

**BM 450/451**

**BM 454/455**

**BM 484/485**

Mikro-/kombiovn

## Indholdsfortegnelse

<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b>	<b>3</b>	<b>Individuelle opskrifter</b>	<b>20</b>
Årsager til skader	5	Registrere opskrift	20
<b>Miljøbeskyttelse</b>	<b>6</b>	Programmere opskrift	21
Miljøvenlig bortskaffelse	6	Angiv navn	21
Tip for at spare på energi	6	Starte opskrift	21
<b>Lær Deres apparat at kende</b>	<b>6</b>	Ændre en opskrift	22
Display og betjeningslementer	6	Slette opskrift	22
Funktionsvælgerens positioner	7	<b>Timer-funktioner</b>	<b>22</b>
Symboler	7	Åbne Timer-menu	22
Farver og visning	8	Minutur	23
Automatisk døråbning	8	Stopur	23
Yderligere oplysninger i	8	<b>Langtidstimer</b>	<b>24</b>
Køventilator	8	<b>Børnesikring</b>	<b>24</b>
Tilbehør	8	Aktivere børnesikring	24
<b>Før apparatet tages i brug første gang</b>	<b>9</b>	Deaktivere børnesikring	24
Indstille sprog	9	<b>Grundindstillinger</b>	<b>25</b>
Indstille klokkeslætsformat	10	<b>Rengøring</b>	<b>27</b>
Indstille klokkeslæt	10	Selvrensende flade i ovnrummet	27
Indstilling af datoformat	10	Rengøringsmiddel	27
Indstille dato	10	<b>En fejl, hvad gør man?</b>	<b>28</b>
Indstilling af temperaturrenhed	10	Strømafbrydelse	29
Afslutte den første ibrugtagning	10	Demo-modus	29
Opvarme ovnen	11	Udskifte pære i ovnlampe	29
Rense tilbehør	11	<b>Tekniske data</b>	<b>30</b>
<b>Aktivere apparatet</b>	<b>11</b>	<b>Kundeservice</b>	<b>30</b>
Standby	11	E-nummer og FD-nummer	30
Aktivere apparat	11	<b>Tabeller og tips</b>	<b>31</b>
<b>Mikrobølger</b>	<b>12</b>	Optøning	31
Tips vedrørende fade og beholdere	12	Optøning og opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter	32
Mikrobølge-trin	12	Opvarme madretter	33
Indstille mikrobølgefunktion	12	Tilberede madretter	33
<b>Ovn</b>	<b>13</b>	Tips om mikrobølgefunktionen	34
Indstilling af ovnfunktion og temperatur	13	Kager og bagværk	34
Lynopvarmning	13	Bagetips	35
Sikkerhedsafbryder	13	Stege og grille	36
<b>Grill med stor flade</b>	<b>14</b>	Stege- og grilltips	37
Indstille fladegrill	14	Gratiner, tærter	38
<b>Kombinationsdrift</b>	<b>14</b>	Dybfrosne færdigretter	38
Indstille kombineret drift	14	Prøveretter	38
<b>Intervaldrift</b>	<b>15</b>	Akrylamid i levnedsmidler	39
Indstille intervaldrift	15		
Sluttidspunkt for tilberedningen	16		
<b>Automatikprogrammer</b>	<b>17</b>		
Indstille program	17		
Tilpasse individuelt	18		
Anvisninger om automatikprogrammer	18		
Programtabel	19		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) og Online-Shop: [www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## **⚠️ 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 garantiydelser 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 er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

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 15 år gamle og er under opsyn.

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

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

### **Brandfare!**

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

apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

- Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til. Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande eller at opvarme hjemmesko, puder med kerne- eller kornfyld, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende. Selv efter flere timer kan f.eks. hjemmesko eller puder med kerne- eller kornfyld antændes. 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 før 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 miokrobølgeenergi ud af apparater, hvor afdækningen af kabinettet mangler. Fjern aldrig apparatets kabinet. Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

### **Fare for elektrisk stød!**

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stikadapter Denne adapter (tilladt til maks13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00623333).

### **Fare for forbrænding!**

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

### **Fare for skoldning!**

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

- Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en 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 tilskadecomst!

- 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.
- Service og beholdere af metal eller med metaldele kan danne gnister ved ren mikrobølgedrift. Apparatet bliver beskadiget. Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.
- Uegnet service kan medføre beskadigelser. Anvend kun egnede materialer ved MikroKombi drift, som også tåler varmluft- og grilltemperaturer.
- Drejetallerkener af glas kan splintre. Stød ikke med hårde genstande mod drejetallerkenen.
- Revner eller knæk i drejetallerkener af glas er farlige. Drejetallerkenen skal behandles forsigtigt.

## Årsager til skader

### Pas på!

- Gnistdannelse: Metal - f.eks. en ske i et glas - skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnens vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude 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 temperaturforskelle.
- 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.

### 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. Ovnens 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.

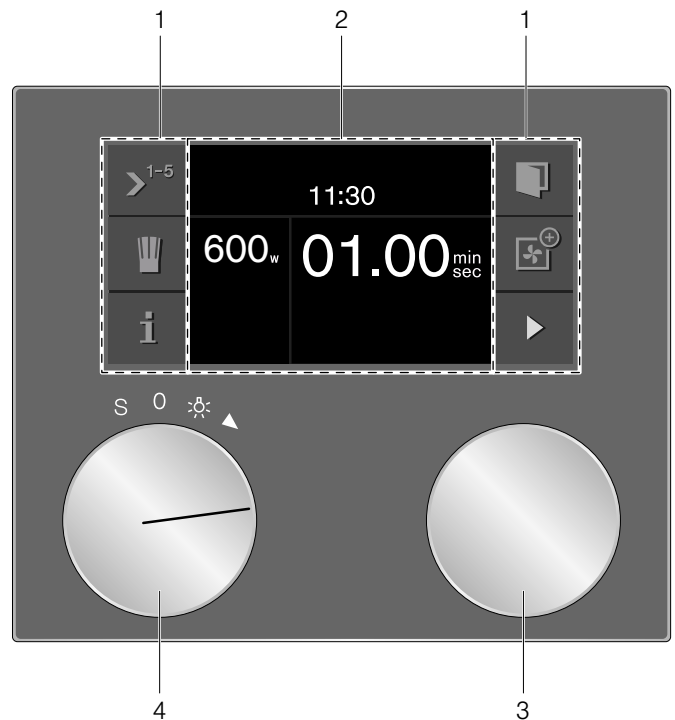
Her bliver det nye apparat præsenteret. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

### Display og betjeningselementer

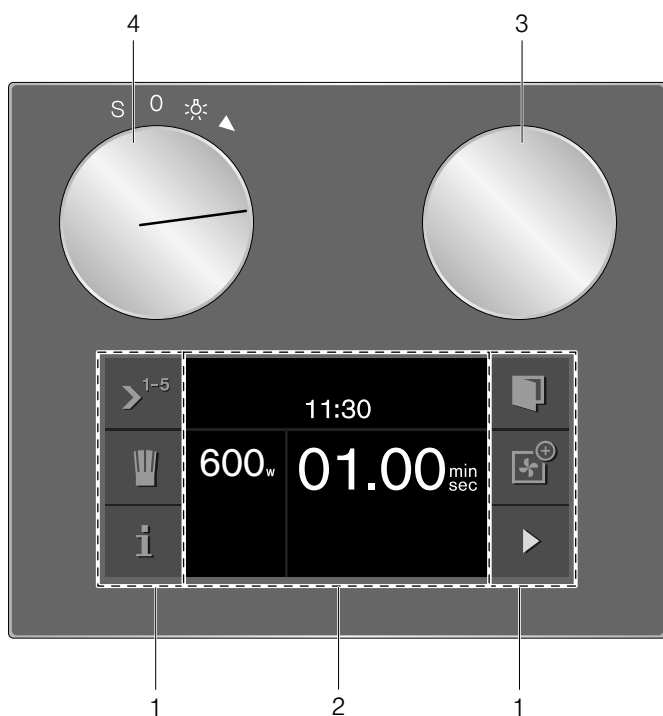
Denne vejledning gælder for flere forskellige apparatversioner. Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelse.

Betjeningen er identisk for alle apparatversioner.

#### Betjeningselement øverst på apparatet

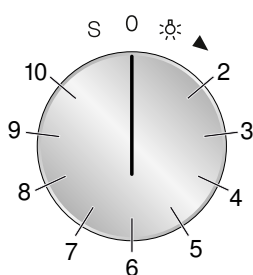


## Betjeningselement nederst på apparatet



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 ovenfunktioner foretages med drejeknappen.
4	Funktionsvælger	Mikrobølgeeffekt, ovenfunktion, 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

Position	Funktion
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
↙	Gemme
↘	Redigere indstillinger
🔒	Børnesikring
🕒	Åbne Timer-menu
🕒	Åbne Langtidstimer
> <sup>1-5</sup>	Intervaldrift
rec	Registrere menu
>A <sup>å</sup>	Angiv navn
✕	Slette bogstaver
O <sub>w</sub>	Mikrobølgefunktion, lad retten hvile
🔪	Demo-modus
⤴	Opvarmning med statusindikator
⤵	Lynopvarmning med statusindikator
⌚	Æggeur
🛑	Stopur
	Automatik-programmer
🧴	Vægt
📊	Tilberedningsresultat
* <sub>o</sub>	Optøning
🍲	Tilberedning, kombineret tilberedning
	Kombinationsdrift:

	Vælg ovn
	Fjern ovn
	Tilføj ovn
	Vælg mikrobølgeovn
	Fjern mikrobølgeovn
	Tilføj mikrobølgeovn

## Farver og visning

### Farver

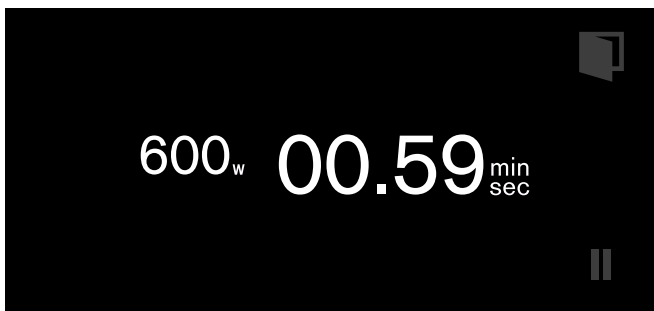
Formålet med de forskellige farver er at vejlede brugeren i den pågældende indstillingssituation.

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!

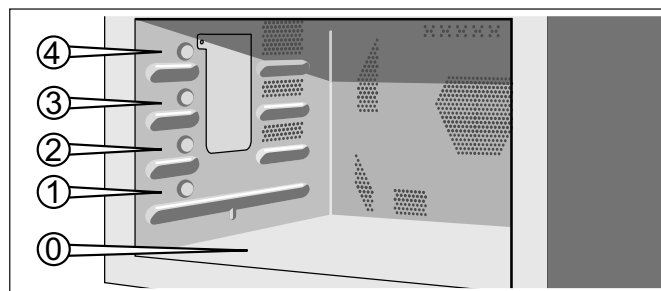
Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ellers bliver apparatet overophedet.

### 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, vægge og bund. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgeernes funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

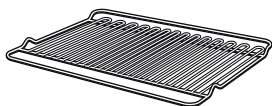
## Tilbehør

Tilbehøret kan sættes ind i apparatet i 4 forskellige højder.



**Bemærk:** Fade og beholdere, der er egnet til mikrobølger, kan også sættes på bunden af ovnen (højde 0).





#### Rist

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

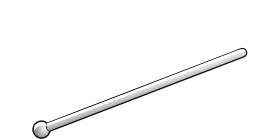
**Bemærk:** Risten kan trækkes ud tredjedele ud, uden at den vipper. På den måde er det lettere at tage retterne ud.



#### 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.

## 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.

Apparatet skal være færdigmonteret og tilsluttet.

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

- Sprog
- Klokkelæt-format
- Klokkelæt
- Datoformat
- Dato
- Temperaturformat

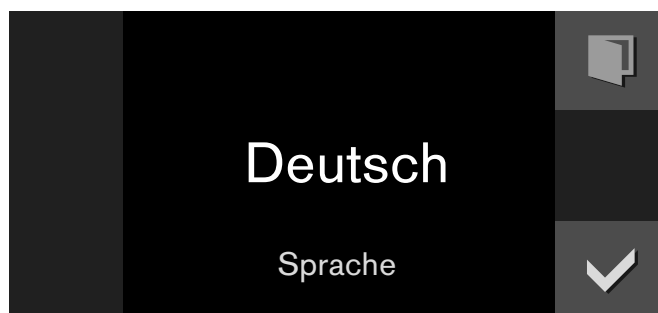
#### Anvisninger

- Menuen "De første indstillinger" vises kun, når apparatet tændes første gang efter strømtilslutningen, eller hvis apparatet har været uden strøm i flere dage. Efter strømtilslutningen vises først GAGGENAU-logoet i ca. 30 sekunder, derefter vises menuen "De første indstillinger" automatisk.
- Disse indstillinger 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 ✓.

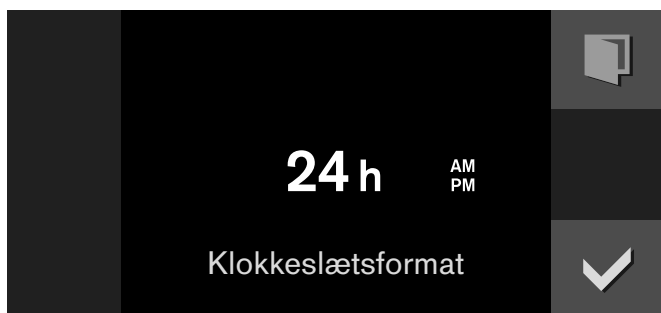


**Bemærk:** Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder.

## Indstille klokkeslætsformat

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 klokkeslæt

I displayet vises klokkeslættet.

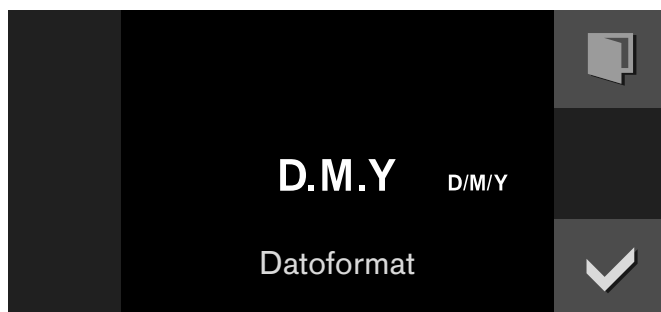
- 1 Indstil det ønskede klokkeslæt med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



## Indstilling af datoformat

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

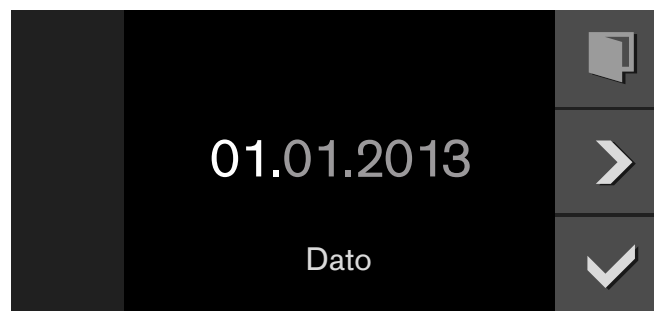
- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



## Indstille dato

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

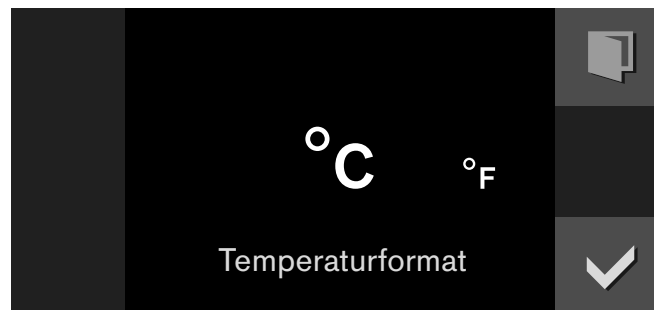
- 1 Indstil den ønskede dag med drejeknappen.
- 2 Skift til indstilling af måned med symbolet >.
- 3 Indstil måneden med drejeknappen.
- 4 Skift til indstilling af år med symbolet >.
- 5 Indstil året med drejeknappen.
- 6 Bekræft med ✓.



## Indstilling af temperaturenhed

I indikatoren vises de to mulige enheder °C og °F. Enheden °C er forvalgt.

- 1 Vælg den ønskede enhed med drejeknappen.
- 2 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.

---

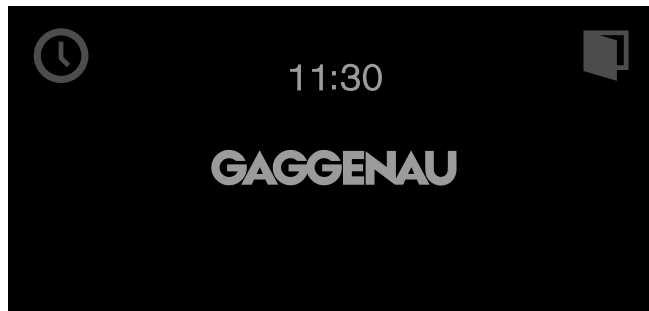
## Aktivere apparatet

---

### 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 apparat

For at forlade standby-modus skal man enten:

- dreje på funktionsvælgeren,
- berøre et betjeningsfelt,
- åbne eller lukke døren.

Nu kan den ønskede funktion indstilles. Det er beskrevet i de pågældende kapitler, hvordan funktioner indstilles.

### Anvisninger

- Hvis der er valgt "Standby-visning = Fra" i grundindstillingerne, skal funktionsvælgeren drejes for at forlade standby-modus.
- Standby-visningen vises igen, hvis der ikke foretages en indstilling i længere tid efter aktiveringen.
- Når døren er åben, slukkes ovenbelysningen efter 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 ovns væg 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 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.

### Mikrobølge-trin

Mikrobølge-effekter er trin og svarer ikke altid helt præcist til apparatets faktiske watt-forbrug.

Der kan indstilles følgende mikrobølgeeffekter:

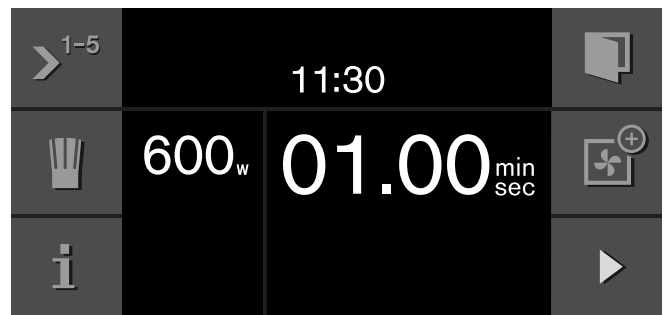
90 W	Til optøning af sarte madvarer
180 W	Til optøning og færdigtilberedning
360 W	Til tilberedning af kød og opvarmning af sarte madvarer
600 W	til opvarmning og tilberedning af retter
1000 W	Til opvarmning af væsker

**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.

Den maksimale indstilling er beregnet til opvarmning af væsker. Til beskyttelse af apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt reduceret efter en vis tid. Efter en afkølingstid kan den fulde effekt anvendes igen.

### Indstille mikrobølgefunktion

- 1 Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren.
- 2 Indstil varigheden med drejeknappen.
- 3 Start med ▶.



Driften starter. Varigheden tælles ned i displayet.

Når tiden er gået, lyder der et signal. Signalet bliver afbrudt, når symbolet ✓ berøres, apparatets dør åbnes, eller funktionsvælgeren stilles på 0. Mikrobølgefunktionen er afsluttet.

Hvis ovns dør åbnes under driften, bliver mikrobølge-driften afbrudt (pause). Berør symbolet ▶, når døren er blevet lukket igen. Driften fortsætter.

Varigheden kan når som helst ændres med drejeknappen.

Effekten kan når som helst ændres med funktionsvælgeren. Start igen med ▶.

Den forløbne tilberedningstid kan vises med symbolet i. Med symbolet ✓ returneres til visning af standarddisplayet igen.

#### Pause:

Driften kan sættes på pause med II. Driften fortsættes med ▶.




#### Slukke:

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


**Bemærk:** Det er normalt, at ventilatoren fortsætter driften, også når døren er blevet åbnet.

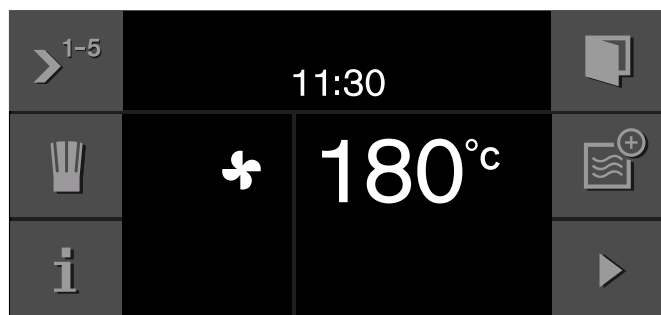
## Ovn







I ovn-modus kan der indstilles følgende ovnfunktioner:



Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
 Varmluft	40 °C	Hævning af gærdej, optøning af kager med flødeskum
	100-250 °C	Bagning af kager, småkager og pizza på glasbradepanden
 Grill med stor flade + varmluft	100-250 °C	Stegning af kød i stykker
 Grill med stor flade + cirkulationsluft	100-250 °C	Til tærter, gratinerede retter og helt fjerkræ


## Indstilling af 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 drejknappen.  
**Bemærk:** Om ønsket kan tilberedningstiden for retten indstilles nu, og sluttidspunktet for tilberedningen kan forskydes til senere. Berør symbolet , menuen Seriedrift vises. Vælg med  funktionen "Tilberedningstid" , og indstil. Vælg med  funktionen "Sluttidspunkt for tilberedning" , og indstil. Dette er nærmere beskrevet i kapitlet Seriedrift.
- 3 Start med .

I displayet vises opvarmningssymbolet  (først, når der er indstillet en ovntemperatur på 100 °C). Bjælken viser løbende opvarmningens status. Når den indstillede temperatur nås, lyder der et signal, og opvarmningssymbolet  slukkes.



Når funktionen "Lynopvarmning" er aktiveret, vises symbolet for "Lynopvarmning" .

**Bemærk:** I grundindstillingerne er det muligt at aktivere hhv. deaktivere et opvarmningssignal. Det lyder, når den ønskede temperatur er nået.

Temperaturen kan når som helst ændres med drejknappen.

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



### Pause:

Driften kan sættes på pause med . Driften fortsættes med .

### Slukke:

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

### Vise aktuel temperatur:

Når symbolet  berøres, bliver den aktuelle temperatur i ovnen vist i displayet i nogle sekunder (fra 100 °C). Med symbolet  returneres til visning af standarddisplayet igen.

**Bemærk:** Når ovnen er i drift efter opvarmningsfasen, er små temperaturudsving alt efter ovnfunktion normale.

## Lynopvarmning

Med funktionen "Lynopvarmning" når apparatet den ønskede temperatur særligt hurtigt.

Sæt først retten i ovnen, når "lynopvarmningen" er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

Funktionen "Lynopvarmning" skal aktiveres i Grundindstillingerne (se kapitlet Grundindstillinger).

## Sikkerhedsafbryder

Af hensyn til sikkerheden er apparatet udstyret med en sikkerhedsafbryder. Al opvarmning bliver slukket efter 12 timer, hvis der ikke er foretaget en indstilling i løbet af dette tidsrum. I displayet vises en meddelelse.

### Undtagelse:

En programmering med langtidstimeren.


Drej funktionsvælgeren hen på **0**, så kan apparatet igen betjenes på normal vis.

## 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 fladegrill

- 1 Indstil fladegrill med funktionsvælgeren. I displayet vises symbolet for fladegrill  og grilltrin 3.




- 2 Indstil grilltrinnet med drejknappen.

**Bemærk:** Om ønsket kan tilberedningstiden for retten indstilles nu, og sluttidspunktet for tilberedningen kan forskydes til senere. Berør symbolet  <sup>1-5</sup>, menuen Seriedrift vises. Vælg med  funktionen "Tilberedningstid" , og indstil. Vælg med  funktionen "Sluttidspunkt for tilberedning" , og indstil.



Dette er nærmere beskrevet i kapitlet Seriedrift.

- 3 Start med .

Grilltrinnet kan når som helst ændres med drejknappen.

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

### Pause:

Driften kan sættes på pause med . Driften fortsættes med .

### 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.

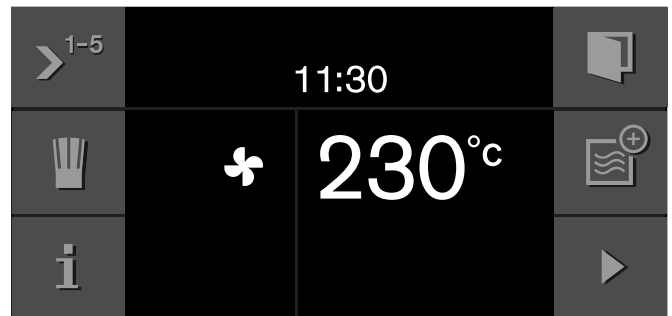
Den valgte ovnfunktion kan også kombineres med mikrobølgefunktionens intervaldrift.



## Indstille kombineret drift


- 1 Indstil den ønskede ovnfunktion eller mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren.

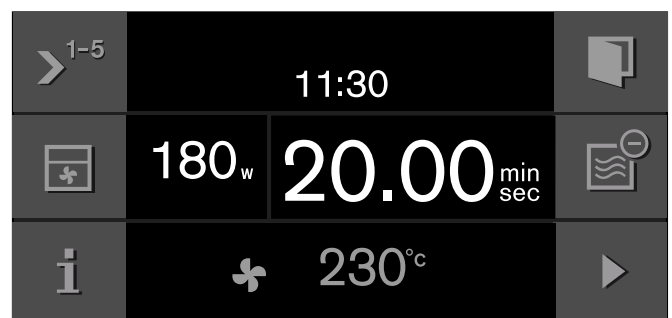
**Bemærk:** Den kombinerede drift kan begynde med en ovnfunktion eller med en mikrobølgeeffekt. I det følgende eksempel begyndes der med en ovnfunktion.

- 2 Indstil ovn-temperaturen eller grilltrinnet med drejknappen.




Afhængigt af den valgte ovnfunktion, vises symbolet  for mikrobølger eller symbolet  for ovn i betjeningsfeltet til højre. Dermed kan den pågældende driftstype tilføjes.

- 3 Tilføj en mikrobølgeeffekt med symbolet .
- 4 Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren.
- 5 Indstil varigheden med drejknappen.





- 6 Start med .

Driften starter. Varigheden tælles ned i displayet.

Når tiden er gået, lyder der et signal. Signalet bliver afbrudt, når symbolet  berøres, apparatets dør åbnes, eller funktionsvælgeren stilles på 0. Den kombinerede drift er afsluttet.





## Ændre indstillinger

Ovnfunktion og ovn-temperatur, grilltrin eller mikrobølgeeffekt samt varighed kan når som helst ændres. Ændringerne kan også foretages under driften. Berør symbolet **||**. Driften standser.

- 1 Sæt ovnfunktionen i fokus med symbolerne  eller .
- 2 Korrigér ovnfunktion eller mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren.
- 3 Indstil ovn-temperatur, grilltrin eller varighed med drejeknappen.
- 4 Start med **▶**.

## Slette indstillinger

Indstillingerne kan også slettes under driften. Berør symbolet **||**. Driften standser.

- 1 Sæt ovnfunktionen i fokus med symbolerne  eller .
- 2 Slet ovnfunktionen med symbolerne  eller .
- 3 Start med **▶**.

## Pause:

Driften kan sættes på pause med **||**. Driften fortsættes med **▶**.

## Slukke:

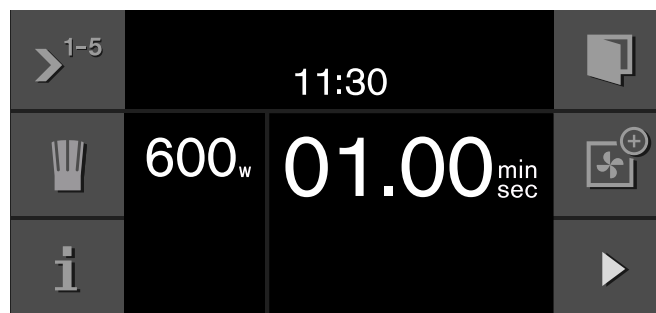
Drej funktionsvælgeren hen på **0** for at afbryde driften helt og slette indstillingerne.

## Intervaldrift

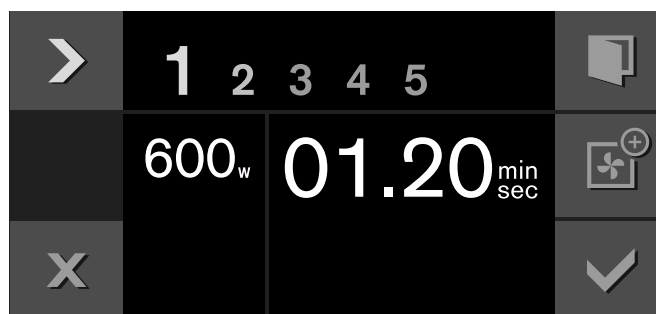
Med intervaldrift kan der indstilles op til fem forskellige ovnfunktioner og tilberedningstider, som udføres efter hinanden.

## Indstille intervaldrift

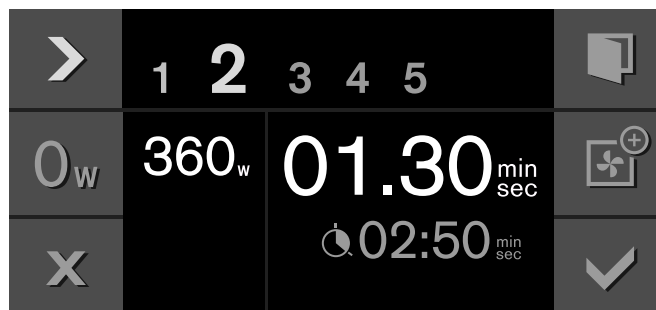
- 1 Indstil den ønskede ovnfunktion eller mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren.



- 2 Berør symbolet **▶**<sup>1-5</sup>. Menuen Seriedrift vises.
- 3 Indstil varighed, temperatur eller grilltrin med drejeknappen.



- 4 Vælg den anden fase med symbolet **▶**.
- 5 Indstil den ønskede ovnfunktion eller mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren. Indstil varighed, temperatur eller grilltrin med drejeknappen.



**Bemærk:** Der kan fastlægges en udligningstid mellem to mikrobølgeeffekter, så temperaturen kan nå at blive jævnt fordelt i retten. Berør symbolet **0<sub>w</sub>**, og indstil en varighed med drejeknappen.

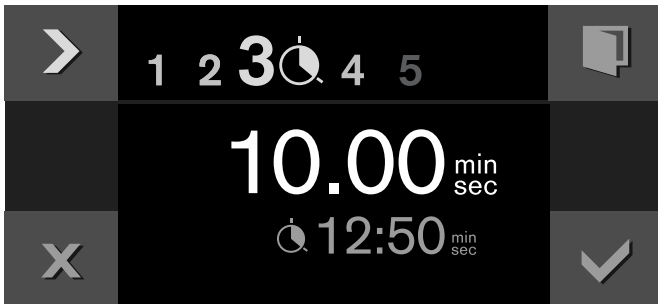
- 6 Vælg den tredje fase med symbolet **▶**.

- 7 Indstil den ønskede ovnfunktion eller mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren. Indstil varighed, temperatur eller grilltrin med drejeknappen.



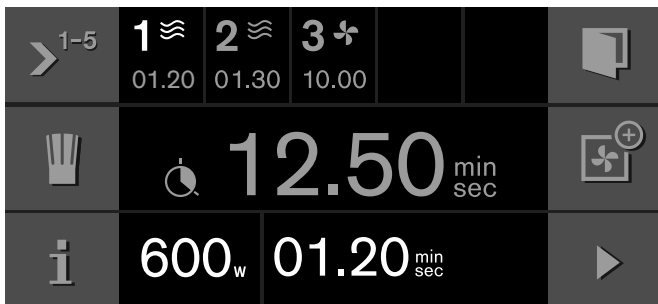
- 8 Vælg funktionen "Tilberedningstid" (Cooking Time) med >.

- 9 Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.



- 10 Bekræft med ✓.

Hovedmenuen for seriedrift vises. Indstillingerne for faserne vises på en liste i displayet.



- 11 Start med ▶.

Driften starter. Varigheden tælles ned i displayet.

Når tilberedningstiden er gået, slukker apparatet. Der lyder et signal. Signalet bliver afbrudt, når symbolet ✓ berøres, apparatets dør åbnes, eller funktionsvælgeren stilles på 0. Seriedriften er afsluttet.

#### Ændre indstillinger i den igangværende fase:

Berør symbolet II. Driften standser. Berør symbolet ><sup>1-5</sup>, og korriger indstillingerne. Forlad menuen med symbolet ✓. Start med ▶.

#### Slette indstillinger:

Berør symbolet X.

#### Pause:

Driften kan sættes på pause med II. Driften fortsættes med ▶.

#### Slukke:

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

#### Anvisninger

- Seriedriften kan suppleres med kombineret drift.
- Mikrobølgeeffekten på 1000 W kan kun vælges én gang.
- De forskellige ovnfunktioner kan ikke kombineres med mikrobølgeeffekten på 1000 W.
- Rækkefølgen af de enkelte indstillinger kan vælges frit. Der kan begyndes med varighed, mikrobølgeeffekten eller ovnfunktion.
- Hvis apparatets dør åbnes under driften, fortsætter ventilatoren evt. med at køre.

#### Sluttidspunkt for tilberedningen

I ovn-modus kan sluttidspunktet for tilberedning udskydes til et senere tidspunkt. Denne funktion kan ikke bruges i forbindelse med drift med mikrobølger.

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

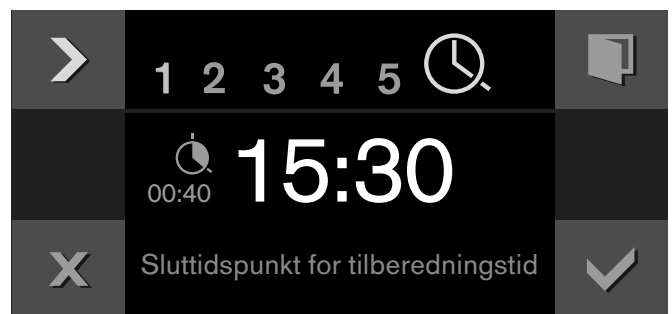
Indtast tilberedningstiden, og forskyd sluttidspunktet for tilberedning til 15:30. Elektronikken beregner starttidspunktet. Apparatet starter automatisk klokken 14:50 og slukkes klokken 15:30.

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

#### Forskyde sluttidspunkt for tilberedningstid

Der er indstillet ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid.

- 1 Vælg funktionen "Sluttidspunkt for tilberedning" (Cooking End Time) med >.
- 2 Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen.

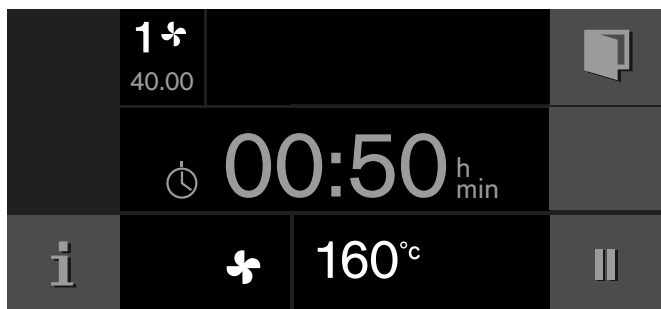


- 3 Bekræft med ✓.

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



#### 4 Start med ▶.



Apparatet går i venteposition. I displayet vises ovnfunktion, temperatur, tilberedningstid og den resterende tid til start. Apparatet starter automatisk på det beregnede tidspunkt og slukkes, når tilberedningstiden er udløbet.

Når tilberedningstiden er gået, slukker apparatet. Der lyder et signal. Signalet bliver afbrudt, når symbolet ✓ berøres, apparatets dør åbnes, eller funktionsvælgeren stilles på 0. Seriedriften er afsluttet.

#### Ændre tilberedningstid:

Berør symbolet II. Vælg funktionen "Tilberedningstid" ⌚ med ▶. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejknappen. Bekræft med ✓. Start med ▶.

#### Ændre sluttidspunkt for tilberedningstid:

Berør symbolet II. Vælg funktionen "Sluttidspunkt for tilberedning" ⌚ med ▶. Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejknappen. Bekræft med ✓. Start med ▶.

#### Slette indstillinger:

Berør symbolet X.

#### Afbryde hele proceduren:

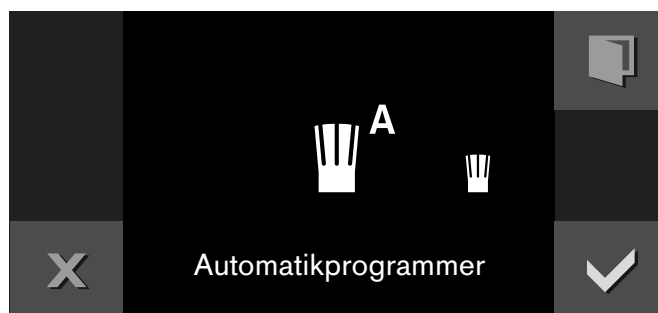
Sæt funktionsvælgeren på 0.

## Automatikprogrammer

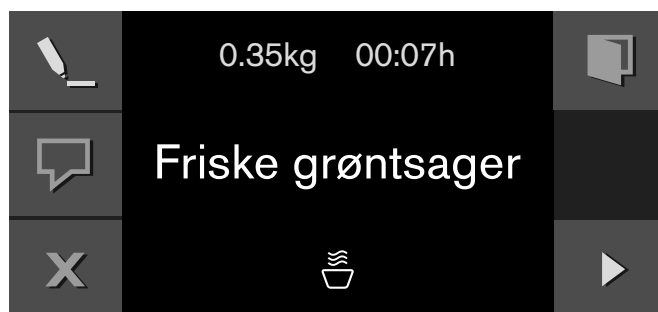
Det er let og enkelt at tilberede retter med automatikprogrammerne. Vælg programmet, og angiv rettens vægt. Programautomatikken sørger for den optimale indstilling. Der kan vælges mellem 15 programmer.

### Indstille program

- 1 Indstil en ovnfunktion med funktionsvælgeren.  
**Bemærk:** Funktionsvælgeren må ikke stå på ⌚ eller S.
- 2 Berør symbolet "Kokkehue" 🍲, hvorpå automatikprogrammerne vises.



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





- 5 Vælg funktionen Vægt 🍲 med symbolet ↙.
- 6 Indstil vægten for den pågældende ret med drejknappen.
- 7 Bekræft med ✓.
- 8 Start med ▶.  
Driften starter. Varigheden tælles ned i displayet.

Når tiden er gået, lyder der et signal. Signalet bliver afbrudt, når symbolet ✓ berøres, apparatets dør åbnes, eller funktionsvælgeren stilles på 0. Programmet er afsluttet.


#### Hviletid:

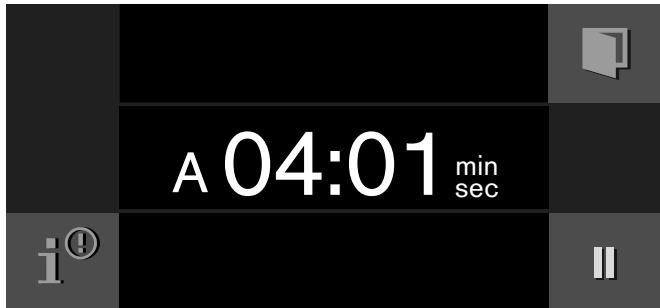
Efter programmets afslutning skal nogle retter hvile eller eftertilberedes for at udligne temperaturen. Vent, til denne hviletid er gået, inden retten tages ud af ovnen.


### Tips:

Med  vises tips om service, tilbehør og indsætningshøjde. Dette display forlades med .


### Bemærk:

Med **i** vises der anvisninger om tilberedningen. Følgende symbol **i**<sup>!</sup> vises ved vigtige oplysninger eller ved opfordring til at udføre en handling. Dette display forlades med .



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

### Pause:




Driften kan sættes på pause med **II**. Driften fortsættes med .

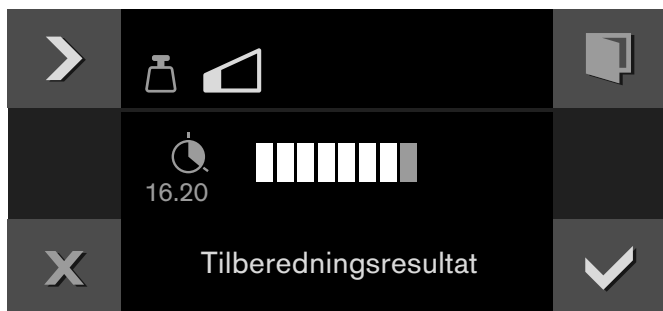
### Slukke:



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 drejeknappen. 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- 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 egnede.
- 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 egnede. Dybfrosne grøntsager med flødesovs er ikke egnede. 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
<b>Optøning</b>			
Et helt brød*	Franskbrød, 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.			
<b>Tilberedning</b>			
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.

	Egnede levnedsmidler	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
<b>Kombineret tilberedning</b>			
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.

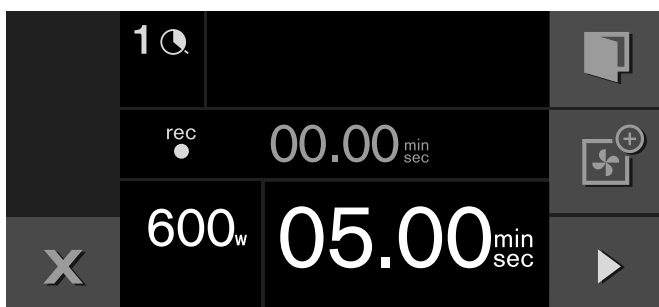
## Individuelle opskrifter


Der er mulighed for at gemme op til 50 individuelle opskrifter. Opskrifter kan registreres eller programmeres. Det er muligt at forsyne hver opskrift med et navn, så det er hurtigt og let at hente en opskrift, når den skal bruges.


### Registrere opskrift

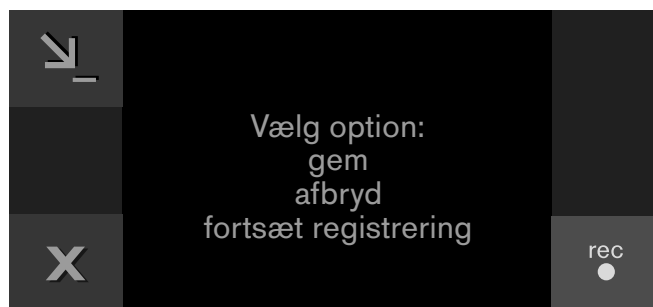
Der er mulighed for at indstille op til 5 faser efter hinanden, samtidig med at de registreres.

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




- 7 Start med .  
Den første fase bliver registreret, i dette tilfælde mikrobølgeeffekt 600 W, varighed for mikrobølgedrift 5 min. Varigheden tælles ned i displayet. Når tiden er udløbet, kan den næste fase registreres.


**Bemærk:** Fasen kan også afsluttes før tiden med symbolet .



Nu er der mulighed for at vælge 3 optioner.

Gemme: Berør symbolet . Opskriften bliver gemt. Indtast navnet under "ABC" (se kapitlet Indtastning af navn).

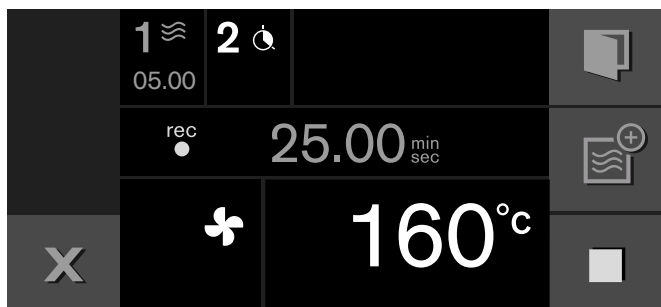
Afbryde: Berør symbolet . Opskriften bliver ikke gemt.

Fortsætte registrering: Berør symbolet .  
Registreringen fortsættes.

- 8 Fortsætte registrering: Berør symbolet .

- 9 Indstil den ønskede ovnfunktion eller mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren. Indstil varigheden af mikrobølge-drift, temperatur eller grilltrin med drejknappen.  
Eksempel: Varmluft 160°C.

## 10 Start med ▶.



**Bemærk:** Ovnfunktion: Tilberedningstiden bliver registreret.

- 11 Berør symbolet ■ for at afslutte denne fase. Fasen bliver gemt med den pågældende tilberedningstid, her 20 minutter.
- 12 Fortsætte registrering: Berør symbolet <sup>rec</sup> ●.  
- eller -  
Afslutte: Gem opskriften, hvis retten er blevet tilberedt, som ønsket.
- 13 Gemme: Berør symbolet ↘.  
Opskriften bliver gemt. Indtast navnet under "ABC" (se kapitlet Indtastning af navn).

### Anvisninger

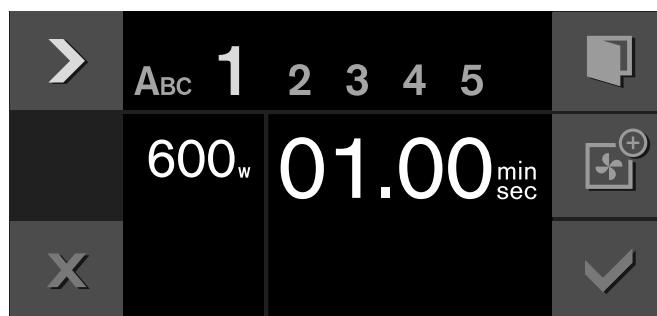
- Hvis apparatets dør åbnes, bliver registreringen af fasen afsluttet.
- Det er muligt at anvende kombineret drift (se kapitlet Kombineret drift).

## Programmere opskrift

Der er mulighed for at programmere og gemme op til 5 faser for tilberedningen.

- 1 Indstil den ønskede ovnfunktion eller mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren. Symbolet vises.
- 2 Berør symbolet , og vælg "Individuelle opskrifter" med drejknappen.
- 3 Bekræft med .
- 4 Vælg en ledig programplads med drejknappen.
- 5 Berør symbolet .
- 6 Indtast navnet under "ABC" (se kapitlet Indtastning af navn).
- 7 Berør symbolet .
- 8 Vælg den første fase med symbolet .  
Den ovnfunktion, som var indstillet fra starten, vises. Ovnfunktionen kan ændres med funktionsvælgeren. Det er muligt at anvende kombineret drift (se kapitlet Kombineret drift).

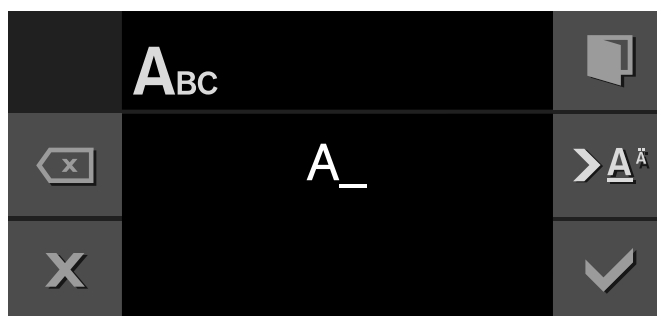
## 9 Indstil varigheden af mikrobølge-drift, temperatur eller grilltrin med drejknappen.



- 10 Vælg den næste fase med symbolet .  
- eller -  
Tilberedningen er færdig, afslut indtastningen.
- 11 Gem med .  
- eller -  
Afbryd med , og forlad menuen.

## Angiv navn

- 1 Indtast navnet på opskriften under "ABC".






Betjenings-knap	Vælg bogstaver Et nyt ord begynder altid med et stort bogstav.
A <sup>ä</sup>	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skifte til omlyd og specialtegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
ä	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skift til normale tegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
	Bogstav slettes

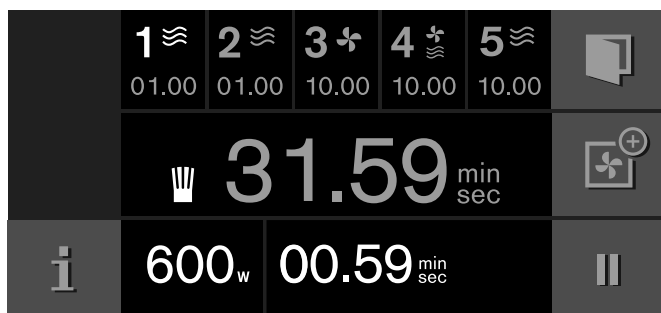
- 2 Gem med .  
- eller -  
Afbryd med og forlad menuen.

**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.








- Berør symbolet , og vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
- Bekræft med .
- Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
- 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.

## Ændre en opskrift

Det er muligt at ændre indstillingerne i en registreret eller programmeret opskrift.



- Drej funktionsvælgeren hen til en ovnfunktion. Symbolet  vises.
- Berør symbolet , og vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
- Bekræft med .
- Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
- Berør symbolet .
- Vælg den ønskede fase med symbolet .  
Indstillingerne bliver vist. Indstillingerne kan ændres med drejeknappen eller funktionsvælgeren.
- Gem med .  
- eller -  
Afbryd med , og forlad menuen.

## Slette opskrift


- Sæt funktionsvælgeren på en ovnfunktion. symbolet  vises.
- Berør symbolet . Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
- Bekræft med .
- Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
- Slet opskriften med .
- Bekræft med .


## Timer-funktioner

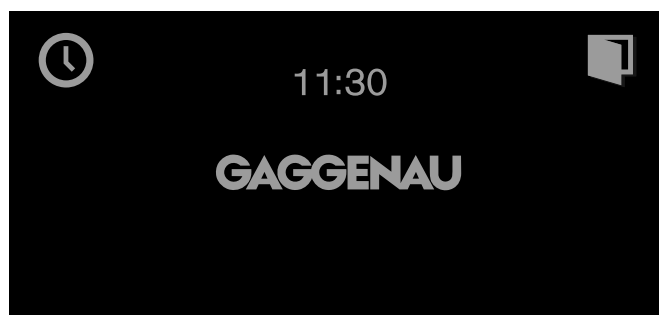
I Timer-menuen indstilles:

-  Æggeur
-  Stopur

## Åbne Timer-menu




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

Berør symbolet .



Timer-menuen åbnes.

### Anvisninger

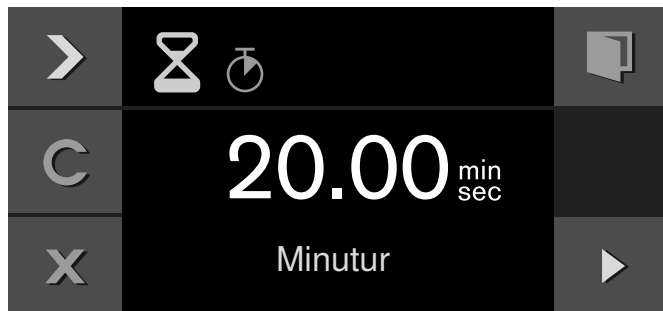
- Hvis funktionsvælgeren drejes hen til en ovnfunktion eller til grundindstillingerne **S**, mens æggeuret eller stopuret er aktiveret, vises der en meddelelse i displayet. Bekræft meddelelsen med symbol , og afbryd æggeuret eller stopuret. Apparatet er klar til brug. Drej funktionsvælgeren tilbage til 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.

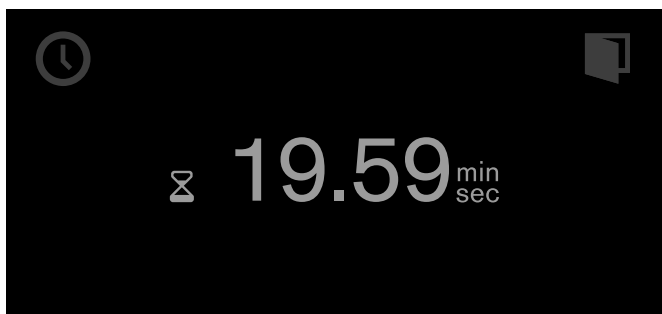
### Indstille æggeur

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



- 3 Start med ▶.

Timer-menuen lukkes, og tiden tælles ned. I displayet vises symbolet ⌚ sammen med tiden, der tælles ned.



Når tiden er gået, lyder der et signal. Det slukkes, når symbolet ✓ berøres.

Timer-menuen kan når som helst forlades ved at berøre symbolet X. Derved mistes indstillingerne.

### Sætte æggeuret på pause:

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

### Slukke for æggeuret før tiden:

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

## Stopur

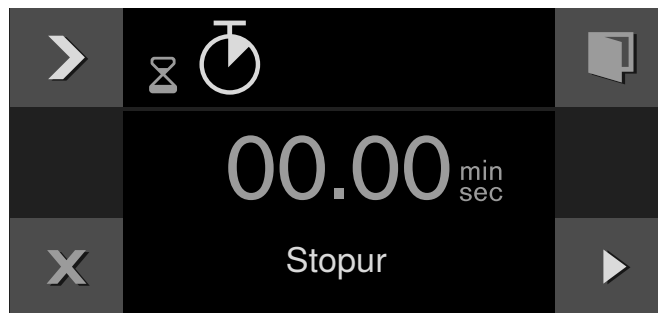
Stopuret kan kun bruges, så længe der ikke er indstillet andre funktioner.

Stopuret tæller op fra 0 sekunder til 90 minutter.

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

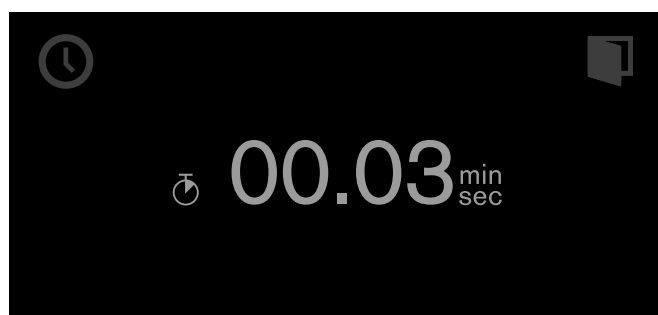
## Starte stopur

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



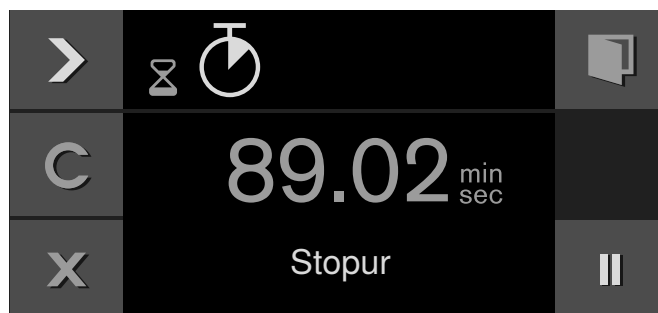
- 3 Start med ▶.

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 ikke utilsigtet skal kunne betjene apparatet, er det forsynet med en børnesikring.


### Anvisninger

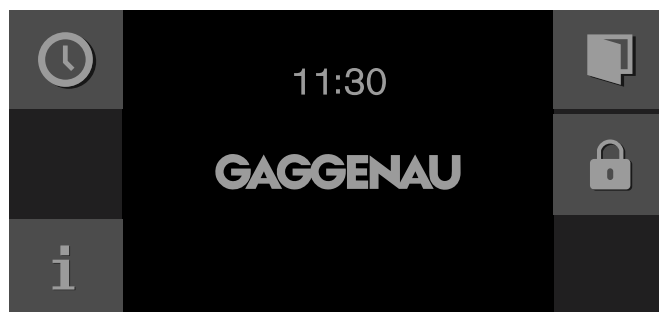
- Børnesikringen skal indstilles til "Tilgængelig" i grundindstillingerne.
- Hvis der opstår et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan det ske, at børnesikringen er deaktiveret, når strømforsyningen gendannes.


## Aktivere børnesikring

### Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.




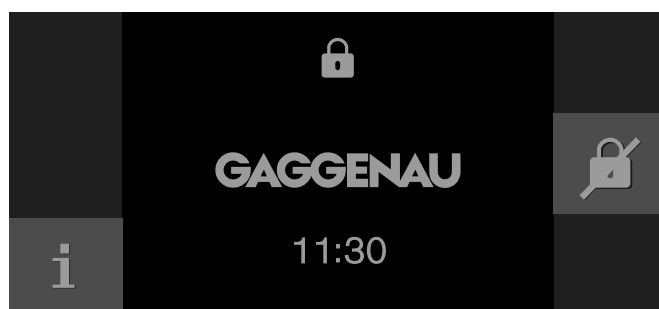
Børnesikringen er aktiveret. Standby-indikatoren vises. Symbolet  vises øverst i displayet.

## Deaktivere børnesikring

### Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

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 'Reduceret' bliver kun det vigtigste vist i displayet efter kort tid.
	Touch-panel farve	Grå* / hvid	Valg af symbolfarve for felterne i touch-panelet
	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	Ved opvarmningen lyder der et signal, når den ønskede temperatur er nået. Ved lynopvarmning opnås den ønskede temperatur særlig hurtigt.
	Klokkeslætsformat	AM/PM / 24 h*	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 M/D/Y	Indstilling af datoformat

	Dato	Aktuel dato	Indstille dato. Skift mellem år/måned/dag med symbolet >.
	Temperaturenhed	°C* / °F	Indstilling af temperaturenhed
	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 for tekstdisplayet <b>Bemærk:</b> Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder. Derefter bliver menuen Grundindstillinger lukket.
	Standardindstillinger	Gendanne apparatets standardindstillinger	Bekræft spørgsmålet "Slette alle individuelle indstillinger og gendanne apparatets standardindstillinger?" med ✓, eller afbryd med X. <b>Bemærk:</b> Ved gendannelse af standardindstillingerne bliver alle individuelle opskrifter slettet. Når standardindstillingerne er blevet gendannet, åbnes menuen "De første indstillinger".
	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.
	Langtids-timer	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Langtids-timeren kan indstilles, se kapitlet 'Langtids-timer'.
	Børnesikring	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Børnesikringen kan aktiveres (se kapitlet 'Børnesikring').

\* 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 mikrobølge-effekt.

### ⚠ 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!

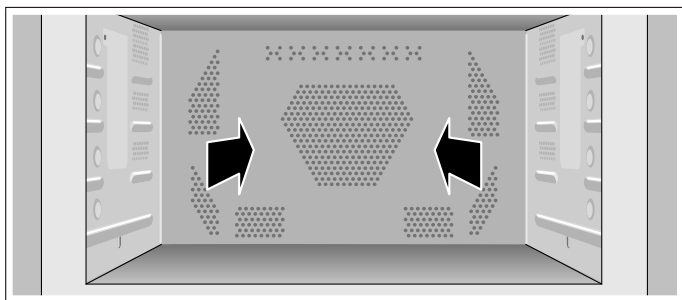
Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

### ⚠ Fare for tilskadekomst!

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

## Selvrensende flade i ovnrummet

Ovnens bagvæg er beklædt med selvrensende emalje. Den renser sig selv, mens 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 kommer ovnrens på bagvæggen, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.
- Brug aldrig skurende rengøringsmidler. De ridser hhv. ødelægger den højporøse belægning.
- Den selvrensende flade må aldrig behandles med en stålsvamp.
- En svag misfarvning af emaljen har ingen indflydelse på den selvrensende evne.

Rengøring af ovnbund, loft og sidevægge: Brug en opvaskevamp og varmt opvaskevand eller eddikevand.

## Rengøringsmiddel

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

Anvend:

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

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Område	Rengøringsmiddel
Apparatets front	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskevamp, 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. Må ikke afvaskes.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskevamp, 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 hos forhandleren.
Aluminium	Rengør med et mildt rengøringsmiddel til glasruder. Tør overfladerne af med en vinduespuddseklud eller en fnugfri mikrofiberklud med lette, horisontale bevægelser uden at trykke.
Ovnrum (selvrensende bagvæg)	Anvend ikke ovnrensemidler! Fjern rester med en tør klud eller en blød børste. Følg anvisningerne i afsnittet "Selvrensende flade i ovnrummet".
Ovnrum (bortset fra rustfrit stål)	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en opvaskevamp, og tør efter med en blød klud. Ved kraftig tilsmudsning: Brug kun ovnrens, når ovnen er kold.
Ovnrum af rustfrit stål	Anvend ikke ovnrensespray og ingen aggressive ovnrensemidler eller skurende midler. Alle former for skure- eller grydesvampe er også uegnede. Sådanne rengøringsmidler ridser overfladen. Lad de indvendige flader tørre helt.

Område	Rengøringsmiddel
Meget tilsmudset ovnrum af rustfrit stål eller emalje	Ovnrense-gel (bestillingsnummer 463582 hos kundeservice eller i online-shop). <b>Bemærk!</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Må ikke komme i kontakt med tætningerne i døren og i lampen!</li> <li>● Må højst virke i 12 timer!</li> <li>● Må ikke anvendes på varme flader!</li> <li>● Skyl grundigt efter med vand!</li> <li>● Følg producentens anvisninger.</li> </ul>
Ovnbelysningens glasafdækning	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp.
Glasruder i ovndør	Rengøringsmiddel til glas: Brug en opvaskesvamp til rengøringen. Anvend ikke glasskraber.
Dørtætning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp. Dørtætningen må ikke skures. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

### Rengøre glasafdækning

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

#### Fare for forbrænding!



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

## En 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, indikatoren reagerer ikke. I displayet vises  .	Børnesikring er aktiveret	Deaktiver børnesikringen (se kapitlet 'Børnesikring').
Apparatet opvarmes ikke, i displayet vises  .	Apparatet er i demotilstand	Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne


## 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 opvarmes ikke.

Afbryd kortvarigt strømforsyningen til apparatet (afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet). Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demo-modus i grundindstillingerne.

## 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 sikringsskabet.

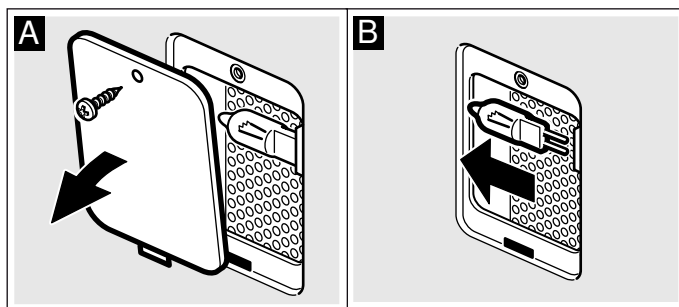
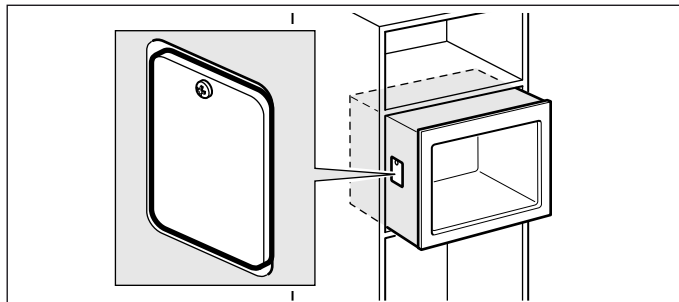
**Bemærk:** Hold altid den nye halogenpære med en tør klud, når den tages ud af emballagen. Derved forlænges pærens levetid.

### Sådan gør De

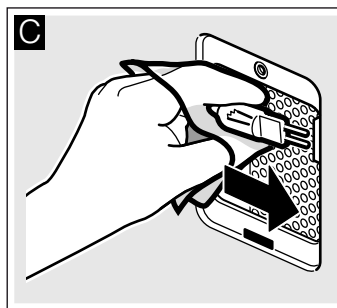
**Bemærk:** Før pæren i ovnrummets kan udskiftes, skal apparatet tages ud. Følg montagevejledningen.

- 1 Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk netstikket ud af kontakten.
- 2 Luk apparatets dør op. 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 sikringsskabet igen, eller stik netstikket ind i kontakten.

## Udskifte glasafdækning

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

## Tekniske data

Strømforsyning	220-240 V, 50/60 Hz
Maksimal samlet tilsluttet effekt	3100 W
Mikrobølgeeffekt	1000 W (IEC 60705)
Maks. grill udgangseffekt	2000 W
Varmluft udgangseffekt	1950 W
Mikrobølgefrequens	2450 MHz
Afsikring	16 A

### Ydre mål (H/B/D)

- Apparat	455 x 590/752 x 582 mm
- Ovnrum	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.

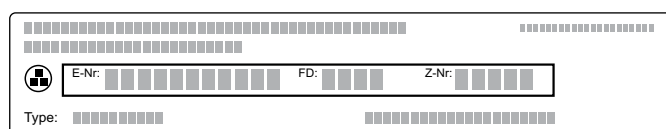
Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger til opvarmning af levnedsmidler. Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

## Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

## E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid hele modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så er det i givet fald let at finde oplysningerne.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice 

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke indenfor garantiperioden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G. Lyskilderne fås som reservedele og må kun udskiftes af fagpersonale, der er uddannet til dette.

**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.
Fisk Filet, fiksekotelet, skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Skil optøede dele fra hinanden.

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

## Optøning og opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævner 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.

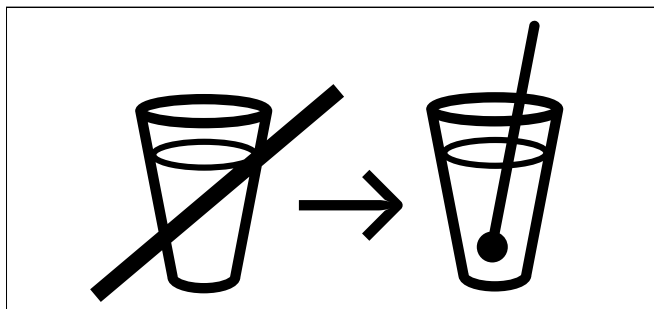
Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Tildækket
Supper	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Tildækket
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Tildækket
	1000 g	600 W, 20-25 min.	
Kødsiver eller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



## Opvarme madretter

### ⚠ Fare for skoldning!

Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en 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 fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.
- Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis 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 fad 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.	
Baby mad, 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 fad eller beholdere med låg. Rør rundt i madretten, eller vend den af og til.

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

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

**Bemærk:** Stil fad og beholdere på bunden af ovnrummet.

Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt i watt, tilberednings- tid 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

<b>Der findes ingen indstillingsangivelse til den aktuelle fødevaremængde.</b>	Forlæng eller reducer tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel: dobbelt mængde = næsten dobbelt tid, halv mængde = halv tid
<b>Retten er blevet tør.</b>	Vælg en kortere tilberedningstid næste gang, eller indstil til en lavere mikrobølgeeffekt. Dæk retten til, og hæld mere væske ved.
<b>Efter udløb af den indstillede tid er retten endnu ikke tøet op, varm eller færdigtilberedt.</b>	Indstil en længere tid. Større mængder eller højere madretter skal have længere tid
<b>Når tilberedningstiden er udløbet, er madretten for varm ved kanten men er ikke færdig i midten.</b>	Rør rundt i retten med jævne mellemrum, og vælg en lavere effekt og en længere tilberedningstid næste gang.
<b>Efter optøningen er fjerkræet eller kødet varmt på ydersiden, men det er ikke tøet op i midten.</b>	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	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Rørekage, enkel	Randform/springform/firkantet form	1	✿	160-170	60-80
Rørekage, fin, f.eks. sandkage		1		150-160	60-70
Tærtebund med kant af mørdej	Springform	1	✿	160-170	35-45
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	1	✿	160-170	35-45
Biskuittærte	Springform	1	✿	170-180	45-50
Kage med tør pynt (rørt kagedej)	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	Ovnfunktion	Temperatur °C
Nøddekage	Springform	1	90 W	30-35	✿	170-180
Frugt- eller kvarktærte af mørdej*	Springform	2	360 W	40-50	✿	150-160
Frugtkage, fin, af rørt kagedej	Randform eller springform	1	90 W	30-45	✿	170-190
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	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Småkager	Glasbradepande	2	✿	150-170	20-35
Marengs	Glasbradepande	2	✿	110	90-120
Makroner	Glasbradepande	2	✿	110	35-45
Butterdej	Glasbradepande	2	✿	180-200	35-45
Rundstykker, f.eks. grovboller	Glasbradepande	2	✿	180-200	25-45

## Bagetips

<b>Der skal bages efter egen opskrift.</b>	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
<b>Sådan kan det konstateres, om en formkage er genombagt.</b>	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.
<b>Kagen falder sammen.</b>	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
<b>Kagen er hævet på midten men er lavere i kanten.</b>	Smør kun springformens bund. Efter bagningen skal kagen løsnes forsigtigt med en kniv.

<b>Kagen er blevet for mørk.</b>	Vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
<b>Kagen er for tør.</b>	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.
<b>Brødet eller kagen (f.eks.ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).</b>	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.
<b>Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen.</b>	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.
<b>Temperaturen i ovnen målt med eget termometer har en afvigelse.</b>	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.
<b>Der dannes gnister mellem formen og risten.</b>	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 grillning.




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	Ovnfunktion	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.

Ret	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Anvisninger
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. kv arte 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	ca. 500 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Fad uden låg. Lægges med skindet opad. Vend ikke.
Andebryst, 2 stk.	à 250-300 g					
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.	à ca. 200 g	1+3**		3 3	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 5-10
Nakkekoteletter 2-3 cm tykke	2-3 stk.	à ca. 120 g	1+3**		2 2	1. side: ca. 15-20 2. side: ca. 10-15
Grillpølser	4-6 stk.	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 5-10
Fiskekoteletter*	2-3 stk.	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. side: ca. 10-12 2. side: ca. 8-12
Fisk, hel* f.eks. foreller	2-3 stk.	à ca. 300 g	1+3**		2 2	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 10-15
Toastbrød	12 skiver	-	3		3 3	1. side: ca. 3-5 2. side: ca. 2-3
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.

<b>Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.</b>	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væske.
<b>Stegen er ikke gennemstegt.</b>	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	Mikrobølge-ovn watt	Tilberedningstid i minutter	Ovnfunktion	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

Angivelserne i tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Ret	Fade og beholdere	Rille	Ovnfunktion	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

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

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

**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.

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
Roulade, 475 g	600 W, 8-10 min.	Stil en Pyrexform med diameter Ø 22 cm på ovnbunden.
Forloren hare, 900 g	600 W, 25-30 min.	Stil en Pyrexform på ovnbunden.

#### Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner

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

I henhold til norm DIN 44547 og EN 60350

#### Bagning

Angivelserne i tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Beholdere og anvisninger	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager, sprøjtede	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  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000926795 da (011013)