

# MIKROBØLGEOVN

BM450 BM451 BM454 BM455 BM484 BM485

# Indholdsfortegnelse

## BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed .....	2	13	Automatikprogrammer .....	14
2	Undgåelse af tingsskader .....	5	14	Individuelle opskrifter .....	16
3	Miljøbeskyttelse og besparelse .....	6	15	Timer-funktioner .....	17
4	Lær apparatet at kende .....	6	16	Børnesikring .....	18
5	Tilbehør .....	8	17	Grundindstillinger .....	18
6	Inden den første ibrugtagning .....	9	18	Rengøringshjælp .....	20
7	Generel betjening .....	10	19	Rengøring og pleje .....	20
8	Mikrobølger .....	10	20	Afhjælpning af fejl .....	23
9	Ovn .....	11	21	Bortskaffelse .....	24
10	Grill .....	12	22	Kundeservice .....	24
11	MikroKombi .....	12	23	Sådan lykkes det .....	25
12	Seriedrift .....	13	24	<b>MONTAGEVEJLEDNING</b> .....	36
			24.1	Sikker montage .....	36

## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationen til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

### 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til indbygning. Overhold den specielle monteringsvejledning. Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse. Sikkerheden under brugen er kun sikret, hvis apparatet er blevet monteret korrekt iht. montagevejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i husholdninger eller lignende anvendelsesformål, som for eksempel: personalekøkkener i forretninger, kontorer eller andre erhvervsmæssige områder, på landbrugse-

jendomme, af kunder i hoteller og andre boligindretninger, i morgenmadspensioner.

- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Dette apparat er i overensstemmelse med standarden EN 55011 og CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger til opvarmning af fødevarer. Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

### 1.3 Begrænsning af brugerreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

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

## 1.4 Sikker brug

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes ind i ovnen.

→ "Tilbehør", Side 8

### ⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- ▶ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.
- ▶ Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, eller sikringen skal slås fra. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- ▶ Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt.

- ▶ Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning eller under tilberedning.
- ▶ Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år 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. Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▶ Opvarm ikke spirituosere ( $\geq 15$  vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- ▶ Rør aldrig ved de varme dele.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

- ▶ 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.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- ▶ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens rude, fordi dette kan ridse glasset.

Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, skal sikringen i sikringskabet straks slås fra.
- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 24

**⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!**

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagemateriale. Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

**1.5 Mikrobølger**

LÆS DE VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER OMHYGGLIGT, OG OPBEVAR DEM TIL SENERE BRUG

**⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til. F.eks. kan der selv efter flere timer gå ild i opvarmede hjemmesko eller puder med fyld af korn.

- ▶ Tør aldrig levedsmidler eller beklædning i apparatet.
- ▶ Varm aldrig hjemmesko, puder med fyld af korn eller kerner, svampe, fugtige pudseklude eller lignende i apparatet.
- ▶ Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Madvarer og deres emballage og beholdere kan antændes.
- ▶ Opvarm aldrig madvarer i den varmeisolerende emballage.
- ▶ Opvarm aldrig madvarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden holde øje med dem.
- ▶ Indstil aldrig en alt for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg angivelserne i denne brugsanvisning.
- ▶ Madvarer må ikke tørres med mikrobølger.
- ▶ Madvarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, må ikke optøs eller opvarmes med for høj mikrobølge-effekt eller -tid.

Spiseolie kan antændes.

- ▶ Spiseolie må aldrig aldrig opvarmes separat med mikrobølger.

**⚠ ADVARSEL – Eksplosionsfare!**

Væsker eller andre næringsmidler i fast tillukkede beholdere kan let eksplodere.

- ▶ Opvarm aldrig væsker eller andre næringsmidler i fast tillukkede beholdere.

**⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Madvarer med fast skal eller skind kan springe eksplosionsagtigt både under og efter opvarmningen.

- ▶ Tilbered aldrig hele æg i skal, og opvarm ikke hårdkogte æg i skallen.
- ▶ Tilbered ikke muslinger og andre skaldyr.
- ▶ Prik hul i æggeblommen ved spejlæg eller æg i glas forinden.
- ▶ Madvarer med fast skal eller skind kan springe, f.eks. æbler, tomater, kartofler eller pølser. Prik huller i skallen eller skindet inden opvarmningen.

Varmen fordeles ikke jævnt 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 får maden.

Opvarmede levedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.

- ▶ Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet. Hvis madvarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe.
- ▶ Følg altid anvisningerne på emballagen.
- ▶ Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

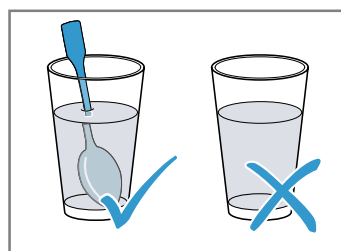
De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- ▶ Rør aldrig ved de varme dele.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

**⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!**

Ved opvarmning af væsker kan der opstå forsinket kogning. Det betyder, at kogetemperaturen nås, uden at de typiske luftbobler dannes. Selv meget små bevægelser af beholderen skal ske med stor forsigtighed. Den kogende væske kan pludseligt koge over eller sprøjte.

- ▶ Sæt derfor altid en ske i koppen eller beholderen. Sådan kan forsinket kogning undgås.



**⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

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.

Ved ren mikrobølgedrift kan service og beholdere af metal eller med metaldele danne gnister. Apparatet bliver beskadiget.

- ▶ Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.
- ▶ Anvend kun service eller beholdere, der er egnet til mikrobølger, eller anvend mikrobølger i forbindelse med en ovnfunktion.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Apparatet arbejder med højspænding.

- ▶ Fjern aldrig apparatets kabinet.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!

Mangelfuld rengøring af apparatets overflader kan ødelægge apparatet, forkorte dets levetid

og kan medføre farlige situationer, som f.eks. at der trænger mikrobølge-energi ud.

- ▶ Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme.
- ▶ Sørg for, at ovnrum, dørtætning, dør og hængsel altid er rene.

→ "Rengøring og pleje", Side 20

Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren eller dørtætningen er beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud.

- ▶ Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren, dørtætningen eller dørens kunststoframme er beskadiget.
- ▶ Reparationer må kun udføres af kundeservice.

Der trænger mikrobølgeenergi ud af apparater, hvor kabinettets afdækning mangler.

- ▶ Fjern aldrig kabinettets afdækning.
- ▶ Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

## 2 Undgåelse af tingsskader

### 2.1 Generelt

#### BEMÆRK!

Alkoholampe kan antændes i et varmt ovnrum, hvilket kan medføre en varig beskadigelse af apparatet. Ved en eksplosion kan apparatets dør kan springe op og eventuelt falde af. Glasruderne i døren kan springe og splintre. Dette undertryk kan medføre, at ovnrømmet indvendig bliver stærkt deformeret.

- ▶ Opvarm ikke spirituoser ( $\geq 15$  vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. Ovnbunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskel.

- ▶ Hæld aldrig vand ind i ovnrømmet, så længe det er varmt.

Længerevarende fugtighed i ovnrømmet medfører korrosion.

- ▶ Tør altid kondensvand af efter tilberedningen. Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur.
- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrømmet.
- ▶ Sæt ikke noget i klemme i døren.

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke længere rigtigt under brugen. De tilgrænsende skabsfronter kan blive beskadiget.

- ▶ Hold altid tætningen ren.
- ▶ Brug aldrig apparatet, hvis tætningen er beskadiget eller mangler.

Apparatets dør kan blive beskadiget, hvis den bruges som sidde- eller aflægningsplads.

- ▶ Brug ikke apparatets dør til at stå eller sidde på eller som støtte.

### 2.2 Mikrobølger

Overhold disse anvisninger ved brug af mikrobølger.

#### BEMÆRK!

Hvis genstande af metal berører ovnrømmets væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.

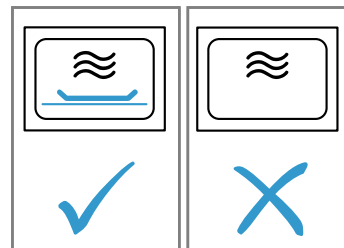
- ▶ Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrømmets vægge og dørens inderside.

Skåle af aluminium i apparatet kan danne gnister. Apparatet bliver beskadiget, hvis der dannes gnister.

- ▶ Anvend ikke skåle af aluminium i apparatet.

Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden madretter i ovnrømmet.

- ▶ Start aldrig mikrobølgefunktionen uden madvarer ovnrømmet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.



Det kan beskadige ovnrømmet, hvis der tilberedes popcorn med mikrobølger flere gange umiddelbart efter hinanden med for høj mikrobølgeeffekt.

- ▶ Lad apparatet køle af flere minutter mellem hver tilberedning.
- ▶ Indstil aldrig en for høj mikrobølgeeffekt.
- ▶ Anvend maksimalt 600 W.
- ▶ Læg altid popcorn-poseden på en glastallerken.

Uegnet service kan medføre beskadigelser.

- ▶ Brug kun fade og beholdere, der kan tåle høje temperaturer, ved anvendelse af grill, mikrobølge-kombi-funktion eller varmluft.

## 3 Miljøbeskyttelse og besparelse

### 3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

### 3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i de anbefalede indstillinger.

- ✓ Hvis apparatet ikke forvarmes, spares der energi.

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- ✓ Disse bageforme optager varmen særlig godt.

Tilbered flere retter parallelt eller direkte efter hinanden.

- ✓ Ovnrummet er opvarmet efter den første tilberedning. Derved reduceres tilberedningstiden for de efterfølgende retter.

Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

- ✓ Restvarmen er tilstrækkelig til færdigt tilberedning af retten.

Skjul uret i energibesparende tilstand.

- ✓ Apparatet sparer energi i energibesparende tilstand.

Åbn ovndøren så lidt som muligt under driften.

- ✓ Temperaturen i ovnen bibeholdes, og apparatet behøver ikke at eftervarme.

**Bemærk:** I henhold til EU forordning 2023/826 om miljøvenligt design befinder følgende apparat sig i en anden tilstand i slukket tilstand. Denne tilstand bliver i det følgende betegnet som energibesparende tilstand. Apparatet bruger også energi, når hovedfunktionen ikke er aktiv:

- Detektion af aktivering af sensortaster
- Overvågning af døråbning
- Behandling af klokkeslæt (uden visning)

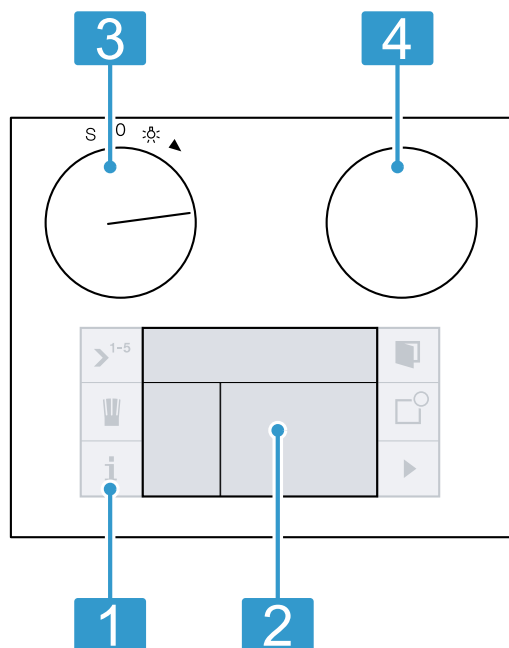
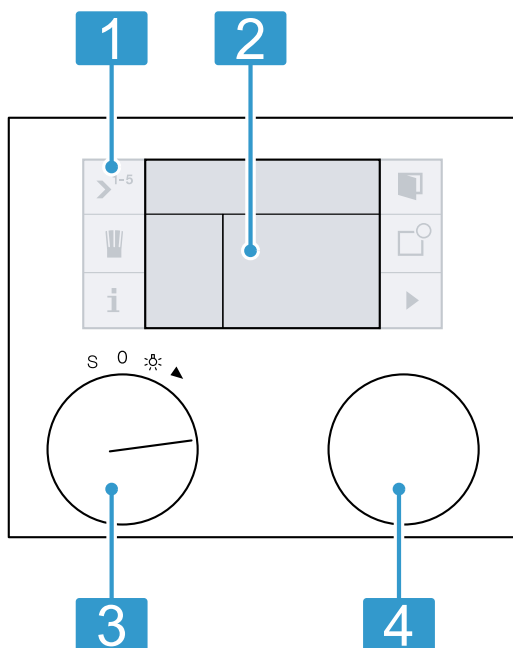
Fordi der i henhold til definitionen hverken tale om en "slukket tilstand" eller en "standbytilstand", bruges betegnelsen energibesparende tilstand. Til måling af den energibesparende tilstand skal EN IEC 60350-1:2023 anvendes.

## 4 Lær apparatet at kende

### 4.1 Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.






**Bemærk:** Afhængigt af apparattype kan enkeltheder på billedet afvige, f.eks. farve og form.



<b>1</b>	Touch-felter	Med touch-felterne kan forskellige funktioner indstilles direkte.
<b>2</b>	Display	I displayet vises aktuelle indstillingsværdier og valgmuligheder.
<b>3</b>	Funktionsvælger	Med funktionsvælgeren indstilles mikrobølgeeffekten, ovnfunktionen og andre funktioner.
<b>4</b>	Drejeknap	Indstillingerne i de forskellige driftstyper foretages med drejeknappen.

## Funktionsvælgerens positioner






Funktioner eller ovnfunktion vælges med funktionsvælgeren.

Position	Funktion
0	Position nul
	Lys
2	1000 W mikrobølger
3	600 W mikrobølger
4	360 W mikrobølger
5	180 W mikrobølger
6	90 W mikrobølger
7	 Varmluft
8	 Fuldtdekkende grill + Varmluft
9	 Fuldtdekkende grill + Cirkulationsluft
10	 Grill
S	Grundindstillinger





## Symboler

Med symbolerne startes eller afsluttes funktionerne, eller der navigeres i menuen.







Symbol	Funktion
	Start
	Stop
	Pause eller Afslut
	Afbryde
	Slette
	Bekræfte eller gemme indstillinger
	Valg-pil
	Åbne apparatets dør
	Åbne yderligere oplysninger
	Åbne yderligere tips
	Åbning af automatik-programmer Åbning af individuelle opskrifter
	Gemme
	Ændre indstillinger
	Børnesikring
	Åbne Timer-menu
	Åbne Langtids-Timer
	1-5 Seriedrift
	Optage menu
	A <sup>Ä</sup> Indtastning af navn
	Slette bogstaver
	Mikrobølger, lade retten hvile

Symbol	Funktion
	Demotilstand
	Lynopvarmning med statusvisning
	Lynopvarmning med statusvisning
	Minutur
	Stopur

## Automatik-programmer

	Vægt
	Tilberedningsresultat
	Optøning
	Tilberedning og kombitilberedning

## Kombinationsdrift

	Åbne ovn
	Fjerne ovn
	Tilføj ovn
	Åbne mikrobølger
	Fjerne mikrobølger
	Tilføj mikrobølger

## Farver og visning

De forskellige farver fører til den pågældende indstillingssituation.

### Farver


orange	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Første indstillinger</li> <li>▪ Hovedfunktioner</li> </ul>
blå	Grundindstillinger
hvid	Indstillelige værdier

### Visning

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

Zoom	Aktuelt valgte værdier og symboler vises forstørret.
Reduceret display-visning	Efter kort tid bliver displayvisningen reduceret, så kun det vigtigste vises. Denne forindstillede funktion kan ændres i grundindstillingerne. → <i>Side 18</i>

## 4.2 Automatisk døråbning

Når der trykkes på , springer apparatets dør op. Apparatets dør kan åbnes helt med det forsænkede greb i siden.

**Bemærk:** Ved aktiveret børnesikring eller under et strømsvigt fungerer den automatiske døråbning ikke.

Døren kan åbnes manuelt med det forsænkede greb i siden.

### 4.3 Ekstra oplysninger

Når der trykkes på **i**, vises ekstra oplysninger. Inden starten vises oplysninger, f.eks. om den indstillede ovnfunktion. På den måde kan det kontrolleres, om den aktuelle indstilling er egnet til den pågældende ret. Under driften vises oplysninger, f.eks. om den forløbne eller forblivende tid.

**Bemærk:** Under den vedvarende drift efter opvarmningen er det normalt med mindre temperatursvingninger.

### 4.4 Ovnrum

Nogle funktioner i ovnrummet gør betjeningen af apparatet lettere.

#### Ovnbelysning

Når ovndøren åbnes, tændes ovnbelysningen automatisk. Hvis ovndøren forbliver åben, slukkes ovnbelysningen efter kort tid igen.

Når driften starter, tændes ovnbelysningen igen.

#### Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud gennem ventilationsåbningerne over ovndøren.

#### BEMÆRK!

Tildækning af ventilationsåbningerne medfører en overophedning af apparatet.

- ▶ Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet, så ovnrummet hurtigere kan køle af. Når apparatet arbejder med mikrobølge drift, forbliver apparatet koldt, men køleventilatoren aktiveres alligevel. Køleventilatoren kan fortsætte driften, også når mikrobølgedriften er afsluttet.

#### Kondensvand

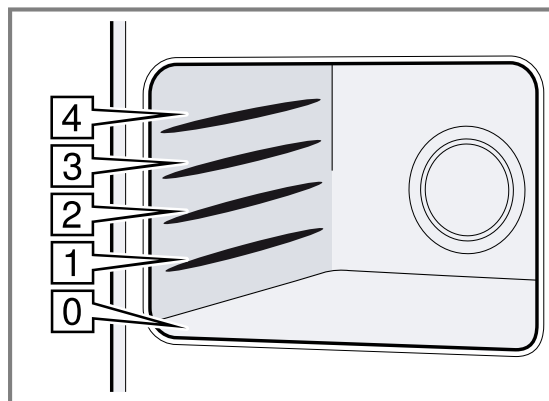
Der kan dannes kondensvand i ovnrummet og ved ovndøren under tilberedningen. Det er normalt og forringer ikke apparatets funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

### Rillehøjder

Der er 4 rillehøjder i ovnrummet.

Rillehøjderne tælles nedefra og op. Sæt tilbehøret ind mellem styreskinnerne, og skyd det helt ind.

Ovnbunden på rillehøjde 0 er særligt velegnet til brug med mikrobølger. På ovnbunden er mikrobølgeeffekten bedst. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.



### 4.5 Energibesparende tilstand

Når der ikke er indstillet en funktion, eller når børnesikringen er aktiveret, er apparatet i energibesparende tilstand. Betjeningsfeltets lysstyrke er reduceret i energibesparende tilstand.

Der findes forskellige indikatorer for den energibesparende tilstand. GAGGENAU-logoet og klokkeslættet er forindstillet.

Indikatorens lysstyrke afhænger af den vertikale synsvinkel. I Grundindstillingerne kan indikatoren og lysstyrken ændres.

→ "Grundindstillinger", Side 18

### 4.6 Sikkerhedsslukning

Af hensyn til sikkerheden er apparatet udstyret med en sikkerhedsslukning. Hvis apparatet ikke betjenes i 12 timer, slukker apparatet alle varmende funktioner, og displayet viser en meddelelse.

Undtaget herfra er en programmering med langtids-timeren.

Drej funktionsvælgeren hen til 0, derefter kan apparatet sættes i drift igen.

## 5 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet. Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

#### Tilbehør

Rist



#### Anvendelse

- Service
- Kageforme
- Grillstykker
- Dybfrostretter

**Tip:** Risten trækkes ca. 2/3 ud, uden at den vipper. Så er det lettere at tage retterne ud.

**Tilbehør**

Glasbradepande

**Anvendelse**

- Store stege
  - Fugtige kager
  - Gratiner / tærter
  - Gratiner
  - Beskyttelse mod fedtsprøjt ved grillning direkte på risten
- Sæt glasbradepanden ind i rillehøjde 1 ved grillning

**Tip:** Brug glasbradepanden som frasætningsflade under drift med mikrobølger.

Kogepind



- Opvarmning af væsker i smalle beholdere
- Forhindre stødkogning
- Sæt altid kogepinden eller en ske i beholderen under opvarmning af væsker

## 6 Inden den første ibrugtagning

Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. Rengør apparatet og tilbehøret.

### 6.1 Første ibrugtagning

Efter strømtilslutningen eller et længere strømsvigt vises indstillingerne for den første ibrugtagning af apparatet.

**Bemærk:** Disse indstillinger kan når som helst ændres → *Side 18* i Grundindstillingerne.

#### Indstilling af sprog

Displayet viser det forindstillede sprog.

1. Indstil det ønskede displaysprog med drejeknappen.
2. Tryk på ✓ for at bekræfte.

**Bemærk:** Hvis sproget ændres, genstartes systemet. Denne proces varer nogle sekunder.

#### Indstilling af klokkeslæt-format

Displayet har 2 mulige klokkeslæt-formater - 24h og AM/PM. Klokkeslæt-format 24h er forvalgt.

1. Indstil det ønskede klokkeslæt-format med drejeknappen.
2. Tryk på ✓ for at bekræfte.

#### Indstilling af klokkeslæt

Displayet viser klokkeslættet.

1. Indstil det ønskede klokkeslæt med drejeknappen.
2. Tryk på ✓ for at bekræfte.

#### Indstilling af datoformat

Displayet har 3 mulige datoformater - D.M.Y, D/M/Y og M/D/Y. Datoformat D.M.Y. er forvalgt.

1. Indstil det ønskede datoformat med drejeknappen.
2. Tryk på ✓ for at bekræfte.

#### Indstilling af dato

Displayet viser den forindstillede dato. Indstilling af dag er allerede aktiveret.

1. Indstil den ønskede dag med drejeknappen.

2. Tryk på > for at skifte til indstilling af måned
3. Indstil måneden med drejeknappen.
4. Tryk på > for at skifte til indstilling af år.
5. Indstil året med drejeknappen.
6. Tryk på ✓ for at bekræfte.

#### Indstilling af temperatur-format

Displayet viser 2 mulige enheder - °C og °F. Enheden °C er forvalgt.

1. Indstil den ønskede enhed med drejeknappen.
2. Tryk på ✓ for at bekræfte.


#### Afslutning af første ibrugtagning

Displayet viser "Første ibrugtagning afsluttet".

- ▶ Tryk på ✓ for at bekræfte.
- ✓ Apparatet går i energibesparende tilstand, og indikatoren for den energibesparende tilstand vises. Apparatet er klar til brug.

### 6.2 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

Inden der tilberedes retter i apparatet første gang, skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

1. Kontroller, at der ikke er emballagerester, tilbehør eller andre genstande i ovnrummet.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en blød fugtig klud.
3. Luk apparatets dør.
4. Luft ud i køkkenet, mens apparatet varmer.
5. Opvarm apparatet ved 200 °C i en time med grill eller varmluft .
  - "*Indstilling af ovnfunktion og temperatur*", *Side 11*
6. Lad apparatet køle af.
7. Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskevamp, når ovnrummet er afkølet.

### 6.3 Rengøring af tilbehør

- ▶ Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en blød opvaskevamp.

## 7 Generel betjening

### 7.1 Aktivering af apparat

1. Åbn døren, drej funktionsvælgeren, eller berør et betjeningsfelt for at forlade den energibesparende tilstand.
2. Indstil den ønskede funktion.

#### Bemærkninger

- Drej funktionsvælgeren for at forlade den energibesparende tilstand, hvis der er valgt "Standby-visning" = "Fra" i Grundindstillingerne.
- Hvis der ikke foretages indstillinger i længere tid efter aktiveringen, vises indikatoren for den energibesparende tilstand.

- Når døren er åben, slukkes ovenbelysningen efter kort tid.

### 7.2 Afbrydelse af drift

1. Tryk på **II** for at afbryde driften.
2. Tryk på **▶** for at fortsætte driften.

### 7.3 Afslutte driften

- ▶ Drej funktionsvælgeren til 0 for at afslutte driften og slette indstillingerne.

**Bemærk:** Ventilatoren kan fortsætte driften, også når døren er åben. Det er normalt.

## 8 Mikrobølger

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes, bages eller optøs særligt hurtigt. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo eller kombineret med en ovenfunktion.

### 8.1 Mikrobølgeegnedede fade og tilbehør

Anvend kun egnet service og tilbehør for at opnå en ensartet opvarmning af retterne og for ikke at beskadige apparatet.

**Bemærk:** Læs anvisningerne fra servicets producent, inden det bruges i mikrobølgeovnen. Udfør i tvivlstilfælde en test af servicet.

#### Egnet til mikrobølger

Service og tilbehør	Begrundelse
Service af varmebestandigt og mikrobølgeegnet materiale: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glas</li> <li>▪ Glaskeramik</li> <li>▪ Porcelæn</li> <li>▪ Temperaturbestandigt kunststof</li> <li>▪ Fuldstændigt glaseret keramik uden revner</li> </ul>	Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem. Mikrobølgerne beskadiger ikke varmebestandigt service.
Metalbestik	<b>Bemærk:</b> For at undgå den såkaldte forsinkede kogning kan der sættes metalbestik, f.eks. en ske i glasset.

#### BEMÆRK!

Hvis genstande af metal berører ovenrummets væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovendørens rude.

- ▶ Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovenrummets væg og dørens inderside.

#### Ikke egnet til mikrobølger

Service og tilbehør	Begrundelse
Metalfade og -service	Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Retterne bliver stort set ikke opvarmet.
Service med guld- eller sølvdekoration	Mikrobølger kan beskadige guld- eller sølvdekorationer. <b>Tip:</b> Sådant service kan anvendes, hvis servicets producent garanterer, at servicet er mikrobølgeegnet.

### 8.2 Mikrobølgeeffekter

Her findes en oversigt over mikrobølgeeffekterne og anbefalinger om deres anvendelse.

Mikrobølgeeffekt i watt	Anvendelse
90	Optøning af sarte retter.
180	Optøning og videretilberedning af retter.
360	Tilberedning af kød og fisk eller opvarmning af sarte retter.
600	Opvarmning og tilberedning af retter.
1000	Opvarmning af væsker.

#### Bemærkninger

- Mikrobølgeeffekterne kan indstilles med en bestemt varighed:
  - 1000 W i 30 minutter
  - 90 W, 180 W, 360 W og 600 W i 90 minutter
- Den maksimale indstilling er beregnet til opvarmning af væske. Til beskyttelse af apparatet reducerer apparatet den maksimale mikrobølgeeffekt efter en vis tid. Efter afkølingen kan den fulde effekt anvendes igen.

### 8.3 Indstilling af mikrobølger

1. Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren.
2. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
3. Tryk på ► for at starte.
  - ✓ Driften starter. Varigheden tælles synligt ned.
  - ✓ Når varigheden er gået, lyder der et signal. Signalet kan afbrydes før tiden ved at trykke på ✓, ved at åbne apparatets dør eller ved at stille funktionsvælgeren på 0. Driften er afsluttet.

**Bemærk:** Hvis ovndøren åbnes midlertidigt, fortsætter standser mikrobølgedriften. Luk apparatdøren, og tryk på ► for at fortsætte driften.

#### Tips




- Varigheden kan når som helst ændres med drejeknappen.
- Effekten kan når som helst ændres med funktionsvælgeren. Tryk på ► for at starte.
- Ved at trykke på **i** kan en forløbet varighed kan hentes frem. Når der trykkes på ✓, vises standardvisningen igen.

## 9 Ovn






Apparatet har en bageovnsmodus.

### 9.1 Ovntrin

I bageovnsmodus kan der indstilles forskellige ovnfunktioner.

Symbol	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Anvendelse
	Varmluft	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hævning af gærdej.</li> <li>▪ Hævning af flødekager.</li> </ul>
	Varmluft	100-250	Bagning af kager, småt bagværk og pizza på glasbradepanden.
	Grill + Varmluft	100-250	Stegning af kødstykker.
	Grill + Cirkulationsluft	100-250	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gratiner / tærter</li> <li>▪ Gratineret fjerkræ</li> <li>▪ Helt fjerkræ</li> </ul>

### 9.2 Indstilling af ovnfunktion og temperatur

1. Indstil den ønskede ovnfunktion, f.eks. varmluft, med funktionsvælgeren.
  - ✓ Displayet viser  og en foreslået temperatur på 180 °C.
2. Indstil temperaturen med drejeknappen.
3. Om ønsket kan der indstilles en tilberedningstid, og tidspunktet for tilberedningens afslutning kan forskydes til senere:
  - ▶ Tryk på ><sup>1-5</sup> for at åbne menuen Seriedrift.
  - ▶ Vælg funktionen "Tilberedningstid"  med >, og indstil.
  - ▶ Vælg funktionen "Sluttidspunkt for tilberedningstid"  med >, og indstil.
4. Tryk på ► for at starte.
  - ✓ Fra en temperatur på 100 °C vises opvarmningssymbolet  i displayet.
  - ✓ Bjælken viser løbende opvarmningens status. Når den indstillede temperatur er nået, lyder der et signal, og  slukkes.

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

#### Tips

- Temperaturen kan når som helst ændres med drejeknappen.
- Ovnfunktionen kan når som helst ændres med funktionsvælgeren. Tryk på ► for at starte.

### Afbrydelse af drift

1. Tryk på **II** for at afbryde driften.
2. Tryk på ► for at fortsætte driften.

### Afslutte driften

- ▶ Drej funktionsvælgeren til 0 for at afslutte driften og slette indstillingerne.

**Bemærk:** Ventilatoren kan fortsætte driften, også når døren er åben. Det er normalt.

### Visning af aktuel temperatur

1. Tryk på **i** for at vise den aktuelle ovntemperatur.
  - ✓ Fra temperaturer over 100 °C viser displayet temperaturen i nogle sekunder.
2. Tryk på ✓ for at vende tilbage til standardvisningen.

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

### 9.3 Lynopvarmning

Med funktionen "Lynopvarmning" når apparatet den indstillede temperatur særlig hurtigt. Sæt først retten i ovnen, når "Lynopvarmning" er afsluttet. På den måde opnås et ensartet tilberedningsresultat.

"Lynopvarmning" skal aktiveres → Side 18 i grundindstillingerne.

"Lynopvarmning" vises i displayet, når er  aktiveret.

## 10 Grill

Grillen kan bruges til brunng og gratinering af retter. Grillen kan bruges alene eller i kombination med mikrobølger.

### 10.1 Grilltrin

Apparatet har flere grilltrin.

Grilltrin	Anvendelse
1 (lavt)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Souffléer</li> <li>▪ Høje gratiner/tærter</li> </ul>
2 (mellem)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Flade gratiner/tærter</li> <li>▪ Fisk</li> </ul>
3 (højt)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Steaks</li> <li>▪ Pølser</li> <li>▪ Toast</li> </ul>

### 10.2 Indstilling af grill

1. Indstil Fuldt dækkende grill med funktionsvælgeren.
  - ✓ I displayet vises og grilltrin 3.
2. Indstil grilltrinnet med drejeknappen.

3. Om ønsket kan der indstilles en tilberedningstid, og tidspunktet for tilberedningens afslutning kan forskydes til senere:
  - ▶ Tryk på for at åbne menuen Seriedrift.
  - ▶ Vælg funktionen "Tilberedningstid" med , og indstil.
  - ▶ Vælg funktionen "Sluttidspunkt for tilberedningstid" med , og indstil.
4. Tryk på for at starte.

#### Tips

- Grilltrinnet kan når som helst ændres med drejeknappen.
- Ovnfunktionen kan når som helst ændres med funktionsvælgeren. Tryk på for at starte.

#### Afbrydelse af drift

1. Tryk på for at afbryde driften.
2. Tryk på for at fortsætte driften.

#### Afslutte driften

- ▶ Drej funktionsvælgeren til 0 for at afslutte driften og slette indstillingerne.

**Bemærk:** Ventilatoren kan fortsætte driften, også når døren er åben. Det er normalt.

## 11 MikroKombi

For at reducere tilberedningstiden og for at brune retterne kan der anvendes en ovnfunktion eller grill i kombination med mikrobølger.

#### Bemærkninger

- Alle mikrobølgeeffekter bortset fra 1000 W kan tilføjes.
- MikroKombi kan også kombineres med seriedriften for mikrobølger.

### 11.1 Indstilling af MikroKombi

**Bemærk:** Kombinationsdriften kan påbegyndes med en ovnfunktion eller med en mikrobølgeeffekt.

1. Indstil den ønskede ovnfunktion eller en mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren.
2. Indstil ovn-temperaturen eller grilltrinnet med drejeknappen.
  - ✓ Alt efter driftstypen vises for mikrobølger eller for ovnen i det højre betjeningsfelt. Dermed kan den pågældende anden driftstype tilføjes.
3. Tilføj en mikrobølgeeffekt med .
4. Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren.
5. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
6. Tryk på for at starte.
  - ✓ Driften starter. Varigheden tælles synligt ned.
  - ✓ Når varigheden er gået, lyder der et signal. Signalet kan afbrydes før tiden ved at trykke på , ved at åbne apparatets dør eller ved at stille funktionsvælgeren på 0. Driften er afsluttet.

#### Ændring af indstillinger

Ovnfunktion, ovntemperatur, grilltrin eller mikrobølgeeffekt og varighed kan ændres.

1. Tryk på for at ændre indstillingerne under driften og standse driften.
2. Sæt ovnfunktionen i fokus med eller .
3. Indstil en anden ovnfunktion eller mikrobølgeeffekt med funktionsvælgeren.
4. Ovntemperatur, grilltrin eller varighed for mikrobølgeeffekt kan ændres med drejeknappen.
5. Tryk på for at starte.

#### Sletning af indstillinger

1. Tryk på for at slette indstillingerne under driften og standse driften.
2. Sæt ovnfunktionen i fokus med eller .
3. Slet ovnfunktionen med eller .
4. Tryk på for at starte.

#### Afbrydelse af drift

1. Tryk på for at afbryde driften.
2. Tryk på for at fortsætte driften.

#### Afslutte driften

- ▶ Drej funktionsvælgeren til 0 for at afslutte driften og slette indstillingerne.

**Bemærk:** Ventilatoren kan fortsætte driften, også når døren er åben. Det er normalt.

## 12 Seriedrift

Ved seriedrift kan der indstilles op til 5 forskellige ovnfunktioner og tilberedningstider, som udføres efter hinanden.

### 12.1 Indstilling af seriedrift

1. Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt eller en ovnfunktion med funktionsvælgeren.
2. Tryk på ><sup>1-5</sup>.  
✓ Menuen Seriedrift vises.
3. Indstil varighed, temperatur eller grilltrin med drejeknappen.
4. Vælg den anden fase med >.
5. **Bemærk:** Der kan indstilles en udligningstid mellem 2 mikrobølgeeffekter, så temperaturen i madvarerne kan fordele sig ensartet. Tryk på 0<sub>w</sub> for at indstille en udligningstid, og indstil varigheden med drejeknappen.  
Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt eller en ovnfunktion med funktionsvælgeren.
6. Indstil varighed, temperatur eller grilltrin med drejeknappen.
7. Vælg den tredje fase med >.
8. Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt eller en ovnfunktion med funktionsvælgeren.
9. Indstil varighed, temperatur eller grilltrin med drejeknappen.
10. Vælg > med Ⓞ "Tilberedningstid".
11. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.
12. Tryk på ✓ for at bekræfte.  
✓ Hovedmenuen for seriedrift vises. Indstillingerne for faserne vises på en liste i displayet.
13. Tryk på ▶ for at starte.  
✓ Driften starter. Varigheden tælles synligt ned.  
✓ Når tilberedningstiden er gået, slukkes apparatet. Der lyder et signal. Signalet kan afbrydes før tiden ved at trykke på ✓, ved at åbne apparatets dør eller ved at stille funktionsvælgeren på 0. Driften er afsluttet.

#### Bemærkninger

- Seriedriften kan suppleres med kombinationsdriften.
- Mikrobølgeeffekten 1000 W kan kun vælges én gang.
- Ovnfunktionerne kan ikke kombineres med mikrobølgeeffekten 1000 W.
- Rækkefølgen af de enkelte indstillinger kan vælges frit. Kombinationsdriften kan påbegyndes med varigheden, med en mikrobølgeeffekt eller en ovnfunktion.
- Hvis ovndøren åbnes midlertidigt, fortsætter ventilatoren eventuelt driften.

#### Ændring af seriedrift

1. Tryk på II.
- ✓ Driften standser.
2. Tryk på ><sup>1-5</sup>, og korriger indstillingerne.
3. Forlad menuen med ✓.
4. Tryk på ▶ for at starte.

#### Sletning af indstillinger

- ▶ Tryk på X.

#### Afbrydelse af drift

1. Tryk på II for at afbryde driften.
2. Tryk på ▶ for at fortsætte driften.

#### Afslutte driften

- ▶ Drej funktionsvælgeren til 0 for at afslutte driften og slette indstillingerne.

**Bemærk:** Ventilatoren kan fortsætte driften, også når døren er åben. Det er normalt.

### 12.2 Sluttidspunkt for tilberedningstid

I ovn-modus kan sluttidspunktet for tilberedning forskydes til et senere tidspunkt. Denne funktion kan ikke bruges i forbindelse med drift med mikrobølger. Angiv en tilberedningstid, og forskyd tidspunktet for tilberedningens afslutning f.eks. til klokken 15:30. Elektronikken beregner starttidspunktet. Apparatet starter automatisk f.eks. klokken 14:50 og slukker klokken 15:30. Lad ikke letfordærlige madvarer stå for længe i ovnen.

#### Forskydning af sluttidspunkt for tilberedning

**Krav:** Ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid er indstillet.

1. Vælg > med Ⓞ "Sluttidspunkt for tilberedningstid".
2. Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen.
3. Tryk på ✓ for at bekræfte.  
✓ Displayet viser en oplysning om, at der er indstillet et sluttidspunkt.
4. Tryk på ✓ for at bekræfte.
5. Tryk på ▶ for at starte.  
✓ Apparatet går i venteposition. Displayet viser driftstypen, temperaturen, tilberedningstiden og den resterende tid frem til start.  
✓ Apparatet starter på det beregnede tidspunkt og slukkes automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.  
✓ Når tilberedningstiden er gået, slukkes apparatet. Der lyder et signal. Signalet kan afbrydes før tiden ved at trykke på ✓, ved at åbne apparatets dør eller ved at stille funktionsvælgeren på 0. Driften er afsluttet.

#### Ændring af tilberedningstid

1. Tryk på II.
2. Vælg > med Ⓞ "Tilberedningstid".
3. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.
4. Tryk på ✓ for at bekræfte.
5. Tryk på ▶ for at starte.

#### Ændring af sluttidspunkt for tilberedning

1. Tryk på II.
2. Vælg > med Ⓞ "Sluttidspunkt for tilberedningstid".
3. Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen.
4. Tryk på ✓ for at bekræfte.
5. Tryk på ▶ for at starte.

#### Sletning af indstillinger

- ▶ Tryk på X.

#### Afbrydelse af hele processen

- ▶ Drej funktionsvælgeren til 0.

## 13 Automatikprogrammer

Automatik-programmerne understøtter ved tilberedningen af forskellige retter og vælger automatisk de optimale indstillinger.

### 13.1 Anvisninger om "Automatikprogrammer"

Følg disse anvisninger for at opnå et optimalt resultat af tilberedningen:

- Anvend kun førsteklases levnedsmidler.
- Tag madvarerne ud af emballagen, og vej dem. Hvis det ikke er muligt at indstille den nøjagtige vægt på apparatet, skal vægten rundes op eller ned.
- Brug kun mikrobølgeegnede og varmebestandige fade og beholdere, f.eks. af glas eller keramik.
- Sæt madvarerne ind i den kolde ovn.
- Vægten kan ikke indstilles udenfor det angivne vægtområde.
- Ved mange retter lyder der et signal efter et stykke tid. Vend retten, eller rør rundt.

#### Optøning

- Madvarer skal nedfryses fladt i portionsstørrelse og opbevares ved -18 °C.
- Læg de frosne madvarer på et fladt fad, f.eks. en glas- eller porcelænstallerken.
- Madvarerne er muligvis ikke tøet helt op ved programmets afslutning. Madvarerne kan alligevel godt videreforarbejdes.
- Lad de optøede fødevarer hvile i yderligere 15 til 90 minutter for at udligne temperaturen.
- Der dannes væde ved optøning af kød eller fjerkræ. Fjern væden, når retten vendes. Væden må aldrig genanvendes eller komme i berøring med andre madvarer.
- Brød og rundstykker bliver hurtigt tørt. Tø kun brød op i den mængde, der er behov for.
- Læg rundstykkerne i ovnen, mens de stadig er dybfrosne. Kun færdigbagte rundstykker egner sig til dette.
- 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 spiseske 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 eller rødkål.

#### Kartofler

- Bagekartofler: Brug kartofler med ensartet størrelse. Vask og tør dem, og prik huller skrællen.

#### Ris

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

#### Fisk

- Fersk fiskefilet: Tilsæt 1 til 3 spsk. vand eller citronsaft.

#### Lammekølle

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

#### Fjerkræ

- Anvend kun kyllingestykker med køleskabstemperatur.
- Prik huller flere steder i skindet med en gaffel.
- Læg kyllinger med brystsidens nedad på fadet.
- Læg kyllingestykker med skindet opad i fadet.

#### Pizza, dybfrost

- Anvend forbagt, frossen pizza med tynd bund.

### 13.2 Hviletid

Visse retter skal hvile et stykke tid i ovnen efter programmets afslutning.

Ret	Hviletid
Grøntsager	Ca. 5 minutter
Kartofler	Ca. 5 minutter Hæld først det overskydende vand fra.
Ris	Ca. 5-10 minutter
Stegning	Ca. 10 minutter

### 13.3 Indstilling af program

1. Indstil en vilkårlig ovnfunktion med funktionsvælgeren. Funktionsvælgeren må ikke stå på ⚙️ eller S.
2. Tryk på **⏏** for at vise automatik-programmerne.
3. Tryk på **✓** for at bekræfte.  
✓ I displayet vises det første program.
4. Vælg det ønskede program med drejeknappen.
5. Vælg funktionen **⏏** med **\\_**.
6. Indstil rettens vægt med drejeknappen.
7. Tryk på **✓** for at bekræfte.
8. Tryk på **▶** for at starte.  
✓ Driften starter. Varigheden tælles synligt ned.  
✓ Når varigheden er gået, lyder der et signal. Signalet kan afbrydes før tiden ved at trykke på **✓**, ved at åbne apparatets dør eller ved at stille funktionsvælgeren på 0. Driften er afsluttet.

#### Visning af tips

1. Tryk på **⏏** for at vise tips om fade, tilbehør eller om rillehøjden.
2. Tryk på **✓** for at forlade visningen.

#### Visning af oplysninger

Følgende symbol **i**<sup>o</sup> vises ved vigtige oplysninger eller ved opfordring til at udføre en handling.

1. Tryk på **i** for at vise oplysninger om tilberedningen.
2. Tryk på **✓** for at forlade visningen.

#### Bemærkninger

- Ved nogle retter vises der anvisninger i indikatoren under tilberedningen om at vende retten eller om at røre rundt. Følg anvisningerne. Selvom retten ikke vendes eller omrøres, fortsætter programmet alligevel til sin afslutning.

- Når apparatets dør åbnes, standser driften. Når døren lukkes, skal driften fortsættes med ▶.

### Afbrydelse af drift

1. Tryk på **II** for at afbryde driften.
2. Tryk på ▶ for at fortsætte driften.

### Afslutte driften

- ▶ Drej funktionsvælgeren til 0 for at afslutte driften og slette indstillingerne.

**Bemærk:** Ventilatoren kan fortsætte driften, også når døren er åben. Det er normalt.

## 13.4 Tilpasning af program

Hvis resultatet ikke bliver som ønsket, kan programmet tilpasses.

## 13.5 Programtabel

Det er let og enkelt at tilberede retter med programmerne. Vælg et program, og angiv vægten for den pågældende ret. Programmet sørger for den optimale indstilling.

### Optøning

Ret	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fade eller tilbehør, rillehøjde
Et helt brød <sup>1</sup>	Franskbrød, landbrød, fuldkornsbrød	0,20 – 1,50	Fladt fad uden låg Ovnbund
Rundstykker, boller	Hvedemelsrundstykker, færdigbagte	0,05 – 0,60	Rist Rillehøjde 1
Hakket kød <sup>1</sup>	Hakket okse-, lamme-, svinekød	0,20 – 1,00	Fladt fad uden låg Ovnbund
Hele fjerkræ <sup>1</sup>	Kylling, and	0,70 – 2,00	Fladt fad uden låg Ovnbund

### Tilberedning

Ret	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fade eller tilbehør, rillehøjde
Friske grøntsager <sup>2</sup>	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, porre, peberfrugter, squash	0,20 – 1,00	Fad med låg Ovnbund
Frosne grøntsager <sup>2</sup>	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, rødkål, spinat	0,15 – 1,00	Fad med låg Ovnbund
Bagekartoffel	Fastkogende, medium fastkogende eller melede kartofler, ca. 6 cm tykke	0,20 – 2,00	Fad uden låg Ovnbund
Ris <sup>2</sup>	Ris, langkornede ris	0,10 – 0,50	Højt fad med låg Ovnbund
Frisk fiskefilet	Filet af gedde, torsk, rødfisk, sej, sandart	0,20 – 1,00	Fad med låg Ovnbund

### Kombitilberedning

Ret	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fade eller tilbehør, rillehøjde
Dybfrossen pizza	Pizza med tynd bund, forbagt	0,15 – 0,55	Rist Rillehøjde 3

<sup>1</sup> Vær opmærksom på signalet til at vende retten.

<sup>2</sup> Vær opmærksom på signalet for omrøring.

Ret	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fade eller tilbehør, rillehøjde
Dybfrossen lasagne	Lasagne Bolognese	0,40 – 1,05	Fad uden låg Ovnbund
Frisk kylling <sup>1</sup>	Hel kylling	0,80 – 1,80	Fad med låg Ovnbund
Kyllingestykker, ferske	Kyllingelår, halve kyllinger	0,40 – 1,60	Fad med låg Ovnbund
Forloren hare	Forloren hare, maks. 8 cm høj	0,80 – 1,50	Fad uden låg Ovnbund
Lammekølle <sup>1</sup>	Lammekølle eller lammeskulder uden ben	0,80 – 2,00	Fad uden låg Ovnbund

## 14 Individuelle opskrifter

Der kan gemmes, optages eller programmeres op til 50 individuelle opskrifter. Opskrifterne kan forsynes med et navn, så de kan hurtigt og bekvemt hentes frem igen.

### 14.1 Optagelse af opskrift

Der kan indstilles og optages op til 5 faser, der udføres efter hinanden.

- Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt eller en ovnfunktion med funktionsvælgeren.
  - ✓ Displayet viser **W**.
- Tryk på **W**, og vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
- Tryk på **✓** for at bekræfte.
- Vælg en ledig lagerplads med drejeknappen.
- Tryk på **°C**.
- Indstil varighed, temperatur eller grilltrin med drejeknappen.
- Tryk på **▶** for at starte.
  - ✓ Apparatet optager den første fase, og varigheden tæles synligt ned. Når varigheden er udløbet, kan den næste fase optages. Tryk på **■** for at afslutte fasen før tiden.
- Vælg om ønsket en af optionerne:
  - ▶ Tryk på **↵** for at gemme opskriften, og indtast et navn under ABC.  
→ "Indtastning af navn", Side 17
  - ▶ Tryk på **X** for at afbryde optagelsen uden at gemme.
  - ▶ Udfør følgende trin for at fortsætte optagelsen.
- Tryk på **°C** for at fortsætte optagelsen.
- Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt eller en ovnfunktion med funktionsvælgeren.
- Indstil varighed, temperatur eller grilltrin med drejeknappen.
- Tryk på **▶** for at starte.
  - ✓ Ved en ovnfunktion optager apparatet tilberedningstiden.
- Tryk på **■** for at afslutte denne fase.
  - ✓ Apparatet gemmer denne fase sammen med tilberedningstiden.

14. Vælg om ønsket en af optionerne:

- ▶ Tryk på **↵** for at gemme opskriften, og indtast et navn under ABC.  
→ "Indtastning af navn", Side 17
- ▶ Tryk på **X** for at afbryde optagelsen uden at gemme.
- ▶ Udfør de foregående trin for at fortsætte optagelsen.

#### Bemærkninger

- Hvis apparatets dør åbnes, afsluttes optagelsen af fasen.
- Apparatet kan bruges med kombinationsdrift.  
→ "MikroKombi", Side 12

### 14.2 Programmering af opskrift

Der kan programmeres og gemmes op til 5 faser for tilberedningen.

- Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt eller en ovnfunktion med funktionsvælgeren.
  - ✓ Displayet viser **W**.
- Tryk på **W**, og vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
- Tryk på **✓** for at bekræfte.
- Vælg en ledig lagerplads med drejeknappen.
- Tryk på **↵**.
- Indtast et navn under "ABC". → Side 17
- Tryk på **↵**.
- Vælg den første fase med **▶**.
  - ✓ Apparatet viser den indstillede ovnfunktion. Ovnfunktionen kan ændres med funktionsvælgeren. Drift med kombinationsdrift er mulig. → Side 12
- Indstil varighed, temperatur eller grilltrin med drejeknappen.
- Vælg en af de følgende optioner:
  - ▶ Tryk på **▶** for at vælge den næste fase.
  - ▶ Afslut indtastningen, når tilberedningen er komplet.
- Vælg en af de følgende optioner:
  - ▶ Tryk på **✓** for at gemme.
  - ▶ Tryk på **X** for at afbryde optagelsen uden at gemme.

<sup>1</sup> Vær opmærksom på signalet til at vende retten.

### 14.3 Indtastning af navn

1. Angiv navnet på opskriften under "ABC".
2. Vælg bogstaverne med drejeknappen.  
Et nyt ord begynder altid med et stort bogstav.  
Der kan anvendes latinske bogstaver, visse særtegn og tal.
3. Tryk kort på **➤A** for at bevæge cursoren mod højre.
4. Tryk længerevarende på **➤A** for at skifte til omlyd og særtegn.
5. Tryk to gange på **➤A** for at lave et linjeskift.
6. Tryk kort på **➤A** for at bevæge cursoren mod højre.
7. Tryk længerevarende på **➤A** for at skifte til normale tegn.
8. Tryk to gange på **➤A** for at lave et linjeskift.
9. Tryk **☒** på for at slette et bogstav.
10. Vælg en af de følgende optioner:
  - ▶ Tryk på **✓** for at gemme.
  - ▶ Tryk på **X** for at afbryde optagelsen uden at gemme.

### 14.4 Start af opskrift

1. Vælg en vilkårlig ovnfunktion med funktionsvælgeren.  
✓ Displayet viser **■**.
2. Tryk på **■**, og vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
3. Tryk på **✓** for at bekræfte.
4. Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
5. Tryk på **▶** for at starte.  
✓ Driften starter, og varigheden tælles synligt ned.  
✓ I displayet vises indstillingerne for faserne i visningslisten.

**Bemærk:** Ved en ovnfunktion kan temperatur og grilltrin ændres med drejeknappen, og ved en mikrobølgeeffekt

kan varigheden ændres, mens opskriften udføres. Dette ændrer ikke den gemte opskrift.

### 14.5 Ændring af opskrift

Indstillingerne for en optaget eller programmeret opskrift kan ændres.

1. Vælg en vilkårlig ovnfunktion med funktionsvælgeren.  
✓ Displayet viser **■**.
2. Tryk på **■**, og vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
3. Tryk på **✓** for at bekræfte.
4. Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
5. Tryk på **\\_**.
6. Vælg den ønskede fase med **➤**.  
✓ Indstillingerne vises på displayet. Om ønsket kan indstillingerne ændres med drejeknappen eller funktionsvælgeren.
7. Vælg en af de følgende optioner:
  - ▶ Tryk på **✓** for at gemme.
  - ▶ Tryk på **X** for at afbryde optagelsen uden at gemme.

### 14.6 Sletning af opskrift

1. Vælg en vilkårlig ovnfunktion med funktionsvælgeren.  
✓ Displayet viser **■**.
2. Tryk på **■**, og vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
3. Tryk på **✓** for at bekræfte.
4. Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
5. Slet opskriften med **C**.
6. Tryk på **✓** for at bekræfte.

## 15 Timer-funktioner

Apparatet har forskellige Timer-funktioner, som kan bruges til styring af driften.

### 15.1 Åbning af Timer-menu

#### Krav

- Apparatet er aktiveret.
- Funktionsvælgeren står på 0 eller **⊘**.
- ▶ Tryk på **⊘**.
- ✓ Timer-menuen vises.

#### Bemærkninger

- Når funktionsvælgeren drejes hen til en ovnfunktion eller til grundindstillingerne S, mens minuturet eller stopuret er i gang, vises en meddelelse i displayet.  
Tryk på **✓** for at bekræfte meddelelsen, og afbryd minuturet eller stopuret. Apparatet er klar til brug.
- Drej funktionsvælgeren hen til 0 eller **⊘** for at fortsætte minuturet eller stopuret.
- Minuturet og stopuret kan anvendes samtidigt.
- Når funktionsvælgeren står på 0, viser displayet kun minuturet.
- Når funktionsvælgeren står på **⊘**, viser displayet minuturet og stopuret.

### 15.2 Minutur

Minuturet er kun aktivt, så længe der ikke indstilles en anden funktion. Der kan maksimalt indstilles 90 minutter.

#### Indstilling af minutur

1. Åbn Timer-menuen.  
✓ Displayet viser "Æggeur" **⌘**.
2. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
3. Tryk på **▶** for at starte.  
✓ Apparatet lukker Timer-menuen, og tiden tælles ned.  
✓ Displayet viser **⌘** og tiden, der tælles ned.  
✓ Når varigheden er gået, lyder der et signal. Signalet kan afbrydes før tiden ved at trykke på **✓**.

**Tip:** Tryk på **X** for at forlade Timer-menuen. Indstillingerne går tabt.

#### Sætte minutur på pause

1. Tryk på **⊘**.
2. Vælg **➤** med "Æggeur" **⌘**, og tryk på **II**.
3. Tryk på **▶** for at fortsætte minuturets drift.

#### Afbryde minutur før tiden






1. Tryk på **⊘**.
2. Vælg "Æggeur" **⌘** med **➤**, og tryk på **C**.

## 15.3 Stopur








Stopuret er kun aktivt, så længe der ikke indstilles en anden funktion. Stopuret tæller op fra 0 sekunder til 90 minutter.

Stopuret kan sættes på pause med pausefunktionen.




### Start af stopur

1. Tryk på .
  2. Vælg  "Stopur" med .
  3. Tryk på  for at starte.
- ✓ Apparatet lukker Timer-menuen, og tiden tælles ned.
  - ✓ Displayet viser  og tiden, der tælles ned.

### Sætte stopur på pause

1. Tryk på .
  2. Vælg  "Stopur" med .
  3. Tryk på **II**.
- ✓ Tiden stopper, og symbolet skifter til Start .
  - 4. Tryk på  for at starte stopuret.
  - ✓ Tiden fortsætter med at løbe. Når de 90 minutter er nået, pulserer indikatoren, og der lyder et signal. Signalet kan afbrydes før tiden ved at trykke på .
  - ✓  slukkes i indikatoren, og funktionen er afsluttet.

### Slukning af stopur

1. Tryk på .
2. Vælg  "Stopur" med .
3. Tryk på **C**.

## 15.4 Langtids-timer

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








Retter kan holdes varme i op til 74 timer, uden at apparatet skal tændes eller slukkes.

Lad ikke letfordærvelige madvarer stå for længe i ovnen.

### Bemærkninger

- Langtids-timeren skal indstilles til "Tilgængelig" i grundindstillingerne.  
→ "Grundindstillinger", Side 18
- Hvis minuturet eller stopuret er aktiveret, kan langtids-timeren ikke vælges.

### Indstilling af langtids-timer

1. Sæt funktionsvælgeren på .
2. Tryk på .
- ✓ Displayet viser den foreslåede værdi "24h" ved "85 °C".
3. Tryk på .
4. Indstil den ønskede tilberedningstid  med drejeknappen.
5. Tryk på  for at bekræfte.
6. Tryk på  for at starte.
- ✓ Apparatet starter, og displayet viser  og temperaturen.
- ✓ Ovnbelysningen og indikatorbelysningen er slukket.
- ✓ Betjeningsfeltet er låst, og tastelyd er deaktiveret.
- ✓ Når tiden er udløbet, varmer apparatet ikke mere. Drej funktionsvælgeren til 0.

### Slukning af Langtids-Timer

- ▶ Drej funktionsvælgeren til 0 for at afbryde funktionen.



## 16 Børnesikring

Beskyt apparatet mod, at børn utilsigtet tænder for apparatet eller ændrer indstillinger.

### 16.1 Aktivering af børnesikring

#### Krav


- Børnesikringen er indstillet til "Tilgængelig" i Grundindstillingerne.
- Funktionsvælgeren står på 0.

- ▶ Tryk vedvarende på  i ca. 6 sekunder.
- ✓ Displayet viser indikatoren i energibesparende tilstand, og displayet viser .

**Bemærk:** Hvis der sker et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan børnesikringen være deaktiveret, når netforsyningen kommer igen.

### 16.2 Deaktivering af børnesikring

**Krav:** Funktionsvælgeren står på 0.














- ▶ Tryk vedvarende på  i ca. 6 sekunder.

## 17 Grundindstillinger







Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

### 17.1 Oversigt over grundindstillinger

Her kan du finde en oversigt over grundindstillingerne og fabriksindstillingerne. Grundindstillingerne afhænger af apparatets udstyr.

Symbol	Grundindstilling	Indstillinger	Forklaring
	Lysstyrke	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1</li> <li>▪ 2</li> <li>▪ 3</li> <li>▪ 4</li> <li>▪ 5<sup>1</sup></li> <li>▪ 6</li> <li>▪ 7</li> <li>▪ 8</li> </ul>	Indstilling af lysstyrke for display.
	Indikator i energibesparende tilstand	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til<sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ur</li> <li>– Ur + GAGGENAU-logo</li> <li>– Dato</li> <li>– Dato + GAGGENAU-logo</li> <li>– Ur + dato</li> <li>– Ur + dato + GAGGENAU-logo</li> </ul> </li> <li>▪ Fra</li> </ul>	Indstilling af indikatorens udseende i energibesparende tilstand. Fra: Med denne indstilling sænkes apparatets energiforbrug i energibesparende tilstand. Til: Der kan indstilles flere indikatorer. Bekræft "Til" med ✓, og indstil den ønskede indikator med drejeknappen.
	Displayvisning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduceret<sup>1</sup></li> <li>▪ Standard</li> </ul>	Reduceret: Efter kort tid viser displayet kun det vigtigste.
	Touch-panel farve	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grå<sup>1</sup></li> <li>▪ Hvid</li> </ul>	Indstil farven for symbolerne på touchfelterne.
	Touch-panel lydsignal	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lyd 1<sup>1</sup></li> <li>▪ Lyd 2</li> <li>▪ Fra</li> </ul>	Indstil tastelyden ved berøring af et touchfelt.
	Touch-panel lydstyrke	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1</li> <li>▪ 2</li> <li>▪ 3</li> <li>▪ 4</li> <li>▪ 5<sup>1</sup></li> <li>▪ 6</li> <li>▪ 7</li> <li>▪ 8</li> </ul>	Indstil lydstyrken for touchfeltets tastelyd.
	Lydsignalstyrke	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1</li> <li>▪ 2</li> <li>▪ 3</li> <li>▪ 4</li> <li>▪ 5<sup>1</sup></li> <li>▪ 6</li> <li>▪ 7</li> <li>▪ 8</li> </ul>	Indstil lydstyrken for tastelyd.
	Opvarmningstid og opvarmningssignal	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Opvarmning med signal<sup>1</sup></li> <li>▪ Lynopvarmning med signal</li> <li>▪ Opvarmning uden signal</li> <li>▪ Lynopvarmning uden signal</li> </ul>	Når apparatet har nået den ønskede temperatur, lyder opvarmningssignalet. <b>Tip:</b> Ved lynopvarmning opnås den ønskede ovntemperatur særlig hurtigt.
	Klokkeslæt-format	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ AM/PM</li> <li>▪ 24 h<sup>1</sup></li> </ul>	Indstil visningen af klokkeslæt til 12-timers-format eller 24 timers-format.
	Klokkeslæt	Aktuelt klokkeslæt	Indstil klokkeslættet.
	Tidsomstilling	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manuel<sup>1</sup></li> <li>▪ Automatisk</li> </ul>	Automatisk: Klokkeslættet omstilles automatisk ved skift mellem sommertid og vintertid. Indstil hhv. sommertid og vintertid, når tiden skal omstilles.
	Datoformat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ D.M.Å<sup>1</sup></li> <li>▪ D/M/Å</li> <li>▪ M/D/Å</li> </ul>	Indstil datoformatet.
	Dato	Aktuel dato	Indstil den aktuelle dato. Tryk på ► for at skifte mellem år, måned og dag.

<sup>1</sup> Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstillinger	Forklaring
	Temperatur-format	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ °C<sup>1</sup></li> <li>■ °F</li> </ul>	Indstil temperatur-format.
	Sprog	Se valgmulighederne på apparatet	Indstil sprog for tekstvisning. <b>Bemærk:</b> Hvis sproget ændres, genstartes systemet. Denne proces varer nogle sekunder. Bagefter er grundindstillingerne lukket.
	Fabriksindstillinger	Nulstilling af apparatet til fabriksindstillinger	<b>Bemærkninger</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ved gendannelse af standardindstillingerne bliver alle individuelle opskrifter slettet.</li> <li>■ Når fabriksindstillingerne er blevet gendannet, åbnes menuen "De første indstillinger".</li> </ul> Bekræft med ✓ for at nulstille apparatet til fabriksindstillingerne. Tryk på X for at afbryde.
	Demotilstand	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Til</li> <li>■ Fra<sup>1</sup></li> </ul>	Demotilstanden bruges kun til præsentation af apparatet. I demotilstand varmer apparatet ikke, men alle andre funktioner er tilgængelige. Aktiver "Fra" for normal drift. Indstillingen er kun tilgængelig de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet.
	Langtids-timer	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ikke tilgængelig<sup>1</sup></li> <li>■ Tilgængelig</li> </ul>	Tilgængelig: Langtids-timeren er tilgængelig. → "Langtids-timer", Side 18
	Børnesikring	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ikke tilgængelig<sup>1</sup></li> <li>■ Tilgængelig</li> </ul>	Tilgængelig: Børnesikringen er tilgængelig. → "Børnesikring", Side 18

## 17.2 Ændring af grundindstillinger

1. Drej funktionsvælgeren til S.
2. Vælg den ønskede grundindstilling med drejeknappen.
3. Tryk på \\_.

4. Indstil grundindstillingen med drejeknappen.
5. Gem med ✓, eller afbryd med X.
- ✓ Den aktuelle grundindstilling forlades.
6. Drej funktionsvælgeren til 0 for at forlade grundindstillingerne.

# 18 Rengøringshjælp

## 18.1 Indstilling af rengøringshjælp

1. Hæld er par dråber opvaskemiddel i en kop vand.
2. Sæt en ske i koppen for at undgå stødkogning.
3. Sæt koppen i midten af ovnrummet.
4. Indstil mikrobølgeeffekten i 600 watt.

5. Indstil en varighed på 5 minutter.
6. Start driften.
7. Lad døren være lukket i yderligere 3 minutter, når varigheden er forbi.
8. Tør ovnrummet af med en blød klud.
9. Lad ovnrummet tørre med åben dør.

# 19 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

## 19.1 Rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler.

### ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

### **BEMÆRK!**

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- ▶ Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- ▶ Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringsssvampe.
- ▶ Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring.
- ▶ Anvend kun glasrengøringsmidler, glasskraber eller plejemidler til rustfrit stål, hvis de er anbefalet til ren-

<sup>1</sup> Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

gøring af den pågældende del i rengøringsvejledningen.

Saltindholdet i nye svampeklude kan beskadige overfladerne.

- ▶ Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

Der findes oplysninger om, hvilke rengøringsmidler der er egnede til de forskellige overflader og dele i de enkelte rengøringsvejledninger.

## 19.2 Rengøring af apparat

Rengør apparatet, som angivet, så de enkelte dele og overflader ikke bliver beskadiget af forkert rengøring eller af uegnede rengøringsmidler.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- ▶ Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- ▶ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens rude, fordi dette kan ridse glasset.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → *Side 20*
2. Følg anvisningerne om rengøring af apparatets komponenter og overflader.
3. Hvis der ikke er angivet andet:
  - ▶ Rengør apparatets komponenter med varmt opvaskevand og en rengøringsvamp.
  - ▶ Tør efter med en blød klud.

## 19.3 Rengøring af apparatets front

### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige ovns front.

- ▶ Anvend ikke rengøringsmidler til glas, metal- eller glasskrabere til rengøring.
- ▶ For at undgå korrosion på fronter af rustfrit stål skal pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite fjernes med det samme.
- ▶ Anvend specielle plejemidler til varme overflader af rustfrit stål.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → *Side 20*
2. Rengør apparatets front med varmt opvaskevand og en rengøringsvamp.

**Bemærk:** Der kan opstå små farveforskelle på apparatets front på grund af de forskellige materialer, f.eks. glas, kunststof eller metal.

3. Påfør plejemidlet til rustfrit stål på fronten i et ganske tyndt lag med en blød klud.  
Der kan plejemidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
4. Tør efter med en blød klud.

## 19.4 Rengøring af aluminium

1. Rengør med et mildt rengøringsmiddel til vinduer.
2. Tør overfladerne af med en vinduespuddsekuld eller en fnugfri mikrofiberklud med lette, horisontale bevægelser uden at trykke.

## 19.5 Rengøre ovnrum

### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige ovnrummet.

- ▶ Anvend ikke ovnrensespray, skurende midler eller andre aggressive ovnrensemidler.

**Bemærk:** Brug ovnrense-gel ved stærk tilsmudsning (bestillingsnummer 00311859 hos kundeservice eller i online-shoppen).

- Må ikke komme i kontakt med tætningerne i døren og i lampen
- Må højst virke i 12 timer
- Må ikke anvendes på varme flader
- Skyl grundigt efter med vand
- Følg producentens anvisninger

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → *Side 20*
2. Brug varmt opvaskevand og eller eddikevand til rengøring.
3. Anvend en egnet ovnrens til overflader af rustfrit stål ved stærk tilsmudsning.  
Brug kun ovnrens i en kold ovn.  
**Tip:** Opvarm en kop vand med et par dråber citronsaft i 1 til 2 minutter ved maksimal mikrobølgeeffekt for at fjerne ubehagelig lugt. Sæt altid en ske i koppen for at undgå stødkogning.
4. Tør ovnrummet af med en blød klud.
5. Lad ovnrummet tørre med åben dør.

## 19.6 Rengøring af betjeningsfelt

### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige betjeningsfeltet.

- ▶ Rengør aldrig betjeningsfeltet med meget væde.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → *Side 20*
2. Rengør betjeningsfeltet med en mikrofiberklud eller en blød fugtig klud.
3. Tør efter med en blød klud.

## 19.7 Rengøring af ovndørens rude

### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige ovndørens glaserude.

- ▶ Brug ikke en glasskraber.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → *Side 20*
2. Rengør glaseruderne med en fugtig opvaskeklud og et rengøringsmiddel til glas.  
**Bemærk:** Skygger på glaseruderne i ovndøren, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnbelysningen.
3. Tør efter med en blød klud.

## 19.8 Rengøring af dørtætning

Dørtætningen må ikke fjernes.

### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige dørtætningen.

- ▶ Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
- ▶ Benyt ikke skurende rengøringsmidler.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → Side 20
2. Rengør dørtætningen med varmt opvaskevand og en blød opvaskeklud.
3. Tør efter med en blød klud.

### 19.9 Rengøring af tilbehør

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → Side 20
2. Fastbrændte madrester kan opløses med en fugtig rengøringssvamp og varmt opvaskevand.
3. Rengør tilbehøret med varmt opvaskevand, en opvaskesvamp eller en opvaskebørste.
4. Rengør risten med et rengøringsmiddel til rustfrit stål eller i opvaskemaskinen.  
Ved stærk tilsmudsning kan der anvendes en stålspiral eller ovnrens.
5. Tør efter med en blød klud.

### 19.10 Rengøring af glasafdækning

I den venstre sidevæg i ovnrømmet befinder glasafdækningen over ovnlampen sig.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Glasafdækningen over ovnlampen bliver meget varm.

- ▶ Rør kun ved glasafdækningen med varmebestandige handsker.

1. Skru skruen ud af glasafdækningen.
2. Rengør glasset med varmt opvaskevand.
3. Skru glasafdækningen på.

### 19.11 Rengøring af selvrensede flader

Bagsiden af ovnrømmet er forsynet med en selvrensede katalytisk belægning. Stænk fra stegning og bagning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt under driften af apparatet.

#### BEMÆRK!

Ovnrens beskadiger de selvrensede flader.

- ▶ Brug ikke ovnrens på de selvrensede flader. Hvis der alligevel skulle komme ovnrens på disse flader, skal det straks duppes af med vand og en svamp. Gnid ikke, og brug ikke skurende rengøringsmidler.

**Krav:** Ovnrummet er afkølet.

- ▶ Fjern brunlige eller hvidlige rester med vand og en blød svamp.

**Bemærk:** Under driften kan der danne sig rødlige pletter på fladerne. Det er ikke rust, men rester af levnedsmidler. Pletterne udgør ingen sundhedsfare og reducerer ikke de selvrensede fladers renseevne.

### 19.12 Udskiftning af pære i ovnlampe

Hvis ovnbelysningen svigter, skal pæren i ovnlampen udskiftes.

**Bemærk:** Der kan fås varmebestandige 240 V halogenpærer på 60 W hos kundeservice eller hos en forhandler. Anvend kun denne type pærer. Hold kun på nye halogenpærer med en ren og tør klud. Derved forlænges pærens levetid.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.

- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

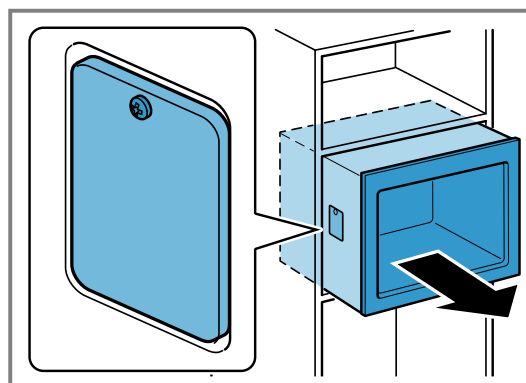
#### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

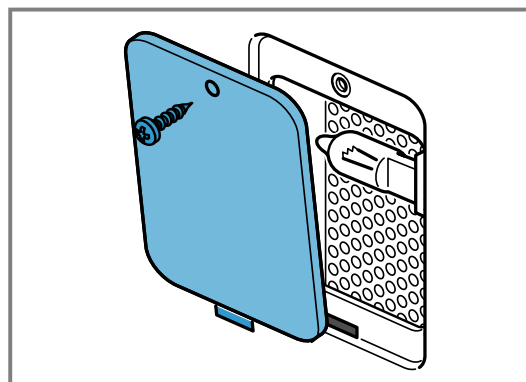
- ▶ For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.
- ▶ Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

#### Krav

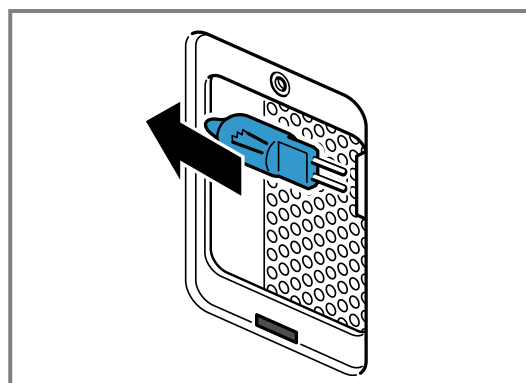
- Ovnrummet er afkølet.
  - Der forefindes en ny halogenpære til udskiftning.
1. Afbryd apparatets forbindelse til strømnettet.
  2. Afmontage af apparat.  
→ "Montagevejledning", Side 36
    - ▶ Åbn apparatets dør.
    - ▶ Skru befæstigelses skrueene i højre og venstre side af ovnen ud.
    - ▶ Løft apparatet ud med forsigtighed.



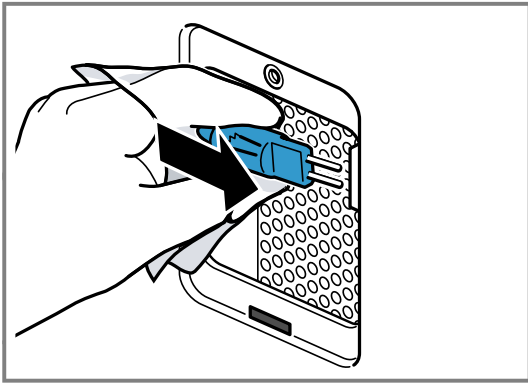
3. Skru lampeafdækningens skrue udvendigt på den venstre sidevæg ud, og tag lampeafdækningen af.



4. Træk halogenpæren ud.



5. Sæt den nye halogenpære i.



6. Skru lampeafdækningen på.

7. Indbyg apparatet.

- ▶ Skyd apparatet ind med forsigtighed.
- ▶ Skru befæstigelseskruerne i højre og venstre side af ovnen fast.
- ▶ Luk apparatets dør.

8. Forbind apparatet med strømnettet igen.

### 19.13 Udskiftning af glasafdækning

Hvis glasafdækningen i ovnrummet er beskadiget, skal den udskiftes.

**Bemærk:** Der fås glasafdækninger hos kundeservice.

#### Krav

- Ovnrummet er afkølet.
  - Der forefindes en ny glasafdækning til udskiftning.
1. Skru skruen ud af glasafdækningen.
  2. Skru den nye glasafdækning på.

## 20 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådant undgås unødige omkostninger.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.  
→ "Kundeservice", Side 24

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

### 20.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	<p>Netledningens stik er ikke sat i kontakten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tilslut apparatet til strømnettet.</li> </ul> <p>Sikringen i sikringsskabet er udløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet.</li> </ul> <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer.</li> </ul> <p>Funktionsfejl</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd sikringen i sikringsskabet.</li> <li>2. Slå sikringen til igen efter ca. 10 sekunder.</li> <li>3. Kontakt kundeservice, hvis funktionsfejlen kommer igen.</li> </ol>
Apparatet kan ikke startes.	<p>Døren er ikke lukket helt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Luk apparatdøren.</li> </ul>
Madretterne opvarmes langsommere end normalt.	<p>Mikrobølgeeffekten er indstillet for lavt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Indstil en højere mikrobølgeeffekt. → "Mikrobølger", Side 10</li> </ul> <p>Der er stillet en større mængde mad i ovnen end normalt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Indstil en længere varighed. Den dobbelte mængde kræver den dobbelte tid.</li> </ul> <p>Retterne er koldere end normalt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vend retten eller omrør retten ind i mellem.</li> </ul>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Det tændte apparat kan ikke betjenes, i displayet vises ⚠.	Børnesikring er aktiveret. ▶ Deaktiver børnesikringen. → "Deaktivering af børnesikring", Side 18
Apparatet varmer ikke, og i displayet vises 🔥.	Demotilstand er aktiveret. ▶ Deaktivering af demotilstand. → "Grundindstillinger", Side 18
Ovnbelysning fungerer ikke.	Halogenlampen er defekt. ▶ Udskifte pære i ovnlampen. → "Udskiftning af pære i ovnlampe", Side 22 Der kan fås en nye halogenpære hos kundeservice eller forhandleren. → "Kundeservice", Side 24

## 20.2 Henvisninger i displayfeltet

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Displayet viser fejlmeddelelsen "Exxx"	Der er opstået en fejl. 1. Sluk for apparatet, og tænd det igen. ✓ Meddelelsen forsvinder, hvis fejlen var enkeltstående. 2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. → "Kundeservice", Side 24

## 20.3 Strømsvigt

I tilfælde af et strømsvigt kan apparatet fortsætte driften i nogle få sekunder. Driften fortsætter.

Hvis strømsvigtet varer længere, og apparatet var i drift, vises en meddelelse på displayet. Driften er afbrudt. Ef-

ter et strømsvigt kan apparatet sættes i drift igen på normal vis. Drej hertil funktionsvælgeren hen på position nul.

→ "Første ibrugtagning", Side 9

# 21 Bortskaffelse

## 21.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt.  
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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.

# 22 Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

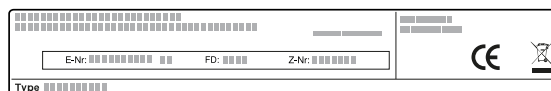
Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G.

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

## 22.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabriksnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

## 23 Sådan lykkes det

Her findes anvisninger om de rigtige indstillinger samt det passende tilbehør og fade for forskellige retter. Disse anbefalinger er specielt optimeret til det pågældende apparat.

### 23.1 Fremgangsmåde

#### Tip

Anvisninger om tilberedning

- De anbefalede indstillinger gælder altid for et koldt og tomt ovnrøm.
- Tidsangivelserne i oversigterne er vejledende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Madvarer med fast skal eller skind kan springe eksplosionsagtigt både under og efter opvarmningen.

- ▶ Tilbered aldrig hele æg i skal, og opvarm ikke hårdkogte æg i skallen.
- ▶ Tilbered ikke muslinger og andre skaldyr.
- ▶ Prik hul i æggeblommen ved spejlæg eller æg i glas forinden.
- ▶ Madvarer med fast skal eller skind kan springe, f.eks. æbler, tomater, kartofler eller pølser. Prik huller i skallen eller skindet inden opvarmningen.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der kan løbe varm væske over, når tilbehøret tages ud.

- ▶ Vær derfor forsigtig, når tilbehøret tages ud, og brug altid ovnhandsker.

#### BEMÆRK!

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

- ▶ Læg ikke syreholdige madvarer direkte på risten, f.eks. frugt eller grillmad, som er marineret i syreholdig marinade.

### Optøning med mikrobølger

#### Bemærk

Anvisninger om tilberedning

- Frys retterne fladt ned.
- Anvend et fad uden låg, der er egnet til mikrobølger.
- Stil fade og beholdere på bunden af ovnrømmet.
- Vend retten, eller rør rundt 2 til 3 gange. Fjern optøningsvæden, når retten vendes.
- Der dannes væde ved optøning af kød eller fjerkræ. Fjern væden, når retten vendes. Væden må aldrig genanvendes eller komme i berøring med andre madvarer.
- Fjern hakket kød, der allerede er optøet, når kødet vendes.
- Skil optøede dele fra hinanden, når retten vendes.
- Sarte områder, som f.eks. ben og vinger på kyllinger eller fedtkanten på stege, kan dækkes til med små stykker alufolie. Folien må ikke berøre apparatets vægge. Når halvdelen af optøningstiden er gået, kan alufolien tages af.
- Lad den optøede ret hvile yderligere i 10 til 60 minutter i den slukkede ovn, så temperaturen udlignes. Derefter kan indmaden tages ud af fjerkræ.

Retter	Vægt	Mikrobølgeeffekt	Varighed
Hele stykker kød, med og uden ben	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min <sup>1</sup> 2. 15 – 25 min
Hele stykker kød, med og uden ben	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min <sup>1</sup> 2. 25 – 35 min
Hele stykker kød, med og uden ben	1500 g	1. 180 W	1. 20 min <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Vend retten flere gange.

#### Bemærk: Oplysning til personer med nikkelallergi

I sjældne tilfælde kan der overføres ringe spor af nikkel til madvarerne.

1. Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrømmet inden anvendelsen.
2. Vælg den ønskede ret i de anbefalede indstillinger.
3. Læg retten i egnet fad.
4. Sæt fadet på midten af ovnbunden.  
På den måde kan mikrobølgerne nå frem til retterne fra alle sider.
5. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.  
Vælg den korteste varighed til at begynde med. Forlæng om nødvendigt varigheden.
6. Brug grydelapper, når varme fade tages ud af ovnrømmet.

### 23.2 Optøning

Apparatet kan bruges til optøning af dybfrostretter.

#### Tips om optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktion

Følg disse tips om optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktion for at opnå et godt resultat.

Emne	Tip
Der skal tilberedes en anden mængde, end der er angivet i tabellen.	Forlæng eller reducer tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dobbelt mængde = næsten dobbelt så lang tid</li> <li>▪ Halv mængde = halv tid</li> </ul>

Retter	Vægt	Mikrobølgeeffekt	Varighed
		2. 90 W	2. 25 – 35 min
Kød i stykker eller skiver	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min <sup>1</sup> 2. 4 – 6 min
Kød i stykker eller skiver	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min <sup>1</sup> 2. 5 – 10 min
Kød i stykker eller skiver	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min <sup>1</sup> 2. 10 – 15 min
Hakket kød, blandet	200 g	90 W	15 min <sup>2</sup>
Hakket kød, blandet	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min <sup>2</sup> 2. 10 – 15 min
Hakket kød, blandet	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min <sup>2</sup> 2. 15 – 20 min
Fjerkræ eller fjerkræstykker	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min <sup>2</sup> 2. 10 – 15 min
Fjerkræ eller fjerkræstykker	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min <sup>2</sup> 2. 20 – 25 min
And	2000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min <sup>2</sup> 2. 30 – 40 min
Gås	4500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 30 min <sup>2</sup> 2. 60 – 80 min
Fiskefilet, fiskekotelet eller fisk i skiver	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
Fisk, hel	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min <sup>2</sup> 2. 10 – 15 min
Fisk, hel	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min <sup>2</sup> 2. 15 – 25 min
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W	10 – 15 min <sup>3</sup>
Grøntsager, f.eks. ærter	600 g	1. 180 W 2. 90 W	10 min <sup>3</sup> 2. 8 – 13 min
Frugt, f.eks. hindbær	300 g	180 W	7 – 10 min <sup>3</sup>
Frugt, f.eks. hindbær	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min <sup>3</sup> 2. 5 – 10 min
Smør, optøning <sup>4</sup>	125 g	90 W	6 – 8 min
Smør, optøning <sup>4</sup>	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min 2. 3 – 5 min
Brød, helt	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min <sup>2</sup> 2. 10 – 15 min
Brød, helt	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min <sup>2</sup> 2. 15 – 25 min
Tørkager, f.eks. rørekage <sup>5,6</sup>	500 g	90 W	10 – 15 min
Tørkager, f.eks. rørekage <sup>5,6</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10 – 15 min
Kager, fugtige, f.eks. frugtkage, kvarrkage <sup>5</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 25 min
Kager, fugtige, f.eks. frugtkage, kvarrkage <sup>5</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 25 min

<sup>1</sup> Skil optøede dele fra hinanden, når de vendes.

<sup>2</sup> Vend retten flere gange.

<sup>3</sup> Rør forsigtigt rundt i retten af og til.

<sup>4</sup> Fjern emballagen helt.

<sup>5</sup> Optø kun kager uden glasur, fløde, gelatine eller creme.

<sup>6</sup> Skil de enkelte kagestykker ad.

## Tips om efterfølgende optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktion

Følg disse tips for optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølger for at opnå et godt resultat.

Emne	Tip
Retten er blevet for tør.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducer varigheden, eller vælg en mikrobølgeeffekt.</li> <li>▪ Dæk retten til, og tilsæt mere væde.</li> </ul>
Efter udløb af tiden er retten endnu ikke tøet op, opvarmet eller færdigtilberedt.	Forlæng varigheden. Større mængder og højere retter kræver længere tid.

Emne	Tip
Efter udløb af tiden er retten stadig ikke færdig i midten, men er overopheatet på ydersiden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rør rundt af og til.</li> <li>▪ Reducer mikrobølgeeffekten, og forlæng varigheden.</li> </ul>
Efter optøningen er kødet eller fjerkræet ikke tøet op i midten, men er allerede delvist tilberedt på ydersiden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducer mikrobølgeeffekten.</li> <li>▪ Vend store stykker til optøning flere gange.</li> </ul>

## 23.3 Opvarmning

Apparatet kan bruges til opvarmning af retter.

## Opvarmning eller tilberedning af dybfrostretter med mikrobølger

Vær opmærksom på de anbefalede indstillinger for opvarmning med mikrobølger.

### Bemærk

Anvisninger om tilberedning

- Anvend et fad uden låg, der er egnet til mikrobølger. Der kan anvendes en tallerken eller et specielt mikrobølgeåg. Tag færdigretter ud af emballagen.
- Fordel retterne fladt ud på fadet. Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje.
- Stil fade og beholdere på bunden af ovrummet.
- Retterne afgiver varme til fadet eller beholderen. Servicet kan blive meget varmt. Anvend grydelapper.
- Vend retten, eller rør rundt 2 til 3 gange.
- Lad retterne hvile i 2 til 5 minutter efter optøningen.
- Retternes egen smag bliver i vid udstrækning bevaret. Vær sparsommelig med salt og krydderier.

Retter	Vægt	Mikrobølgeeffekt	Varighed
Menu, tallerkenret, færdigret med 2 – 3 komponenter	300 – 400 g	600 W	11 – 15 min
Suppe	400 – 500 g	600 W	8 – 13 min
Sammenkogte retter	500 g	600 W	10 – 15 min
Sammenkogte retter	1000 g	600 W	20 – 25 min
Kødsiver eller kødstykker i sauce, f.eks. gullasch	500 g	600 W	12 – 17 min
Kødsiver eller kødstykker i sauce, f.eks. gullasch	1000 g	600 W	25 – 30 min
Fisk, f.eks. filetstykker	400 g	600 W	10 – 15 min
Fisk, f.eks. filetstykker	800 g	600 W	20 – 25 min
Tilbehør, f.eks. ris, pasta <sup>1</sup>	250 g	600 W	2 – 5 min
Tilbehør, f.eks. ris, pasta <sup>1</sup>	500 g	600 W	8 – 10 min
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder <sup>1</sup>	300 g	600 W	8 – 10 min
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder <sup>1</sup>	600 g	600 W	14 – 17 min
Spinat med fløde <sup>2</sup>	450 g	600 W	11 – 16 min

## Opvarmning med mikrobølger

Vær opmærksom på de anbefalede indstillinger for opvarmning med mikrobølger.

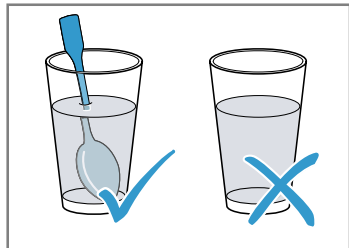
<sup>1</sup> Tilsæt lidt væske til retten.

<sup>2</sup> Tilbered retten uden tilsætning af vand.

**⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!**

Ved opvarmning af væsker kan der opstå forsinket kogning. Det betyder, at kogetemperaturen nås, uden at de typiske luftbobler dannes. Selv meget små bevægelser af beholderen skal ske med stor forsigtighed. Den kogende væske kan pludseligt koge over eller sprøjte.

- ▶ Sæt derfor altid en ske i koppen eller beholderen. Sådan kan forsinket kogning undgås.



**BEMÆRK!**

Hvis genstande af metal berører ovnrums væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.

- ▶ Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrums vægge og dørens inderside.

**Bemærk**

Anvisninger om tilberedning

- Anvend et fad uden låg, der er egnet til mikrobølger. Der kan anvendes en tallerken eller et specielt mikrobølgelåg. Tag færdigretter ud af emballagen.
- Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.
- Vend retten, eller rør rundt 2 til 3 gange.
- Lad retterne hvile i 2 til 5 minutter efter optøningen.
- Retterne afgiver varme til fadet eller beholderen. Servicet kan blive meget varmt. Anvend grydelapper.

Retter	Vægt	Mikrobølgeeffekt	Varighed
Menu, tallerkenret, færdigret med 2 – 3 komponenter	350 – 500 g	600 W	4 – 8 min
Drikkevarer <sup>1,2,3</sup>	150 ml	1000 W	1 – 2 min
Drikkevarer <sup>1,2,3</sup>	300 ml	1000 W	2 – 3 min
Drikkevarer <sup>1,2,3</sup>	500 ml	1000 W	4 – 5 min
Babymad, f.eks. sutteflasker <sup>4,5,6</sup>	50 ml	360 W	0:30 – 1 min
Babymad, f.eks. sutteflasker <sup>4,5,6</sup>	100 ml	360 W	0:30 – 1:30 min
Babymad, f.eks. sutteflasker <sup>4,5,6</sup>	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 i sauce <sup>7</sup>	500 g	600 W	8 – 11 min
Sammenkogt ret	400 g	600 W	6 – 8 min
Sammenkogt ret	800 g	600 W	8 – 11 min
Grøntsager, 1 portion <sup>8</sup>	150 g	600 W	2 – 3 min
Grøntsager, 2 portioner <sup>8</sup>	300 g	600 W	3 – 5 min

**23.4 Tilberedning**

Apparatet kan bruges til tilberedning af retter.

<sup>1</sup> Sæt en ske i glasset.  
<sup>2</sup> Alkoholiske drikke må ikke overophedes.  
<sup>3</sup> Kontroller retten ind i mellem.  
<sup>4</sup> Opvarm babymad uden sut eller låg.  
<sup>5</sup> Retten skal altid omrystes godt efter opvarmningen.  
<sup>6</sup> Kontroller altid temperaturen.  
<sup>7</sup> Dæk retten til.  
<sup>8</sup> Tilsæt lidt væske til retten.

## Tilberedning med mikrobølger

### Bemærk

Anvisninger om tilberedning

- Anvend et fad uden låg, der er egnet til mikrobølger. Der kan anvendes en tallerken eller et specielt mikrobølge-låg. Tag færdigretter ud af emballagen.
- Fordel retterne fladt ud på fadet. Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje.
- Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.
- Retterne afgiver varme til fadet eller beholderen. Servicet kan blive meget varmt. Anvend grydelapper.
- Lad retterne hvile i 2 til 5 minutter efter optøningen.
- Retternes egen smag bliver i vid udstrækning bevaret. Vær sparsommelig med salt og krydderier.

Retter	Vægt	Mikrobølgeeffekt	Varighed
Hel kylling, fersk, uden indmad <sup>1</sup>	1200 g	600 W	25 – 30 min
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W	7 – 12 min
Grøntsager, rå <sup>2,3,4</sup>	250 g	600 W	6 – 10 min
Grøntsager, rå <sup>2,3,4</sup>	500 g	600 W	10 – 15 min
Kartofler <sup>2,3,4</sup>	250 g	600 W	8 – 10 min
Kartofler <sup>2,3,4</sup>	500 g	600 W	12 – 15 min
Kartofler <sup>2,3,4</sup>	750 g	600 W	15 – 22 min
Ris <sup>5</sup>	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Ris <sup>5</sup>	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Desserter, f.eks. budding (pulver) <sup>4</sup>	500 ml	600 W	5 – 8 min
Frugt, kompot <sup>4</sup>	500 g	600 W	9 – 12 min

### Budding af buddingpulver

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.

- ▶ Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.
1. Rør en pakke buddingpulver sammen med sukker og lidt af mælken iht. angivelserne på pakken i en høj mikrobølgeegnet skål, til der ikke er klumper tilbage i blandingen.
  2. Tilsæt resten af mælken, og rør rundt igen.
  3. Sæt skålen ind i ovnrummet, og luk apparatets dør.
  4. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.
  5. Rør rundt første gang efter 3 minutter. Rør rundt flere gange med ca. et minuts mellemrum, til den ønskede konsistens er nået.  
Varigheden afhænger af mælkens temperatur og af den anvendte skål.

## 23.5 Kager og bagværk

Anbefalede indstillinger til kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens 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. En lavere temperatur giver en mere ensartet brunng.

### Tips om bagning

Vi har samlet nogle tips, så bagningen kan lykkes perfekt.

Emne	Tip
Kagen skal hæve ensartet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Smør kun springformen i bunden.</li> <li>▪ Efter bagningen kan kagen forsigtigt løsnes fra bageformen med en kniv.</li> </ul>
Småt bagværk må ikke klæbe sammen under bagningen.	Sørg for, at der minimum 2 cm afstand mellem hvert stykke bagværk. Så er der plads nok til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive bagt hele vejen rundt.
Kontrol af, om kagen er færdigbagt.	Stik en træpind i kagen på det højeste sted. Når der ikke klæber dej fast på træpinden, er kagen færdig.
Når der skal bages efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.

<sup>1</sup> Vend retten efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.

<sup>2</sup> Skær i ensartede stykker.

<sup>3</sup> Tilsæt lidt vand til retten.

<sup>4</sup> Rør forsigtigt rundt i retten af og til.

<sup>5</sup> Tilsæt den dobbelte mængde væske.

Emne	Tip
Brug bageforme af silikone, glas, kunststof eller keramik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formen skal være varmebestandig op til 250°C.</li> <li>▪ I sådanne forme bliver kagerne brunet mindre.</li> <li>▪ Med mikrobølgefunktionen bliver tilberedningstiden evt. forkortet i forhold til angivelsen i tabellen.</li> </ul>

## Kager og bagværk

Vær opmærksom på de anbefalede indstillinger for kager og bagværk.

### Bemærk

Anvisninger om tilberedning

- Sæt altid kageformen på midten af risten.
- Bageforme af mørkt metal egner sig bedst.
- Bageforme af metal er kun velegnede til bagning uden mikrobølger.
- Brug bageforme af glas, keramik eller kunststof ved kombination med mikrobølger. Formen skal være varmebestandig op til 250°C.
- Temperatur og bagetid afhænger af dejens 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. En lavere temperatur giver en mere ensartet bruning.
- Tidsangivelserne gælder for isætning i en kold ovn.

Retter	Service	Rillehøjde	Mikrobølgeeffekt	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
Rørekage, enkel	Ringform, kransform eller firkantet form	1		✦	160 – 170 °C	60 – 80 min
Rørekage, fin, f.eks. sandkage	Ringform, kransform eller firkantet form	1		✦	150 – 160 °C	60 – 70 min
Tærtebund med kant af mørdej	Springform	1		✦	160 – 170 °C	35 – 45 min
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	1		✦	160 – 170 °C	35 – 45 min
Spansk lagkage (vandbiskuit)	Springform	1		✦	170 – 180 °C	45 – 50 min
Kage med tørt fyld (rørt dej)	Glasbradepande	2		✦	160 – 170 °C	35 – 50 min
Kage med saftigt fyld, f.eks. gærdej med æble-kagedrys	Glasbradepande	2		✦	155 – 165 °C	55 – 65 min
Fletbrød af 500 g mel	Glasbradepande	2		✦	160 – 170 °C	30 – 40 min
Stollen af 500 g mel	Glasbradepande	2		✦	170 – 180 °C	60 – 70 min
Pizza	Glasbradepande	2		✦	200 – 210 °C	30 – 40 min
Gærbrød, 1 kg	Glasbradepande	2		✦	180 – 190 °C	50 – 60 min
Nøddekage	Springform	1	90 W	✦	170 – 180 °C	30 – 35 min
Frugt- eller kvarktærte af mørdej	Springform	2	360 W	✦	150 – 160 °C	40 – 50 min <sup>1</sup>
Frugtkage, fin af rørt kagedej	Springform eller ringform	1	90 W	✦	170 – 190 °C	30 – 45 min
Madtærter, f.eks. quiche eller løgtærte	Springform eller quicheform	2	90 W	✦	160 – 180 °C	50 – 70 min

<sup>1</sup> Lad kagen køle af i ovnen i ca. 20 minutter.

**Småt bagværk**

Retter	Service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
Småkager	Glasbradepande	2	✦	150 – 170 °C	20 – 35 min
Marengs	Glasbradepande	2	✦	110 °C	90 – 120 min
Makroner	Glasbradepande	2	✦	110 °C	35 – 45 min
Butterdej	Glasbradepande	2	✦	180 – 200 °C	35 – 45 min
Rundstykker, f.eks. rugmelsrundstykker	Glasbradepande	2	✦	180 – 200 °C	25 – 45 min

**Tips om den efterfølgende bagning**

Her er nogle tips til hjælp, hvis resultatet af bagningen ikke er som ønsket.

Emne	Tip
Kagen falder sammen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Brug de angivne ingredienser, og følg tilberedningsanvisningerne i opskriften.</li> <li>▪ Anvend mindre væske. eller:</li> <li>▪ Reducer bagetemperaturen med 10 °C, og forlæng bagetiden.</li> </ul>
Kagen er for tør.	Forøg bagetemperaturen med 10 °C, og reducer bagetiden.
Kagen er for lys over det hele.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller rillehøjde og tilbehør.</li> <li>▪ Forøg bagetemperaturen med 10 °C. eller:</li> <li>▪ Forlæng bagetiden.</li> </ul>
Kagen er for mørk over det hele.	Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden.
Kagen er for lys foroven, men for mørk forneden.	Sæt kagen ind en rillehøjde højere oppe.
Kagen er for mørk foroven, men for lys forneden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sæt kagen ind en rillehøjde længere nede.</li> <li>▪ Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden.</li> </ul>
Bagværket er ikke jævnt bagt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducer bagetemperaturen.</li> <li>▪ Klip bagepapiret til, så det passer.</li> <li>▪ Placer bageformen i midten.</li> <li>▪ Form små stykker bagværk til ensartet størrelse og tykkelse.</li> </ul>
Kagen er færdigbagt udvendig, men er ikke gennembagt i midten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden.</li> <li>▪ Tilsæt mindre væske.</li> </ul>

Emne	Tip
	<p>Ved kager med fugtigt fyld:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forbag bunden.</li> <li>▪ Drys den bagte bund med mandler eller rasp.</li> <li>▪ Læg fyldet på bunden.</li> </ul>
Kagen løsner sig ikke, når den skal vendes ud af formen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lad kagen køle af i 5 - 10 minutter efter bagningen.</li> <li>▪ Frigør forsigtigt kagens rand med en kniv.</li> <li>▪ Vend kagen igen, og læg flere gange et vådt, koldt klæde over formen.</li> <li>▪ Smør formen næste gang, og drys med rasp.</li> </ul>
Der dannes gnister mellem formen og risten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller, at formen er ren udvendig.</li> <li>▪ Placer formen et andet sted i ovnrømmet.</li> <li>▪ Bag videre uden mikrobølger, og forlæng bage-tiden.</li> </ul>

**23.6 Stegning og grillning**

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.

**Tips om stegning og grydestegning**

Følg disse tips for stegning og grydestegning for at opnå et godt resultat.

Emne	Tip
Magert kød må ikke tørre ud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Smør magert kød med fedtstof efter behag, eller læg baconstrimler på.</li> </ul>
Tilberedning af en steg med svær.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Skær ridser over kryds i sværen.</li> <li>▪ Steg først stegen med sværen vendende nedad.</li> </ul>
Hold ovnrømmet så rent som muligt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tilbered maden i en stegegryde med låg ved en højere temperatur.</li> </ul>

Emne	Tip
Kødet skal være varmt og saftigt, f.eks. roast beef.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Når stegen er færdig, skal den hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. Så fordeles kødsaften bedre. Den anbefalede hviletid er ikke indeholdt i den angivne stegetid.</li> <li>Rul alufolie om stegen efter tilberedningen.</li> </ul>







Emne	Tip
Der er ingen anbefalede indstillinger for den pågældende stegs vægt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vælg en højere temperatur og en kortere tilberedningstid for mindre stege.</li> <li>Vælg en lavere temperatur og en længere tilberedningstid for større stege.</li> </ul>
Kontrol af, om stegen er færdig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mål temperaturen med et stegetermometer.</li> <li>Ske-testen: Tryk med en ske på stegen. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Hvis stegen giver efter, skal den tilberedes noget tid endnu.</li> </ul>

## Grillning kombineret med mikrobølger

### Bemærk

Anvisninger om tilberedning

- Anvend varmebestandige og mikrobølgeegnede fad og beholdere.
- Bageforme af metal er kun velegnede til bagning uden mikrobølger.
- Sæt varme glasfade på et tørt viskestykke. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.
- Temperatur og bagetid 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.
- Tidsangivelserne gælder for isætning i en kold ovn.
- Hæld et tyndt lag væske i bunden af fadet ved tilberedning af kød. Tilsæt lidt mere væske ved en grydesteg. Vend kødstykker efter halvdelen af tiden. Når stegen er færdig, skal den hvile yderligere 10 minutter med lukket ovndør i den slukkede ovn. Så fordeler kødsaften sig bedre.
- Der må kun grilles med lukket ovndør. Uden forvarmning.
- Brug grillstykker af så vidt muligt samme størrelse. Steaks skal helst være mindst 2 til 3 cm tykke. På den måde bliver de ensartet stegt og forbliver saftige. Steaks skal først saltes efter grillningen.
- Vend grillstykkerne med en grilltang. Hvis der stikkes i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt.
- Mørkerødt kød, f.eks. oksekød, bruner hurtigere end lyst kød. Grillstykker af lyst kød eller fisk bliver ofte kun lysebrune på overfladen, men er alligevel gennemstegte og saftige indvendig.
- Grillelementet slukkes og tændes automatisk. Det er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.
- Anvend et fad med låg til dampning af fisk. Hæld 2 til 3 spiseskeer væske og lidt citronsaft eller eddike i fadet.
- Ved gratineret toast skal toastbrødet ristes forinden.

Retter	Vægt	Fade og beholdere	Rillehøjde	Mikrobølgeeffekt	Ovnfunktion	Temperatur / grilltrin	Varighed
Grydestegt oksesteg	Ca. 1000 g	Fad med låg	0	180 W		160 – 170 °C	80 - 90 min.
Roastbeef, rosa <sup>1</sup>	Ca. 1000 g	Fad uden låg	0	180 W		180 - 200 °C	30-40 min.
Svinekød uden svær, f.eks. nakke	Ca. 750 g	Fad uden låg	0	360 W		170 – 180 °C	35 – 45 Min.
Svinekød med svær, f.eks. skulder <sup>2,3</sup>	Ca. 1000 g	Fad uden låg	0	180 W		170 – 180 °C	80 – 90 min.
Svinemørbrad	Ca. 500 – 600 g	Fad uden låg	0	180 W		180 – 190 °C	35 – 40 min.
Forloren hare	Ca. 750 g	Fad uden låg	0	360 W		200 - 210 °C	30-35 min.

<sup>1</sup> Vend retten efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.

<sup>2</sup> Rids sværen.

<sup>3</sup> Vend ikke retten.

Retter	Vægt	Fade og beholdere	Rillehøjde	Mikrobølgeeffekt	Ovnfunktion	Temperatur / grilltrin	Varighed
Kylling, hel <sup>1,2</sup>	Ca. 1000 – 1200 g	Fad med låg	0	360 W		230 - 250 °C	30-40 min.
Kyllingestykker, f.eks. kvarte kyllinger <sup>3,2</sup>	Ca. 800 g	Fad uden låg	0	360 W		230 - 250 °C	20-30 min.
And <sup>2</sup>	Ca. 1500 – 1700 g	Fad med låg	0	180 W		220 - 240 °C	70 - 80 min.
Andebryst <sup>3,2</sup>	Ca. 500 g	Fad uden låg	0	180 W		3	15 - 20 min.
Andebryst, 2 stk. <sup>3,2</sup>	Ca. 250 – 300 g pr. stk.	Fad uden låg	0	180 W		3	15 - 20 min.
Gåsebryst, gåselår <sup>2</sup>	Ca. 700 – 900 g	Højt fad uden låg	0	180 W		2	30-40 min.
Fisk, gratineret, ikke dybfrost	Ca. 500 g	Fad uden låg	0	600 W		3	10-15 min.

Retter	Vægt	Fade og beholdere	Rillehøjde	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed
Steaks, 2 – 3 cm tykke, 2 – 3 stk.	Ca. 200 g pr. stk.	Rist + glasbradepande	1+3		3	1. side: ca. 10 – 15 min. 2. side: ca. 5 – 10 min.
Nakkesteaks, ca. 2 – 3 cm tykke, 2 – 3 stk.	Ca. 120 g pr. stk.	Rist + glasbradepande	1+3		2	1. side: ca. 15 – 20 min. 2. side: ca. 10 – 15 min.
Grillpølser, 4 – 6 stk.	Ca. 150 g pr. stk.	Rist + glasbradepande	1+3		3	1. side: ca. 10 – 15 min. 2. side: ca. 5 – 10 min.
Fiskekotelet, 2 – 3 stk.	Ca. 150 g pr. stk.	Rist <sup>4</sup> + glasbradepande	1+3		3	1. side: ca. 10 – 12 min. 2. side: ca. 8 – 12 min.
Fisk, hel, f.eks. foreller, 2 – 3 stk.	Ca. 300 g pr. stk.	Rist <sup>4</sup> + glasbradepande	1+3		2	1. side: ca. 10 – 15 min. 2. side: ca. 10 – 15 min.
Toastbrød, 12 skiver		Rist	3		3	1. side: ca. 3 – 5 min. 2. side: ca. 2 - 3 min.
Toast, gratinering, 2 – 4 skiver, fortoastede		Rist + glasbradepande	1+3		3	8-10 min.

### Tips om den efterfølgende stegning

Her er nogle tips til hjælp, hvis resultatet af stegningen ikke er som ønsket.

Emne	Tip
Stegen er for mørk, og sværen er sveden visse steder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vælg en lavere temperatur.</li> <li>▪ Reducer stegetiden.</li> </ul>

Emne	Tip
Stegen er for tør.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vælg en lavere temperatur.</li> <li>▪ Reducer stegetiden.</li> </ul>
Stegens svær er for tynd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forøg temperaturen. Eller:</li> <li>▪ Tænd kort for grillen efter stegetidens afslutning.</li> </ul>

<sup>1</sup> Lægges med brystsiden opad.

<sup>2</sup> Vend ikke retten.

<sup>3</sup> Lægges med skindsiden opad.

<sup>4</sup> Smør risten med olie forinden.

Emne	Tip
Stegeskyen er sveden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vælg et mindre fad.</li> <li>▪ Tilsæt mere væske under stegningen.</li> </ul>
Stegeskyen er for lys og for vandet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vælg et større fad, så der fordampes mere væske.</li> <li>▪ Tilsæt mindre væske under stegningen.</li> </ul>
Kødet bliver svedent under grydestegningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller, at stegefad og låg passer sammen og er tætsluttende.</li> <li>▪ Reducer temperaturen.</li> <li>▪ Tilsæt mere væske under grydestegningen.</li> </ul>




Emne	Tip
Stegen er ikke gennemstegt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Skær stegen i mindre stykker.</li> <li>▪ Tilbered saucen i stegegryden.</li> <li>▪ Læg de mindre stykker steg i saucen.</li> <li>▪ Steg de mindre stykker steg færdige med mikrobølger.</li> </ul>

## 23.7 Tærter og gratiner

### Bemærk

Anvisninger om tilberedning

- Anvend varmebestandige og mikrobølgeegnedede fad og beholdere.
- Tidsangivelserne gælder for isætning i en kold ovn.
- Anvend et stort, fladt fad til tærter og kartoffelgratiner. I smalle, høje forme har retten brug for længere tid, og overfladen bliver mørkere.
- Lad tærter og gratiner stå og efterbage 5 minutter, når der er slukket for ovnen.

Ret	Vægt	Service	Rillehøjde	Mikrobølgeeffekt	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
Tærte, sød, f.eks. kvarktærte med frugt	Ca. 1,5 kg	Fad uden låg	0	180 W		130 – 150 °C	25 – 35
Tærte, pikant, af tilberedte ingredienser	Ca. 1 kg	Fad uden låg	0	600 W		160 – 190 °C	20 – 30
Gratin, pikant, af rå ingredienser, f.eks. kartoffelgratin	Ca. 1,1 kg	Fad uden låg	0	600 W		170 – 180 °C	25 – 35







## 23.8 Dybfrost færdigprodukter

Følg de anbefalede indstillinger for tilberedning af dybfrost færdigprodukter.

### Bemærk

Anvisninger om tilberedning

- Følg producentens anvisninger på emballagen.
- Tidsangivelserne gælder for isætning i en kold ovn.

Retter	Service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
Strudel med frugtfyld	Glasbradepande	2		200 – 220 °C	40 – 50 min <sup>1</sup>
Pommes frites	Glasbradepande	2		210 – 230 °C	20 – 30 min
Pizza	Rist	2		180 – 200 °C	10 – 20 min
Pizza – baguette	Rist	2		160 – 190 °C	15 – 20 min
Kroketter	Glasbradepande	2		200 – 220 °C	20 – 30 min
Rösti	Glasbradepande	2		200 – 220 °C	20 – 30 min

## 23.9 Prøveretter

Disse oversigter er fremstillet til prøvningsorganer for at lette prøvningen af apparatet iht. EN 60350-1:2013 hhv.

IEC 60350-1:2011 og iht. standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

<sup>1</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter.

## Optøning med mikrobølger

Ret	Mikrobølgeeffekt	Varighed	Anvisninger
Kød, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 8 – 12 min	Sæt en Pyrex-form Ø 22 cm på ovnbunden. Alternativ: Automatik-program "Hakket kød" optøning

## Tilberedning med mikrobølger

Ret	Mikrobølgeeffekt	Varighed	Anvisninger
Æggemælk, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 min. 2. 15 – 20 min.	Sæt en Pyrex-form på ovnbunden.
Biskuit, 475 g	600 W	8 – 10 min.	Sæt en Pyrex-form Ø 22 cm på ovnbunden.
Forloren hare, 900 g	600 W	25 – 30 min.	Sæt en Pyrex-form på ovnbunden.

## Tilberedning med mikrobølgefunktion og grill

Ret	Mikrobølgeeffekt / ovnfunktion	Varighed	Anvisninger
Kartoffelgratin	360 W + grilltrin 1	30 – 35 min.	Sæt en rund Pyrex-form Ø 22 cm på ovnbunden.
Kager	180 W + ✱ 190 – 200 °C	20 – 25 min.	Sæt en rund Pyrexform Ø 22 cm på risten i rillehøjde 1.
Kylling	360 W + ✱ 240 °C	30 – 35 min.	Læg kyllinger med brystsidene nedad i et højt fad uden låg på ovnbunden. Vend efter halvdelen af tiden.

## Bagning

Indstillingsværdierne gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Fad / beholder og anvisninger	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
Sprøjtede småkager	Glasbradepande	2	✱	160 – 170 °C	30 – 35 min
Small cakes	Glasbradepande	2	✱	160 – 170 °C	25 – 30 min <sup>1</sup>
Lagkagebunde	Springform på rist	1	✱	170 – 180 °C	45 – 50 min
Kager på bageplade	Glasbradepande	2	✱	160 – 180 °C	50 – 60 min
Æblekage med låg	Mørk springform Ø 22 cm på rist	2	✱	170 – 190 °C	80 – 100 min

## Grillning

Indstillingsværdierne gælder for isætning i kold ovn.

Ret	Service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed
Ristning af toast	Rist	3	~~~~~	3	4 – 5 min
Beef burger, 12 stk.	Rist og glasbradepande	3+1	~~~~~	3	30 – 35 min <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter.

<sup>2</sup> Vend retten efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.

## 24 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



mm

### ⚠ 24.1 Sikker montage

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under montagen af apparatet.

- Sikkerheden under brugen er kun sikret, hvis apparatet er blevet monteret korrekt iht. montagevejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
- Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
- Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 95 °C og tilgrænsende skabsfronter på til 70 °C.
- Apparatet må ikke indbygges bag en dekora-tions- eller skabslåge. Der er fare for overophedning.
- Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
- Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen. Dette kan medføre snitsår.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

#### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Anvendelse af en forlænget nettilslutningsledning og ikke-godkendte adaptere er farligt.

- ▶ Brug ikke forlængerledning eller multistikdåser.
- ▶ Brug kun adaptere og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.

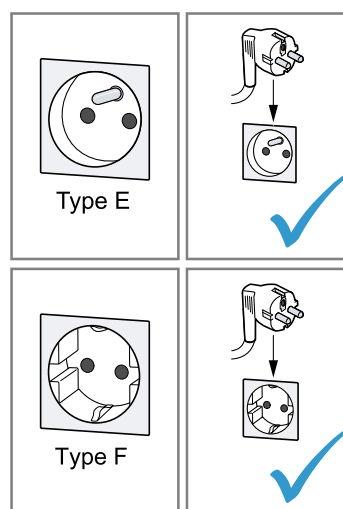
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen i huset.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

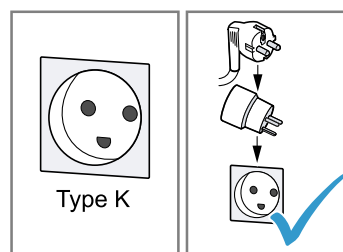
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet .

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriktionsnummer (FD-Nr.)", Side 24

- ▶ I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E/F.



- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reserveredels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.

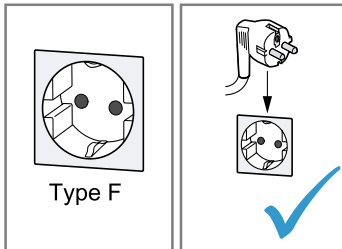
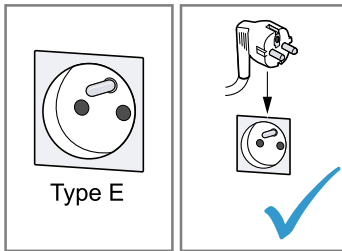


Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

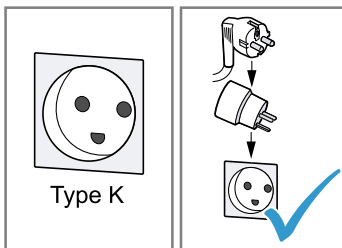
→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriktionsnummer (FD-Nr.)", Side 24

- ▶ Inden apparatet tilsluttes skal det sikres at installationen er egnet til apparater med en mærkestrøm der overstiger 13 A. I tvivlstilfælde bør en autoriseret el-installatør kontaktes.

- ▶ Apparatet skal sikres med en 16 A lednings-sikkerhedsafbryder.
- ▶ Apparater med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.



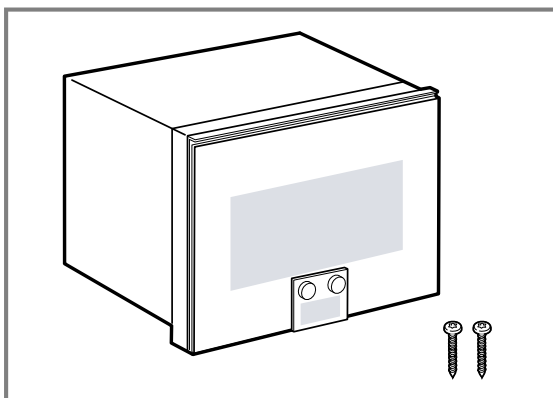
- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ Hvis apparatet skal tilsluttes med en fast forbindelse til den elektriske installation, kan der bestilles en særlig tilslutningsledning uden stik via kundeservice. Den faste tilslutning skal udføres af en autoriseret elektriker.

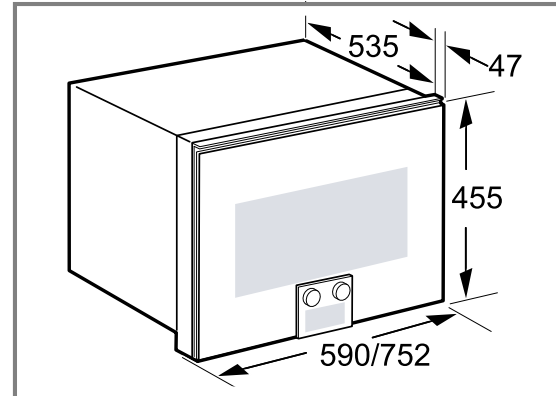
## 24.2 Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.



## 24.3 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



## 24.4 Indbygningsskabe

Dette apparat er kun beregnet til indbygning. Apparatet er ikke beregnet til opstilling på et bord eller til brug i et skab.

Kontroller, at der ikke er en bagvæg bag apparatet i indbygningsskabet. Der skal være en afstand på minimum 45 mm mellem væggen og skabets bund eller bagvæggen af skabet ovenover.

Ventilationsspalten og indsugningsåbningerne må ikke tildækkes.

Udfør alle udskæringer i indbygningsskabet og bordpladen, inden apparatet sættes på plads.

Fjern spånerne.

## 24.5 Elektrisk tilslutning

For at kunne foretage en sikker elektrisk tilslutning af apparatet skal disse anvisninger overholdes.

- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Sikringen skal dimensioneres i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Indbygningen skal sikre berøringsbeskyttelse.
- Hvis stikket ikke er tilgængeligt efter installationen, skal installationen forsynes med en alpolet afbryderanordning med en kontaktafstand på minimum 3 mm.

## Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

**Bemærk:** Apparatet må kun tilsluttes af autoriserede fagfolk. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

Der skal være monteret en afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

1. Identificer fase- og nulleleder i tilslutningsdåsen.  
Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Tilslut lederne i nettilslutningsledningen iht. deres farvekodning:
  - ▶ grøn-gul = jordforbindelsesledning ⊕
  - ▶ blå = nulleleder
  - ▶ brun = fase (yderleder)

## 24.6 Kombination af apparater

Ved kombination med andre apparater skal følgende overholdes.

Apparatet må kun indbygges over ventilerede bageovne fra samme producent. Ved indbygning ved siden af en ovn skal håndtagene på begge apparater være placeret i midten. Det er muligt at indbygge apparatet over et køleskab.

## 24.7 Kombination med en varmeskuffe

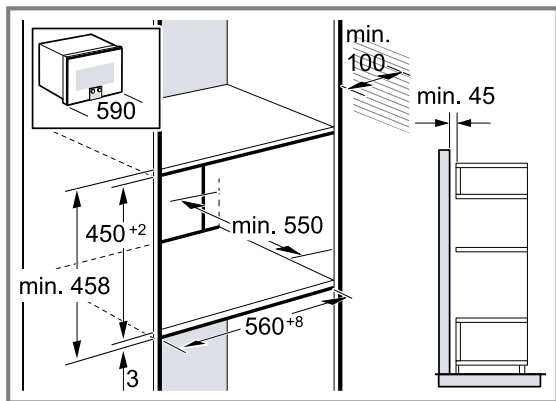
Monter først varmeskuffen. Overhold monteringsvejledningen for varmeskuffen.

Sæt apparatet på varmeskuffen, og skyd dem ind i indbygningsskabet. Pas på ikke at beskadige varmeskuffens panel, når apparatet skydes ind på plads.

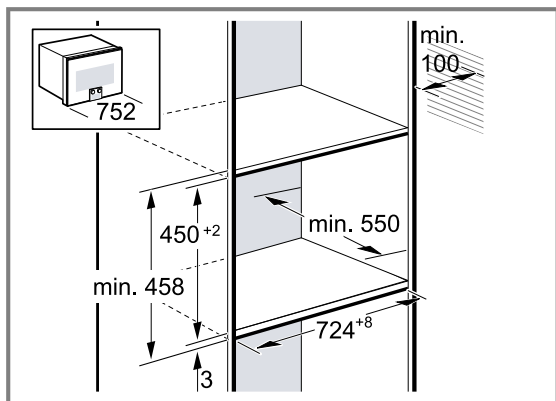
## 24.8 Indbygning i et højskab

Overhold indbygningsmålene og sikkerhedsafstandene for højskabe.

Der skal være en udskæring i mellembundene til ventilation af apparatet.



Mål for apparater med en bredde på 752 cm:

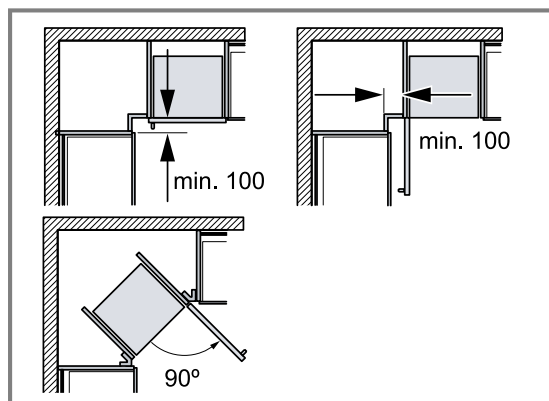


Hvis højskabet ud over element-bagvæggen har endnu en bagvæg, skal den fjernes.

Apparatet må kun indbygges op til en højde, hvor tilbehøret stadig kan tages ud uden problemer.

## 24.9 Indbygning i hjørne

Overhold indbygningsmål og sikkerhedsafstande for indbygning i hjørne.



Ved indbygning i et hjørne skal minimummålene overholdes, så apparatets dør stadig kan åbnes.

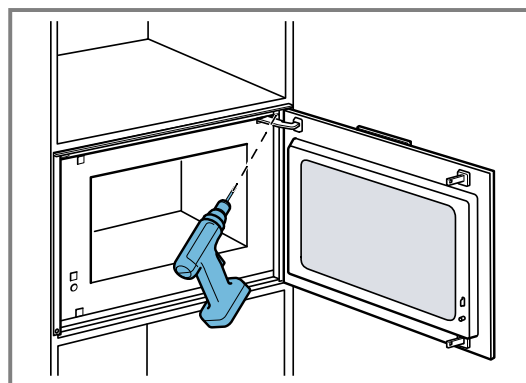
## 24.10 Indbygning af apparat

### BEMÆRK!

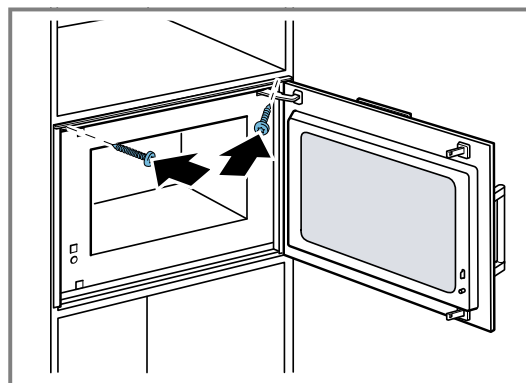
Betjeningsfeltet kan blive beskadiget, hvis apparatet stilles på gulvet.

- ▶ Sæt aldrig apparatet med betjeningsfelt foruden på gulvet. Læg trælister nedenunder.
- ▶ Løft aldrig apparater med betjeningsfelt foruden op bagfra.

1. Skyd apparatet helt ind. Tilslutningskablet må ikke knækkes, komme i klemme eller føres over skarpe kanter.
2. Indjuster apparatet til vandret, og centrer det.
3. Indjuster apparatet præcist til vandret ved hjælp af et vaterpas.
4. Foretag forboring af hullerne i hængselssiden.



5. Skru apparatet fast i indbygningsskabet.



6. Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrumbet og ovndøren.

### **24.11 Afmontage af apparat**

1. Apparatet skal gøres spændingsfrit.
2. Skru befæstigelseskruerne ud.
3. Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.

The difference is Gaggenau

[gaggenau.com](http://gaggenau.com)

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)



9001804487 (050811) REG25  
da