/ske i beholderen. Drikke med alkohol må ikke overopvarmes og skal kontrolleres med jævne mellemrum.
	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
Sammenkøgt 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.	

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 fade 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.

Bemærk: Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.

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, rør rundt.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Tilbehør, Kartoffler	250 g	600 W, 8-10 min.	Skær kartoflerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g, og rør rundt.
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske.
	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.	Rør rundt af og til.

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
Biskuiitærte	Springform	1	✦	170-180	45-50
Kage med tør pynt (rørt kagedej)	Glasbradepande	2	✦	160-170	35-50
Kage med saftig pynt f.eks. gærdej med æbledrys	Glasbradepande	2	✦	155-165	55-65
Fletbrød af 500 g mel	Glasbradepande	2	✦	160-170	30-40
Stolle (tysk julekage) af 500 g mel	Glasbradepande	2	✦	170-180	60-70
Pizza	Glasbradepande	2	✦	200-210	30-40
Gærbrød 1 kg**	Glasbradepande	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.

Småkager	Fade og beholdere	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Småkager	Glasbradepande	2	✦	150-170	20-35
Marengs	Glasbradepande	2	✦	110	90-120
Makroner	Glasbradepande	2	✦	110	35-45

Småkager	Fade og beholdere	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Butterdej	Glasbradepande	2	✿	180-200	35-45
Rundstykker, f.eks. grovboller	Glasbradepande	2	✿	180-200	25-45

Bagetips

Der skal bages efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan kan det konstateres, om en formkage er gen-nembagt.	Stik en tynd træpind ned i kagens højeste punkt ca. 10 minutter inden afslutningen af den angivne bagetid. 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 skal kagen løsnes 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.
Temperaturen i ovnen målt med eget termometer har 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 den selv måles.
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 dette ikke hjælper, eller stil kagen på glasbradepanden. 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 grilling.

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-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Anvisninger
Oksegrydesteg	ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Tildækket.
Roastbeef, rosa	ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Fad uden låg. Vend efter halvdelen af tiden.
Svinekød uden svær, f.eks. nakkekam	ca. 750 g	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Fad uden låg.
Svinekød med svær, f.eks. bov	ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Fad uden låg. Vend ikke.
Svinemørbrad	ca. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Fad uden låg.
Forloren hare	ca. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Fad uden låg.
Kylling, hel	ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Tildækket. 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	Tildækket. Vend ikke.
Andebryst Andebryst, 2 stk.	ca. 500 g å 250-300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Fad uden låg. Lægges med skindet opad. Vend ikke.
Gåsebryst, gåselår	700-900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Højt fad uden låg. 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	Grilltrin	Tilberedningstid i minutter
Steaks, 2-3 cm tykke	2-3 stk.	å 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.	å ca. 120 g	1+3**		2 2	1. side: ca. 15-20 2. side: ca. 10-15

* Smør først risten med olie.

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

*** Toastskiver skal forristes

Ret	Mængde	Vægt	Rille	Ovn-funktion	Grilltrin	Tilberedningstid i minutter
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
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 glasbradepanden 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 efterbage i yderligere 5 minutter, efter at ovnen er slukket.

Ret	Mængde	Fade og beholdere	Rille	Mikrobølgeovn 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	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Strudel med frugtfyld*	Glasbradepande	2		200-220	40-50
Pommes frites	Glasbradepande	2		210-230	20-30
Pizza	Rist	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Rist	2		160-190	15-20
Kroketter	Glasbradepande	2		200-220	20-30
Rösti	Glasbradepande	2		200-220	20-30

* Forvarm ovnen i 5 minutter.

Prøveretter

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

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

Optøning med mikrobølgefunktion

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Kød, 500 g	180 W, 7 min. +90 W, 8-12 min. eller programmet optøning af "hakket kød"	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	Ovn-funktion	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	Ovn-funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager, sprøjtede	Glasbradepande	2	✚	160-170	30-35
Småkager*	Glasbradepande	2	✚	160-170	25-30
Vandbiskuit	Springform på rist	1	✚	170-180	45-50
Kage af gærdej	Glasbradepande	2	✚	160-180	50-60
Æbletærte med låg	Mørk springform Ø20 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 glasbradepande	3+1	3	30-35

* Vend efter 1/2 af tiden.

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 småkagerne jævnt og i et lag på glasbradepanden.
Pommes frites i ovn	Bag mindst 400 g pommes frites pr. glasbradepande, så de ikke bliver udtørret.

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

GAGGENAU



9000809690 da (921220)