

SIEMENS

For at det skal være lige så behageligt at tilberede maden, som det er at spise den,

bør De læse denne brugsanvisning. På den måde kan De udnytte alle mikrobølge-kompaktovens tekniske fordele.

De får vigtige informationer vedrørende sikkerhed. De lærer de enkelte dele i det nye apparat at kende. Og vi viser Dem trin for trin, hvordan De foretager indstillingerne. Det er meget let.

I tabellerne finder De indstillingsværdier og rillehøjder for mange almindelige madretter. Alt er aftestet i vores prøvekøkken.

Og hvis der skulle opstå en fejl, findes der også oplysninger om, hvordan De selv kan afhjælpe mindre fejl.

Den udførlige indholdsfortegnelse gør, at De hurtigt kan finde rundt i brugsanvisningen.

Og nu vil ønske Dem: Velbekomme.

Brugsanvisning



HB86K.70S

HB86K58.S

da

5650 044 518

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	5
Før installationen	5
Sikkerhedsanvisninger	5
Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgefunktionen ..	7
Årsager til skader	9
Deres nye apparat	10
Betjeningsfeltet	10
Taster til mikrobølgeeffekter	10
Funktionsvælger	11
Drejeknap	11
Betjeningtaster og indikatorfelt	12
Forsænkbare betjeningsknapper	12
Ovnfunktioner	13
Ovn og tilbehør	16
Køleventilator	17
Inden ovnen tages i brug første gang	18
Indstille klokkeslættet	18
Vælg sprog til tekstdisplayet	18
Opvarme ovnen	18
Rengør tilbehøret inden brug	19
Mikrobølgefunktionen	19
Service	20
Sådan indstiller De	20
Flere mikrobølgeeffekter efter hinanden	22

Indholdsfortegnelse

Indstille ovnen	23
Sådan indstiller De	23
Ovnen skal slukke automatisk	25
Ovnen skal tænde og slukke automatisk	26
Lynopvarmning	27
Sådan indstiller De	27
Indstille ovn og mikrobølgefunktion i kombination	28
Sådan indstiller De	29
Programautomatik	31
Sådan indstiller De:	31
Anvisninger om programautomatikken	34
Programtabel	37
Memory	41
Gemme memory	41
Starte memory	43
Klokkeslæt	45
Sådan indstiller De	45
Autostart	46
Grundindstillinger	47
Sådan indstiller De	48
Børnesikring	49
Minutur	49
Sådan indstiller De	49
Sikkerhedsafbrydelse	51

Indholdsfortegnelse

Pleje og rengøring	51
Apparatets yderside	51
Ovn	52
Rengøring af ovnglassene	55
Tætning	56
Tilbehør	56
En fejl, hvad gør man?	57
Skifte ovnlampen	58
Udskiftning af dørpakning	60
Kundeservice	60
Tabeller og tips	61
Optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgeovn	61
Tips om mikrobølgeovnen	66
Kød, fjerkræ, fisk	67
Tips til stegning og grillning	70
Kager og bagværk	70
Bagetips	73
Energisparetips	74
Gratin, toast	74
Dybfrosne færdigretter	75
Langtidsstegning	76
Tips til langtidsstegning	77
Acrylamid i fødevarer	78
Hvad kan De gøre?	78
Prøveretter	80

Hvad De bør være opmærksom på

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

Opbevar brugs- og monteringsanvisningen omhyggeligt. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningerne.

Før installationen

Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen på en miljømæssigt rigtig måde.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF 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.

Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

Elektrisk tilslutning

Hvis tilslutningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af en fagmand, som er uddannet af producenten. Ellers kan der opstå fare.

Opstilling og tilslutning

Følg den særlige monteringsvejledning.

Sikkerhedsanvisninger



Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger.

Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af fødevarer.

Omgivelser



Beskyt apparatet mod ekstrem varme og mod fugt. Fare for kortslutning!

Børn og mikrobølgefunktionen

Børn må kun bruge mikrobølgefunktionen til tilberedning af retter, når de er blevet instrueret i brugen. De skal kunne betjene apparatet korrekt. De skal være i stand til at forstå de faremomenter, der bliver gjort opmærksom på i brugsanvisningen. Ved kombineret brug må børn kun anvende apparatet, hvis voksne holder øje med dem. Fare for forbrænding!

Varm ovn



Luk ovndøren forsigtigt op. Der kan komme meget varm damp ud.

Berør aldrig overfladerne på varme apparater, komfurer eller bageovne.

Berør aldrig ovnens indvendige flader og varme-elementerne, når de er varme. Fare for forbrænding! Hold som en hovedregel børn væk.

Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnen. Brandfare!

Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i ovnen. Fare for forbrænding! Sluk for apparatet. Træk stikket ud af stikkontakten, eller slå sikringen fra i sikrings-skabet.

Sæt aldrig tilslutningskabler for elektriske apparater i klemme i den varme ovndør. Kabelisoleringen kan smelte. Fare for kortslutning!

Beskadiget ovndør eller dørtætning



Benyt aldrig mikrobølgeovnen, hvis ovndøren eller dørtætningen er beskadiget. Der kan være risiko for, at der trænger mikrobølgeenergi ud af apparatet. Brug først mikrobølgeovnen igen, når apparatet er blevet repareret.

Mangelfuld rengøring



Rengør jævnligt apparatet. Ved mangelfuld rengøring kan overfladen blive ødelagt, og med tiden kan der dannes rusthuller i apparatet. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud af apparatet!

Reparationer



Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

Reparationer må kun udføres af serviceteknikere, der er uddannet af os.

Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet er defekt.
Kontakt kundeservice.

Forsøg aldrig at åbne kabinettet. Apparatet arbejder med højspænding. Fare for elektrisk stød!

Sikkerhedsanvisninger for mikrobølgefunktionen



Mikrobølgefunktionen må udelukkende anvendes til tilberedning af levnedsmidler. Enhver anden brug kan være farlig og medføre skader. F.eks. kan der gå ild i puder med fyld af korn, hvis de opvarmes. Brandfare!

Mikrobølgeeffekt og -tid



Indstil aldrig til en for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tilberedningstid. Fødevarerne kan blive antændt. I så fald kan apparatet blive beskadiget. Brandfare!
Følg anvisningerne i brugsanvisningen.

Service



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

Service af porcelæn og keramik kan have fine huller i greb og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Fare for personskade!

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Fare for forbrænding!

Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af apparatet.

Emballager



Opvarm aldrig madretter i varmholdningsemballage. Brandfare!

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

Når madvarer er pakket lufttæt ind, kan emballagen springe. Fare for forbrænding!

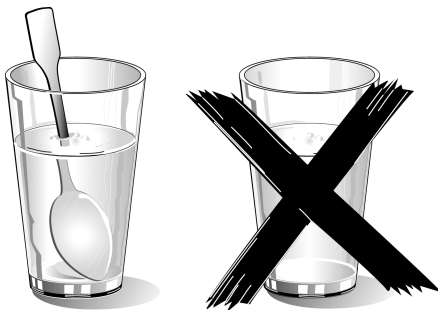
Følg anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper til at tage retterne ud med.

Drikkevarer



Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der ske en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Ved den mindste rystelse af beholderen kan den varme væske pludselig koge over eller sprøjte. Fare for forbrænding!

Placer altid en ske i beholderen ved opvarmning af væsker. På den måde undgår De forsinket kogning.



Opvarm aldrig drikkevarer i tæt lukkede beholdere. Eksplosionsfare!

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

Babymad



Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut.

Efter opvarmningen skal babymaden omrøres eller omrystes godt. På den måde bliver varmen fordelt jævnt. Fare for forbrænding!

Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.

Madvarer med skal eller skind hhv. skræl



Æg må ikke opvarmes i skallen. Hårdkogte æg må ikke opvarmes. De kan eksplodere. Det samme gælder for skal- og krebsdyr. Fare for forbrænding! Ved spejlæg og æg i glas skal der først stikkes hul i æggeblommen.

Madvarer, der har en tyk skal eller et tykt skind hhv. en tyk skræl, f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan revne. Prik hul i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.

Tørring af fødevarer



Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer. Brandfare!

Fødevarer med lavt vandindhold



Fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks.brød, må ikke opvarmes for længe eller med for høj effekt. Brandfare!

Spiseolie



Spiseolie uden andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger. Brandfare!

Årsager til skader

Bageplade eller aluminiumsfolie på ovnbunden

Læg aldrig en bageplade på ovnbunden. Dæk aldrig bunden med aluminiumsfolie.

Der sker en ophobning af varme. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.

Vand i ovnen

Hæld aldrig vand i den varme ovn. Emaljen kan blive beskadiget.

Frugtsaft

Sæt ikke for meget på universalbradepanden, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Frugtsaft, som drypper ned fra universalbradepanden, efterlader pletter, som ikke kan fjernes igen.

Afkøling med åben ovndør

Lad kun ovnen køle af i lukket tilstand. Sæt aldrig noget i klemme i ovndøren. Selv om De kun åbner ovndøren lidt, kan forsiden på skabelementerne ved siden af blive beskadiget med tiden.

Meget snavset ovntætning

Hvis ovntætningen er meget snavset, kan ovndøren ikke mere lukkes rigtigt under brugen. Forsiderne på skabelementerne ved siden af kan blive beskadiget. Sørg for, at tætningen er ren.

Ovndøren som siddeplads

Undgå at sidde eller stå på ovndøren.

Mikrobølgefunktion uden fødevarer

Tænd kun for mikrobølgefunktionen, når der er fødevarer i ovnen. Uden fødevarer kan apparatet blive overbelastet. En undtagelse herfra er en kortvarig afprøvning af service (se anvisningerne på servicet).

Deres nye apparat

Her lærer De Deres nye apparat at kende. Vi forklarer om betjeningsfeltet med betjeningsknapper og indikatorer. De får oplysninger om ovnfunktionerne og om det leverede tilbehør.

Betjeningsfeltet



Taster til mikrobølgeeffekter

De indstiller den ønskede mikrobølgeeffekt med tasterne.

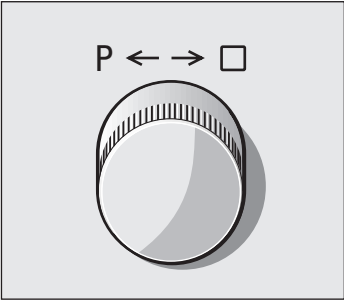
90 W	til optøning af sarte madvarer
180 W	til optøning og videre tilberedning
360 W	til tilberedning af kød og til opvarmning af sarte retter
600 W	til opvarmning og tilberedning af retter
900 W	til opvarmning af væsker

Når De trykker på en tast, lyser den valgte effekt i indikatoren.

Funktionsvælger

Med funktionsvælgeren indstilles funktionsmåde, temperatur og "Tilpas individuelt" til programautomatikken. Hvis De drejer funktionsvælgeren mod højre, vises ovnfunktionerne, drejer De den mod venstre, vises programmerne.

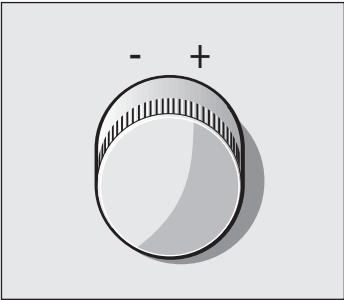
I indikatoren vises den valgte ovnfunktion og i den anden linje en temperatur eller et trin som foreslået værdi.



Funktionsmåde	Temperaturområde/trin
Over-/undervarme	30-300 °C
Intensiv varme	100-300 °C
Varmluft	30-250 °C
3D-varmluft	30-250 °C
Undervarme	30-200 °C
Varmluft/impulsgrill	100-250 °C
Grill, lille flade	svag, middel, kraftig
Grill, stor flade	svag, middel, kraftig
Langtidsstegning	70-100 °C
Forvarme	30-70 °C
Holde varm	60-100 °C
Program-automatik	11 Programgrupper 51 Programmer

Drejeknap

De kan indstille klokkeslæt, tilberedningstid, sluttid, minurur, program samt vægt til stegeautomatikken med drejeknappen.



Områder	
1 sek. - 10.00 tim.	Tilberedningstid
1 sek. - 1.30 tim.	Mikrobølge-tilberedningstid Undtagelse: 900 W = 1 sek. - 30 min.
Vægt	alt efter program
1 sek. - 10.00 tim.	Tid på minuturet

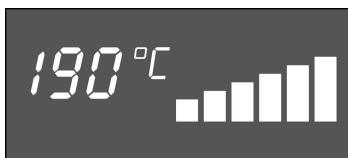
Betjeningstaster og indikatorfelt

Tast ↓↑	Denne tast bruges til skift af linje i tekstdisplayet
Lynopvarmnings-tast »»»	Denne tast bruges til hurtig opvarmning af ovnen
Ur-tasten ⌚	Med denne tast vælges klokkeslæt eller slut-tid →
M-tast	Med denne tast vælges en memory-funktion
Minutur-tast ⏰	Med denne tast vælges minutur-funktionen - uafhængigt af ovnen
Stop-tast	Med denne tast standses ovn-funktionen eller indstillingen slettes
Start-tast	Med denne tast startes ovn-funktionen

I indikatorfeltet kan De aflæse de indstillede værdier.

Tekstdisplayet leder Dem igennem indstillingen. Det viser den valgte funktion og temperatur eller trin. Det viser retterne i program-automatikken og giver anvisninger om indstilling. Tekstdisplayet kan vises på flere sprog.

Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen. Ved grilning eller ved anvendelse af programautomatik vises opvarmningskontrollen ikke.



Forsænkbare betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes. Tryk på knappen for at få den til at gå i og ud af indgreb.

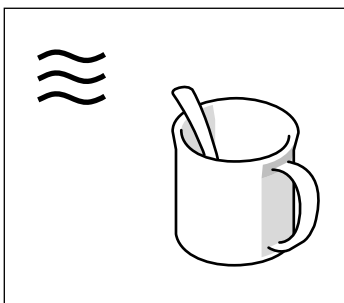
De kan dreje betjeningsknapperne mod højre og mod venstre.

Ovnfunktioner

Deres ovn giver Dem mulighed for at anvende flere forskellige ovnfunktioner. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde for hver ret.

Mikrobølgefunktion

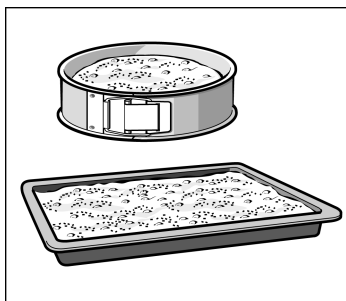
Mikrobølger bliver omdannet til varme i fødevarer. Mikrobølger er egnet til hurtig optøning, opvarmning, smeltning og færdigtilberedning.



Over-/undervarme

Her bliver varmen fordelt jævnt oppe- og nedefra på kager eller stege.

Med denne ovnfunktion bliver fine rørekager i forme, lagkagebunde og kager i universalbradepanden mest vellykkede. Over-/undervarme er også velegnet til stege af magert okse-, kalvekød eller vildt.

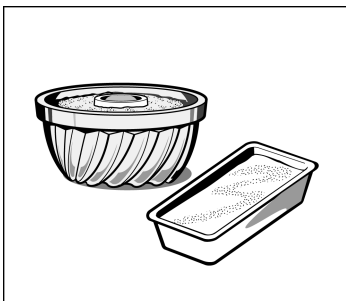


Intensiv varme

Den kraftige varme nedefra gør, at bagværk bliver særligt sprødt. Tærter skal ikke forbares.

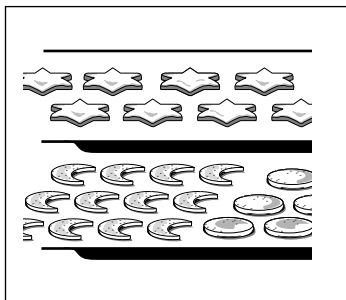
Intensiv varme er også særdeles velegnet til bagning i bageforme af hvidblik, glas eller porcelæn, som er varmereflekterende eller leder varmen dårligt.





Varmluft

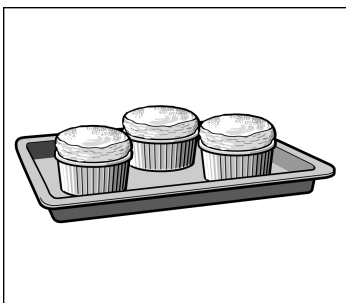
En ventilator i bagvæggen fordeler varmen fra over-/undervarmen jævnt i bageovnen. De kan bage rørekager i forme på to trin samtidig med varmluft.



3D-varmluft

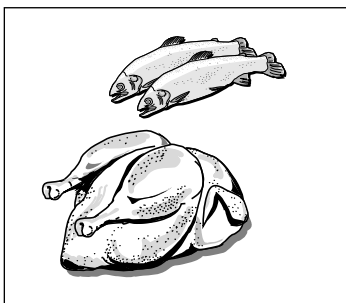
En ventilator i ovnens bagvæg fordeler varmen fra overvarme, undervarme og ringvarmelegeme jævnt i ovnen.

Med 3D-varmluft kan De bage kager og småkager i to lag. Ovntemperaturen her er noget lavere end ved over-/undervarme. De kan få ekstra bageplader hos forhandleren.



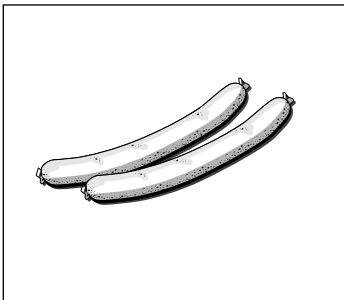
Undervarme

De kan efterbage eller efterbrune retter nedefra med undervarme. Denne ovnfunktion er også velegnet til tilberedning af madretter i vandbad.



Varmluft/impulsgrill

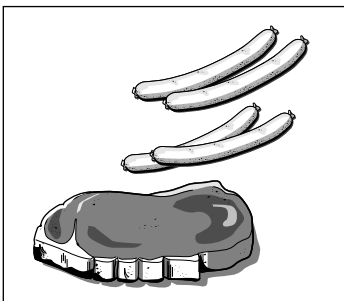
Grill-elementet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. I varmetafen sørger ventilatoren for, at varmen fra grillen bliver bevæget rundt om maden. På den måde bliver kødstykker sprøde og brune på alle sider.



Grill, lille flade

Her er der kun tændt for den midterste del af grillelementet.

Denne ovnfunktion er velegnet til små mængder. På den måde sparer De på energien. Læg grillstykkerne midt på risten.



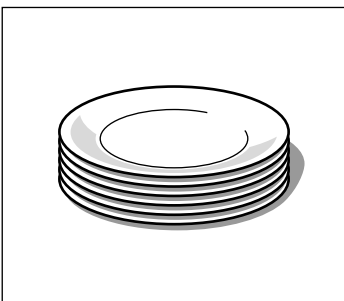
Grill, stor flade

Hele fladen under grill-elementet bliver varm. De kan grille flere steaks, pølser, fisk eller toasts.



Langtidsstegning

Med langtidsstegning i temperaturområdet fra 70 °C til 100 °C bliver alle typer skært kød særlig saftige.

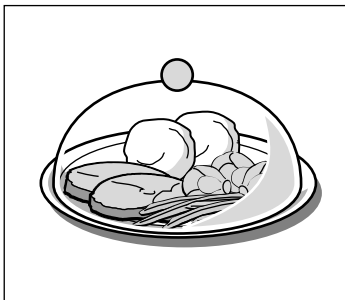


Forvarme

I temperaturområdet fra 30 °C til 70 °C kan De forvarme porcelænsservice.

I forvarmet service afkøles maden ikke så hurtigt. Drikke holder sig varme i længere tid.

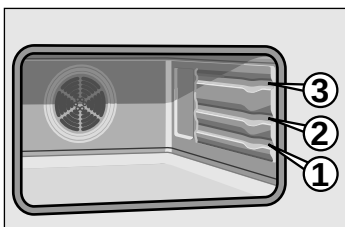
Brug altid grydelapper eller grydehandsker, når De tager servicet ud.



Holde varm

I temperaturområdet fra 60 °C til 100 °C kan De holde madretter varme. Vær opmærksom på, at varme madretter lettere bliver fordærvet. Undgå derfor at holde madretter varme længere end 2 timer.

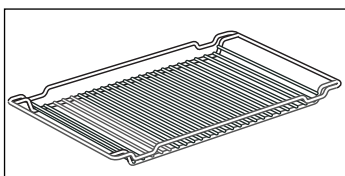
Ovn og tilbehør



Tilbehøret kan sættes ind i ovnen i 3 forskellige højder (riller).

De kan trække tilbehøret to tredjedele ud, uden at det vipper. På den måde kan man let tage retterne ud.

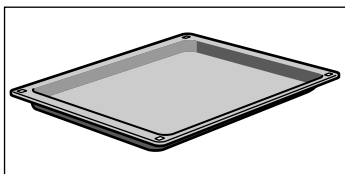
Tilbehør



Tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandleren. Opgiv HZ-nummeret.

Rist

til koge- og stegegrej, kageforme, stege og grillstykker. Risten kan sættes ind med krumningen opad - eller nedad.

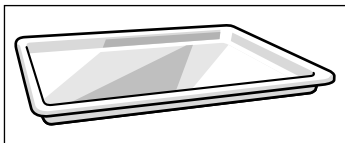


Universalbradepande HZ86U000

til store stege, tørre eller fugtige kager og gratiner. Den kan også bruges til at beskytte mod stænk, når De griller kød direkte på risten. Hertil skal universalbradepanden skydes ind i rille 1.

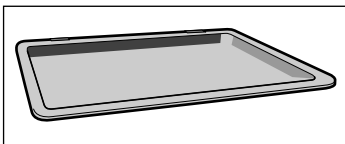
Skyd universalbradepanden ind i ovnen med den skrå kant mod ovndøren.

Specialtilbehør



Glaspande HZ86G000

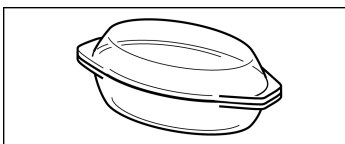
til store stege, fugtige kager og gratiner. Den bruges til at beskytte mod stænk, når De griller kød direkte på risten. Hertil skal glaspanden skydes ind i rille 1.



Emaljeret bageplade HZ86B000

til kager og småkager.

Skyd bagepladen helt ind i ovnen med den skrå kant mod ovndøren til anslag.



Glasstegefad HZ915000

til gryde- og fadretter, samt gratiner, som De tilbereder i ovnen. Det er særligt velegnet til program-automatikken.

Tips

Der kan opstå kondensvand ved dørens vindue, på væggene indvendigt og i bunden. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgerens funktion. Efter tilberedningen skal De blot tørre kondensvandet af.

Køleventilator

Ovnen er forsynet med en køleventilator. Den slår til og fra efter behov. Den varme luft slipper ud via døren.

Ved brug af mikrobølgefunktionen forbliver ovnen kold. Alligevel tænder køleventilatoren. Den kan køre videre, også når brugen af mikrobølgefunktionen er afsluttet.

Inden ovnen tages i brug første gang

I dette kapitel kan De finde alt, hvad De skal gøre, inden De for første gang tilbereder mad i ovnen.

Opvarm ovnen, og rengør tilbehøret. Læs sikkerhedsanvisningerne i kapitlet "Hvad De bør være opmærksom på".

Se først efter, om ur-symbolet  og tre nuller blinker i indikatoren. I indikatoren står der "Indstil klokkeslæt".

Indstille klokkeslættet

1. Indstil klokkeslættet med drejeknappen.

2. Tryk på ur-tasten .

Nu er ovnen klar til brug.

Vælg sprog til tekstdisplayet

Teksterne, som vises i displayet på Deres apparat, er på tysk.

De kan vælge mellem forskellige sprog i tekstdisplayet .

Ændre sprog

1. Tryk på "M"-tasten, til "Sprache auswählen" vises på den første linje.

2. Skift til den anden linje med tasten  .

3. Vælg sprog med funktionsvælgeren.

4. Tryk på "M"-tasten.
Sproget er blevet gemt.

Opvarme ovnen

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn.

Sådan gør De

1. Vælg varmluft med funktionsvælgeren.

2. Skift til den anden linje med tasten  .

3. Indstil til 250 °C med funktionsvælgeren.

4. Tryk på ur-tasten . I indikatoren vises 20.00 minutter.

5. Tryk på start-tasten.

Ovnen slukker automatisk efter 20 minutter.

I indikatoren står der "Slut". Der lyder et signal.

Tryk på stop-tasten. Signaltonen holder op, og klokkeslættet vises igen.

Luft ud i køkkenet under opvarmningen af ovnen.

Rengør tilbehøret inden brug

Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en karklud, inden De bruger det.

Mikrobølgefunktionen

Mikrobølgefunktionen kan bruges solo, dvs. alene, eller kombineret med en anden ovnfunktion.

Her får De oplysninger om servicet, og De kan læse, hvordan De indstiller mikrobølgeovnen.

Tabeller og tips

I kapitlet Tabeller og tips kan De finde mange eksempler på optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktionen.

Service

Egnet service

Varmebestandigt service af glas, glaskeramik, porcelæn, keramik eller temperaturfast kunststof er velegnet. Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem.

De kan også anvende service direkte til servering. Så behøver De ikke at hælde maden om.

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

Uegnet service

Beholdere af metal uegnede.

Mikrobølgerne kan ikke trænge igennem metal.

Madvarer i metalfade med låg forbliver kolde.

Bemærk: Metal - f.eks. en ske i et glas - skal være mindst 2 cm væk fra ovnvæggene og dørens inderside. Gnister kan ødelægge det indvendige glas i ovndøren.

Test af service

Der må aldrig tændes for mikrobølgefunktionen uden fødevarer.

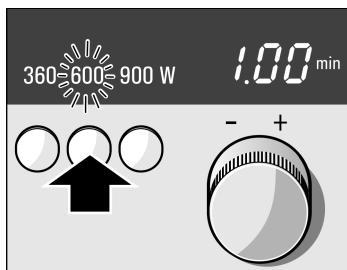
Den eneste undtagelse fra dette er denne test af service.

Hvis De er usikker på, om et bestemt stykke service egner sig til mikrobølger, kan De udføre følgende test: Sæt det tomme stykke service ind i apparatet ½ til 1 minut ved maksimal effekt. Kontroller temperaturen med mellemrum. Servicet skal være koldt eller håndvarmt. Hvis det bliver meget varmt, eller der opstår gnister, er servicet uegnet.

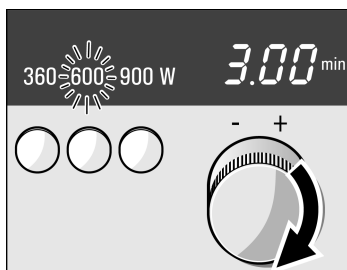
Sådan indstiller De

De kan maksimalt indstille mikrobølgeeffekten 900 W til 30 minutter. Ved alle andre effekter er en tilberedningstid på op til 90 minutter mulig.

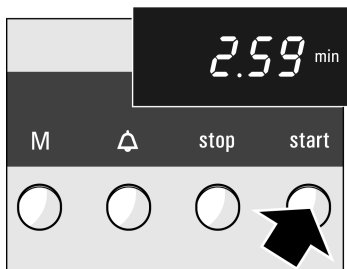
Eksempel:
Mikrobølgeeffekt 600 W,
3 minutter



1. Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt.



2. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



3. Tryk på starttasten.

Tilberedningstiden tæller ned i indikatoren.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnens lukkes. I indikatoren vises "Slut" eller "Ovnens køler". Klokkeslættet vises igen, når De trykker på stop-tasten eller åbner ovndøren.

Ændre tilberedningstiden

De kan altid ændre tilberedningstiden.

Afbryde

Åbn ovndøren. Mikrobølgefunktionen bliver afbrudt. Køleventilatoren kan løbe videre. Tryk på starttasten igen, når De har lukket døren. Funktionen kører videre.

Hvis De glemmer at trykke på starttasten, lyder der et signal efter 3 sekunder. I indikatoren vises "Tryk på starttasten".

Slette indstilling

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn ovndøren, og tryk en gang på stop-tasten.

OBS!

Tilberedningstiden vises således:

til **1.00** min i sekund-trin

til **15.00** min i 10-sekunders-trin

til **1.00** h i 30-sekunders-trin

til **1.30** h i 5-minutters-trin.

De kan også indstille tilberedningstiden først og mikrobølgeeffekten derefter.

Flere mikrobølgeeffekter efter hinanden

De kan indstille op til tre mikrobølgeeffekter og -tider på dette apparat.

Indstil som beskrevet under punkt 1 og 2. Indstil derefter den næste mikrobølgeeffekt og tilberedningstid, og derefter evt. den tredje.

Tryk til sidst på starttasten.

I indikatoren vises den samlede tilberedningstid. Den tælles nedad i indikatoren. Den aktive mikrobølgeeffekt lyser kraftigere.

Tips

De kan også vælge en mikrobølgeeffekt to gange: f.eks. 600 W - 360 W - 600 W.

Effekten 900 W kan kun vælges én gang.

Efter start kan De ikke ændre tilberedningstiden mere.

Indstille ovnen

Slukke ovnen manuelt

De kan indstille ovnen på flere forskellige måder.

Når retten er færdig, skal De selv slukke for ovnen.

Slukke ovnen automatisk

De kan forlade køkkenet også i længere tid.

Tænde og slukke ovnen automatisk

De kan f.eks. sætte retten ind i ovnen om morgenen og indstille den, så retten er færdig ved middagstid.

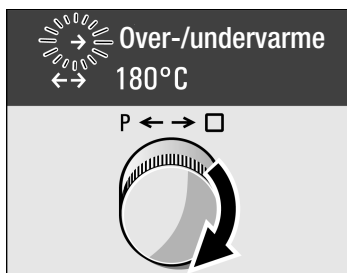
Tabeller og tips

I kapitlet Tabeller og tips kan De finde de rigtige indstillinger til mange retter.

Sådan indstiller De

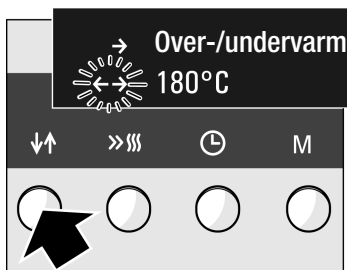
Eksempel:

Over-/undervarme 190 °C

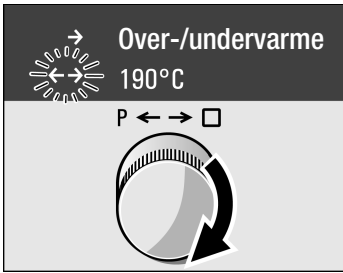


1. Drej funktionsvælgeren mod højre, indtil den ønskede ovnfunktion vises.

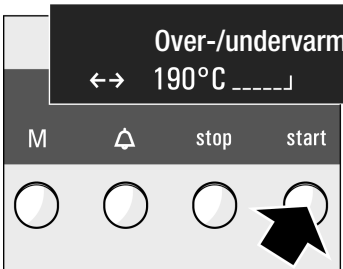
På den anden linje vises en foreslået temperatur eller trin.



2. Skift til den anden linje med tasten ↓↑.



3. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede trin med funktionsvælgeren.



4. Tryk på starttasten.

Slukke ovnen

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn ovndøren, og tryk en gang på stop-tasten, når retten er færdig. Indikatoren slukker.

Ændre indstilling

De kan altid ændre temperaturen eller grilltrinnet.

Afbryde

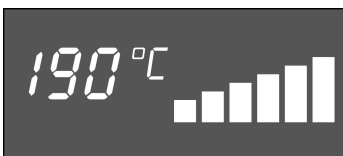
Åbn ovndøren. Køleventilatoren kan løbe videre. Tryk på starttasten igen, når De har lukket døren. Funktionen kører videre.

Hvis De glemmer at trykke på starttasten, lyder der et signal efter 3 sekunder. I indikatoren vises "Tryk på starttasten".

Slette indstilling

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn ovndøren, og tryk en gang på stop-tasten. Indikatoren slukker.

Opvarmningskontrol

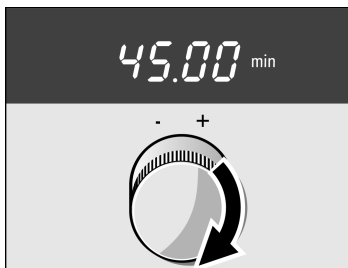


Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnen.

Ved grilning vises opvarmningskontrollen ikke.

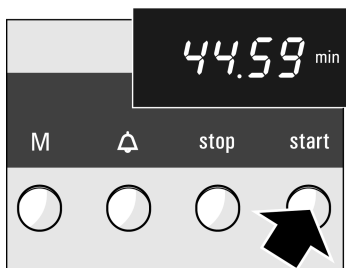
Ovnen skal slukke automatisk

Eksempel:
Tilberedningstid 45 minutter



Indstil som beskrevet i punkt 1 til 3. Angiv også tilberedningstiden for retten.

4. Tryk på ur-tasten . I indikatoren vises 20 minutter. Den ønskede tilberedningstid indstilles med drejeknappen.



5. Tryk på starttasten.
Tilberedningstiden tæller ned i indikatoren.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes. I indikatoren vises “Slut” eller “Ovnen køler”. Klokkeslættet vises igen, når De trykker på stop-tasten eller åbner ovndøren.

Ændre indstilling

De kan altid ændre tilberedningstid og temperatur.

Afbryde

Tryk på stop-tasten, eller åbn ovndøren. Tryk på starttasten, når ovndøren er lukket igen.

Slette indstilling

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn døren, og tryk en gang på stop-tasten.

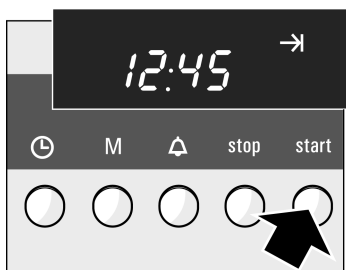
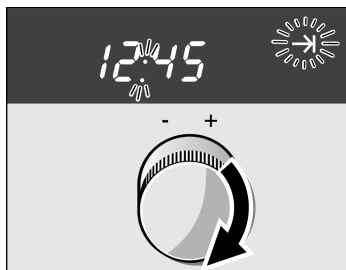
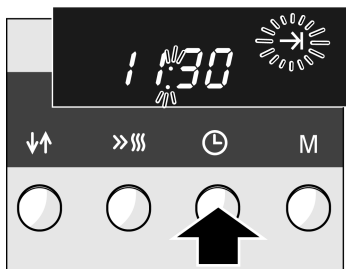
Tips

De kan også indstille tilberedningstiden først og derefter ovnfunktionen og temperaturen. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen og derefter ovnfunktionen med funktionsvælgeren. Tryk på tasten  , hvorefter temperaturen ændres. Start ovnen.

Ovnen skal tænde og slukke automatisk

Eksempel:

Klokken er 10.45. Det tager 45 minutter at tilberede retten, og den skal være færdig kl. 12.45.



Ændre slut-tiden

Tilberedningstiden er udløbet

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

Indstil som beskrevet i punkt 1 til 4.

Ovnen må endnu ikke være startet.

5. Tryk på ur-tasten , indtil der vises "Indstil sluttid". I indikatoren lyser symbolet , og sluttiden vises. Det er det tidspunkt, hvor retten vil være færdig.

6. Sluttiden kan udskydes til et senere tidspunkt med drejeknappen.

7. Tryk på starttasten.

Indstillingen bliver gemt. I indikatoren står slut-tiden, indtil ovnen starter. Slut-symbolet  lyser. Ovnen starter på det rigtige tidspunkt.

Ovnen må endnu ikke være startet. Tryk tre gange på ur-tasten , og forskyd slut-tiden.

Der lyder et signal. Ovnen slukkes. I indikatoren vises "Slut" eller "Ovnen køler". Klokkeslættet vises igen, når De trykker på stop-tasten.

Slette indstilling

Tryk på stop-tasten.

Tips

Så længe et symbol blinker, kan De foretage en ændring.

Når symbolet lyser vedvarende, er indstillingen gemt.

De kan altid hente indstillet klokkeslæt, tilberedningstid og sluttid. Tryk på ur-tasten  for at gøre dette.

Lynopvarmning

Med denne funktion kan De opvarme ovnen særligt hurtigt. Lynopvarmningen er ikke egnet til brug ved alle ovnfunktioner.

Egnede ovnfunktioner

Over-/undervarme

Intensiv varme

Varmluft

3D-varmluft

Lynopvarmningen egner sig også til brug ved de ovnfunktioner, der er kombineret med mikrobølgefunktionen.

Den indstillede tilberedningstid begynder først at tælle ned, når opvarmningen er afsluttet.

Sådan indstiller De

1. Indstil ovnen som ønsket.
2. Tryk derefter på lynopvarmnings-tasten .
I indikatoren lyser symbolet .
3. Tryk på start-tasten.
Ovnen opvarmes.

Lynopvarmningen er afsluttet

Der lyder et kort signal. Symbolet  slukker. Sæt retten i ovnen. Tryk igen på Start-tasten. Det er først nu, at den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned.

Afbryde lynopvarmning

Tryk på lynopvarmnings-tasten »⏏«. Symbolet slukker. Lynopvarmningen er afbrudt.

Afbryde

Tryk på stop-tasten. Tryk på start-tasten igen, når lynopvarmningen skal fortsætte.

Tips

Lynopvarmningen fungerer ikke, når den indstillede temperatur ligger under 100 °C.
Hvis temperaturen i ovnen kun er lidt lavere end den indstillede temperatur, er der ikke brug for lynopvarmningen. Den bliver ikke aktiveret.

Indstille ovn og mikrobølgefunktion i kombination

Her er en ovnfunktion i brug samtidig med mikrobølgefunktionen.

De kan ikke kombinere effekten 900 W med en ovnfunktion. I indikatoren vises "Ikke muligt".

De kan indstille op til tre mikrobølgeeffekter og -tider, men kun en ovnfunktion og temperatur.

De kan indstille tilberedningstiden op til 1 time og 30 minutter.

Egnede ovnfunktioner:

Over-/undervarme

Varmluft

3D-varmluft

Varmluft/impulsgrill

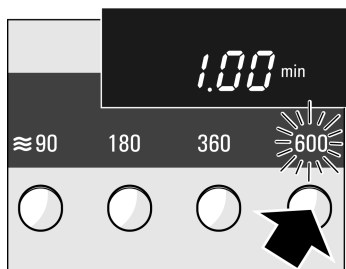
Grill, lille flade

Grill, stor flade

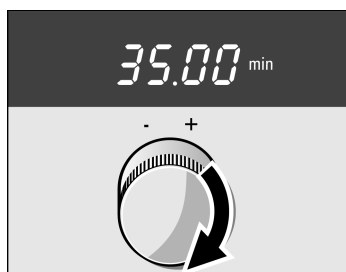
Sådan indstiller De

Eksempel:

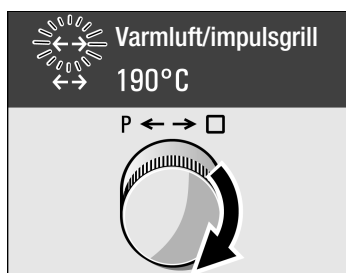
Mikrobølgeeffekt 600 W,
35 minutter, varmluft /
impulsgrill 180 °C



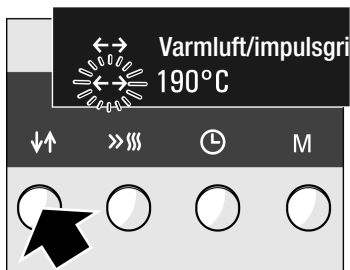
1. Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt.



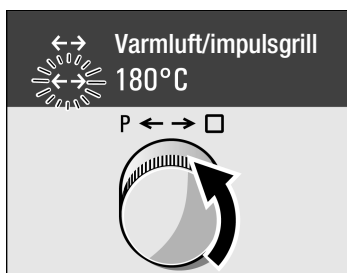
2. Den ønskede tilberedningstid indstilles med drejeknappen.



3. Drej funktionsvælgeren mod højre, indtil den ønskede ovnfunktion vises.



4. Skift til den anden linje med tasten ↓↑.



5. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede trin med funktionsvælgeren.



6. Tryk på starttasten.

Tilberedningstiden tæller ned i indikatoren.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen slukkes. I indikatoren vises “Slut” eller “Ovnen køler”. Luk ovndøren op, eller tryk på stop-tasten.

Ændre indstilling

De kan altid ændre temperatur, grilltrin eller tilberedningstid.

Afbryde

Åbn ovndøren. Mikrobølgefunktionen bliver afbrudt. Køleventilatoren kan løbe videre. Tryk på starttasten igen, når De har lukket døren. Funktionen kører videre.

Hvis De glemmer at trykke på starttasten, lyder der et signal efter 3 sekunder. I indikatoren vises “Tryk på starttasten”.

Slette indstilling

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn ovndøren, og tryk en gang på stop-tasten.

Ovnen og mikrobølge-funktionen skal tænde og slukke automatisk

Indstil som beskrevet i punkt 1 til 5. Tryk på ur-tasten , indtil der vises "Indstil sluttid". Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med drejeknappen, og tryk derefter igen på starttasten.

Tips

De kan også indstille ovnfunktionen og temperaturen først og derefter mikrobølgeeffekten og tilberednings-tiden.

Programautomatik

Sådan indstiller De:

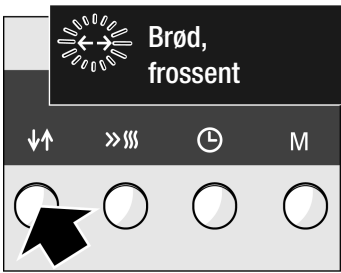
Med programautomatikken kan De nemt optø frosne madvarer og tilberede madretter hurtigt og problemfrit.

Der er 11 programgrupper med i alt 51 programmer i programautomatikken.

Eksempel:
Hakket kød, frosset, 1000 g



1. Drej funktionsvælgeren mod venstre, og vælg en programgruppe.



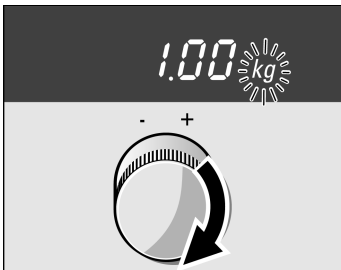
2. Tryk på tasten ↓↑.

Det første program og den foreslåede værdi vises i indikatoren.

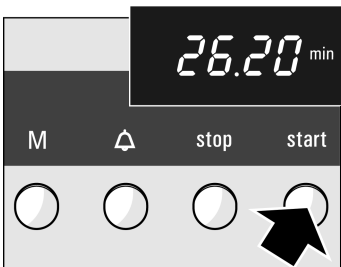


3. Vælg det ønskede program med funktionsvælgeren.

Den foreslåede værdi vises i indikatoren.



4. Indstil den ønskede vægt med drejeknappen.



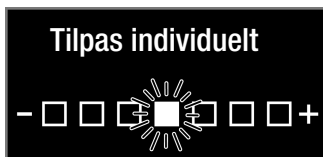
5. Tryk på start-tasten.

Tilberedningstiden tælles ned i indikatoren.

Tilberedningstiden er afsluttet

Der lyder et signal. Ovnen slukker. I indikatoren vises "Slut". Mens ovnen stadig er varm, vises "Ovnen køler" i indikatoren. Luk ovndøren op, eller tryk Stop-tasten.

Indstille tilberedningsresultatet individuelt



Hvis tilberedningsresultatet ikke svarer til Deres personlige smag, kan De ændre det. Indstil som beskrevet i punkt 1 og 4. Tryk nogen sekunder på tasten ↓↑, og flyt det lysende felt med funktionsvælgeren.

mod venstre = tilberedning svagere
mod højre = tilberedning kraftigere

Hvis De altid ønsker at få et svagere hhv. kraftigere tilberedningsresultat, kan De ændre "Tilpas individuelt".

Se herom i kapitlet Grundindstillinger.

Informationer om tilbehør

Hvis De trykker på Memory-tasten "M", får De oplysninger om det krævede tilbehør.

Stop

Åbn ovndøren. Køleventilatoren kan løbe videre. Tryk på start-tasten igen, når De har lukket døren. Funktionen kører videre.

Hvis De glemmer at trykke på start-tasten, lyder der et signal efter 3 sekunder. I indikatoren vises "Tryk på starttasten".

Slette

Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn ovndøren, og tryk en gang på stop-tasten.

Programmet skal tænde og slukke automatisk

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

Indstil som beskrevet i punkt 1 til 4. Tryk på ur-tasten ⌚, indtil der vises "Indstil sluttid". Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med drejeknappen, og tryk derefter igen på starttasten.

Tips

Tilberedningstiden kan ikke ændres.

Ved visse programmer er det nødvendigt at røre rundt i retten, eller at vende den. I indikatoren vises "Vend" eller "Rør rundt". Der lyder et signal. Teksten bliver stående, til De åbner ovndøren, eller til programmet er afsluttet.

Anvisninger om program-automatikken

Tag fødevarerne ud af emballagen, og vej dem. Hvis De ikke kan angive den nøjagtige vægt, skal De runde op hhv. ned.

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

Sæt madvarerne i den kolde ovn.

De kan finde en tabel over egnede madvarer, det pågældende vægtområde og det krævede tilbehør efter anvisningerne.

Indstilling af vægt ud over vægtområdet er ikke mulig.

Ved mange retter vil De høre et signal efter et stykke tid. Vend da maden, eller rør rundt i den.

Optøning

Frys fødevarer ned så fladt som muligt og i passende portioner ved -18°C , og opbevar dem ved samme temperatur.

Læg de frosne fødevarer på fladt service, f.eks. en glas- eller porcelænstallerken.

Dæk sarte eller fremspringende dele med små stykker aluminiumsfolie. På den måde undgår De, at de pågældende steder bliver færdigtilberedt før tiden. Sørg for, at aluminiumsfolien ikke rører ved ovnens vægge.

Lad fødevarerne tø op i yderligere 10 til 90 minutter efter optøningen for at udligne temperaturen.

Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når fødevarerne vendes, og sørg for, at den ikke kommer i berøring med andre fødevarer.

Læg først okse-, lamme- og svinekød med fedtsiden nedad på servicet.

Optø kun brød i den mængde, der er behov for. Det bliver hurtigt tørt og kedeligt.

Fjern hakket kød, der allerede er tøet op, når kødet bliver vendt.

Læg først helt fjerkræ med brystsidens nedad, og fjerkrædele med skindsiden nedad på servicet. Dæk ben og vinger til med små stykker aluminiumsfolie.

Halefinnen på hele fisk, kanterne på fiskefileter og fremspringende ender på fiskekoteletter dækkes til med aluminiumsfolie.

Grøntsager

Grøntsager, friske: Skær dem i ensartede stykker. Tilsæt 2 spsk. vand pr. 100 g.

Grøntsager, frosne: Kun blancherede, ikke forkogte, grøntsager er egnede. Dybfrosne grøntsager med flødesovs er ikke egnede. Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g. Tilsæt ikke vand til spinat og rødkål.

Kartofler

Hvide kartofler: Skær dem ud i ensartede stykker. Tilsæt to spsk. vand og lidt salt pr. 100 g kartofler.

Pillekartofler: Brug kartofler af samme størrelse. Vask kartoflerne, og stik huller i skrællen flere steder med en gaffel. Kom de fugtige kartoflerne i et fad uden at tilsætte vand.

Kornprodukter

Fødevarer med kornprodukter skummer kraftigt under tilberedningen. Brug derfor et højt fad med låg til alle slags kornprodukter. Indstil til nettovægten (uden væde) ved alle kornprodukter.

Ris: Anvend ikke ris i kogeposer.

Tilsæt to til to en halv gang så meget væske til risen.

Polenta: Tilsæt 2 til 3 gange vandmængden til Polenta afhængigt af finheden.

Couscous: Tilsæt den dobbelte mængde væske ved couscous.

Quinoa: Tilsæt den dobbelte mængde væske ved Quinoa.

Hirse: Tilsæt to til to en halv gang så meget væske ved hirse.

Fisk	Fisk, hel, fersk: Tilsæt 1 til 3 spsk. vand eller citronsaft. Fiskefilet, fersk: Tilsæt 1 til 3 spsk. vand eller citronsaft. Panerede blæksprutteringe, frosne: De skal være egnede til tilberedning i ovn.
Fjerkræ	Læg først kyllingen med brystsidens nedad på servicet. Læg først kyllingedele med kødsiden nedad på servicet. Tilbered kalkunbryst uden skind. Tilsæt 100-150 ml væske til kalkunbryst. Tilsæt evt. yderligere 50-100 ml væske, når kødet er blevet vendt.
Kød	Tilbered først roastbeef med fedtsiden nedad. Oksesteg, kalvesteg, lammekølle og flæskesteg: Stegen bør dække ca. to tredjedele af fadets bund. Tilsæt 50 ml væske til stegen. Tilsæt evt. yderligere 50-100 ml væske, når kødet er blevet vendt. Tilsæt 50-100 ml væske til forloren hare.
Gratin, frossen	Sæt retten på risten i rille 1 i et fad, der egner sig til mikrobølger.
Kartoffelprodukter, frosne	Pommes frites, kroketter og rösti skal være egnede til tilberedning i ovn.
Snacks, frosne	Forårsruller og mini-forårsruller skal være egnede til tilberedning i ovn. Saltkringler skal lægges uoptøede ind i ovnen.
Pizza, frossen	Anvend forbagt, frossen pizza og pizza-baguette.
Hviletider	Nogle retter kræver yderligere hviletid i ovnen, efter at programmet er afsluttet.

Ret	Hviletid
Grøntsager	ca. 5 minutter
Kartofler	ca. 5 minutter Hæld først vandet, der har dannet sig, fra.
Kornprodukter	5 til 10 minutter

Ret	Hviletid
Kalkunbryst	10 minutter
Roastbeef, oksesteg, kalvesteg, lammekølle, flæskesteg, forløren hare	10 minutter

Programtabel

Programgruppe Program	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fade / tilbehør, rille
Optøning			
Brød, frossent***	Franskbrød, sigtebrød, fuldkornsbrød	0,20 - 1,50	Fladt fad, uden låg, rist, rille 1
Kage, tør, frossen*	Rørekage uden glasur og overtræk, gærkage	0,20 - 1,50	Fladt fad, uden låg, rist, rille 1
Kage, fugtigt fyld, frossen	Rørekage med frugt uden overtræk, glasur eller husblas, uden creme eller fløde	0,20 - 1,20	Fladt fad, uden låg, rist, rille 1
Hakket kød, frosset*	Hakket okse-, lamme- eller svinekød	0,15 - 1,00	Fladt fad, uden låg, rist, rille 1
Oksekød, frosset**	Oksesteg, kalvesteg, steak	0,20 - 2,00	Fladt fad, uden låg, rist, rille 1
Lammekød, frosset**	Lammekølle, lammeskulder, lammerullesteg	0,50 - 2,00	Fladt fad, uden låg, rist, rille 1
Svinekød, frosset**	Nakkesteg uden ben, rullesteg, schnitzler, gullasch	0,20 - 2,00	Fladt fad, uden låg, rist, rille 1
Fjerkræ, helt, frosset**	Kylling, and	0,70 - 2,00	Fladt fad, uden låg, rist, rille 1
Fjerkræstykker, frosne**	Kyllingelår, halve kyllinger, gåsekøller, gåsebryst, andebryst	0,20 - 1,20	Fladt fad, uden låg, rist, rille 1
Fisk, hele, frosne**	Forel, torsk, kabliau	0,20 - 1,20	Fladt fad, uden låg, rist, rille 1
Fiskefileter, frosne**	Filet af gedde, torsk, laks, rødfisk, sej, sandart	0,20 - 1,00	Fladt fad, uden låg, rist, rille 1
Fiskekoteletter, frosne**	Kotelet af kabliau, gedde, torsk, laks	0,20 - 1,00	Fladt fad, uden låg, rist, rille 1

* Signal til at vende, når ca. ½ af tiden er gået.

** Signal til at vende, når ⅓ og ⅔ af tiden er gået.

*** Signal til at vende, når ¾ af tiden er gået

Programgruppe Program	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fade / tilbehør, rille
Grøntsager			
Grøntsager, friske*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, porrer, peberfrugter, squash	0,20 - 1,00	Fad med låg, rist, rille 1
Grøntsager, frosne*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, rødkål, spinat	0,15 - 1,00	Fad med låg, rist, rille 1
* Signal til at røre rundt, når ½ af tiden er gået.			
Kartofler			
Hvide kartofler*	Kartofler, der bliver faste, næsten faste eller melede ved kogning	0,20 - 1,00	Fad med låg, rist, rille 1
Pillekartofler*	Kartofler, der bliver faste, næsten faste eller melede ved kogning	0,20 - 1,00	Fad med låg, rist, rille 1
* Signal til at røre rundt, når ½ af tiden er gået.			
Kornprodukter			
Langkornet ris*		0,10 - 0,50	Højt fad, med låg, rist, rille 1
Basmati-ris*		0,10 - 0,50	Højt fad, med låg, rist, rille 1
Naturris*		0,10 - 0,50	Højt fad, med låg, rist, rille 1
Polenta*		0,10 - 0,50	Højt fad, med låg, rist, rille 1
Couscous**		0,10 - 0,50	Højt fad, med låg, rist, rille 1
Quinoa*		0,10 - 0,50	Højt fad, med låg, rist, rille 1
Hirse*		0,10 - 0,50	Højt fad, med låg, rist, rille 1
* Signal til at røre rundt efter ca. 2-14 minutter alt efter vægt.			
** Signal til at røre rundt efter 1-2 minutter.			
Fisk			
Fisk, hel, fersk	Forel, makrel, sandart	0,30 - 1,10	Højt fad, med låg, rist, rille 1
Fiskefileter, ferske	Filet af gedde, torsk, rødfisk, sej, sandart	0,20 - 1,00	Højt fad, med låg, rist, rille 1
Panerede blæksprutteringe, frosne*		0,20 - 0,50	Universalbradepande rille 2
* Signal til at vende, når ⅔ af tiden er gået			

Programgruppe Program	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fade / tilbehør, rille
Fjerkræ			
Fjerkræ, helt, fersk*		0,80 - 1,80	Højt fad, med låg, rist, rille 1
Kyllingestykker, ferske	Kyllingelår, halve kyllinger	0,40 - 1,20	Højt fad, med låg, rist, rille 1
Kalkunbryst, fersk**	Kalkunbryst uden skind	0,80 - 2,00	Fad med låg, rist, rille 1
* Signal til at vende efter $\frac{2}{3}$ af tiden ved hele kyllinger ** Signal til at vende, når $\frac{1}{2}$ af tiden er gået			
Kød			
Roastbeef, fersk*	5 - 6 cm høj roastbeef	0,80 - 2,00	Fad uden låg, rist, rille 1
Roastbeef, engelsk, fersk*	5 - 6 cm høj roastbeef	0,80 - 2,00	Fad uden låg, rist, rille 1
Oksesteg, fersk**		0,80 - 2,00	Fad med låg, rist, rille 1
Kalvesteg, fersk*	Overlår, klump	0,80 - 2,00	Fad med låg, rist, rille 1
Lammekølle rosa, fersk*	Lammekølle uden ben	1,00 - 2,00	Fad med låg, rist, rille 1
Flækesteg, fersk*	Nakkesteg uden ben, rullesteg	0,80 - 2,00	Fad med låg, rist, rille 1
Flækesteg		0,80 - 2,00	Fad med låg, rist, rille 1
Forløren hare	8 cm høj forløren hare	0,80 - 1,50	Fad med låg, rist, rille 1
* Signal til at vende, når $\frac{1}{2}$ af tiden er gået. ** Signal til at vende, når $\frac{1}{3}$ og $\frac{2}{3}$ af tiden er gået.			
Gratin, frossen			
Lasagne Bolognese, frossen		0,40 - 1,00	Fad uden låg, rist, rille 1
Cannelloni, frossen		0,40 - 0,80	Fad uden låg, rist, rille 1
Pastagratin, frossen		0,40 - 0,80	Fad uden låg, rist, rille 1

Programgruppe Program	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fade / tilbehør, rille
Kartoffelprodukter, frosne			
Pommes frites, tykke, frosne*		0,20 - 0,60	Universalbradepande rille 2
Pommes frites, tynde, frosne*		0,20 - 0,50	Universalbradepande rille 2
Kroketter, frosne*		0,10 - 0,60	Universalbradepande rille 2
Rösti, frosne*		0,20 - 0,80	Universalbradepande rille 2
* Signal til at vende, når ¾ af tiden er gået.			
Snacks, frosne			
Forårsruller, frosne*		0,10 - 1,00	Universalbradepande rille 2
Mini-forårsruller, frosne*		0,20 - 0,70	Universalbradepande rille 2
Saltkringler, frosne		0,10 - 0,40	Universalbradepande rille 2
* Signal til at vende, når ½ af tiden er gået.			
Pizza, frossen			
Pizza, forbagt, med tynd bund, frossen		0,30 - 0,50	Universalbradepande rille 1
Pizza, forbagt, med tyk bund, frossen		0,40 - 0,60	Universalbradepande rille 1
Mini-pizzaer, forbagte, frosne		0,10 - 0,60	Universalbradepande rille 1
Pizza-baguette, frossen		0,10 - 0,75	Universalbradepande rille 1

Memory

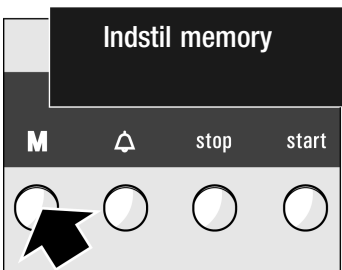
De kan sammensætte Deres egne programmer med Memory. De kan gemme indstillingerne for seks retter, som altid kan hentes igen.

Det er fornuftigt at benytte Memory, hvis der skal bruges flere forskellige indstillinger til retten, eller hvis De ofte tilbereder den samme ret.

De kan også lagre en ret fra programautomatikken.

Gemme memory

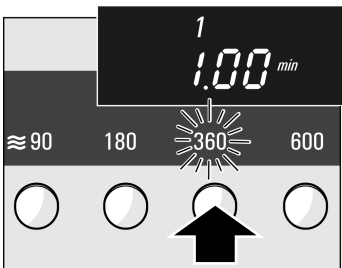
Eksempel:
Hukommelsesplads 1,
360 W, 7 minutter, varmluft,
220 °C.



1. Tryk på memory-tasten "M".

I indikatoren vises "Indstil memory" samt et 1 for den første hukommelsesplads.

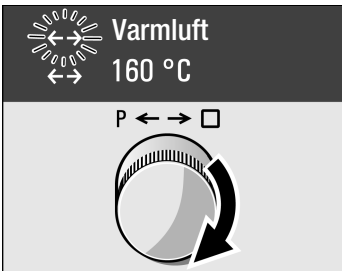
Tryk på memory-tasten "M" igen for at oprette endnu en hukommelsesplads.



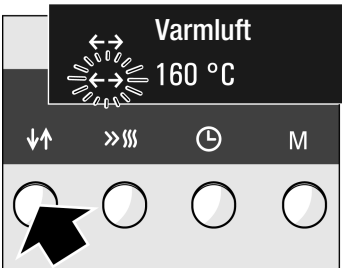
2. Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt.



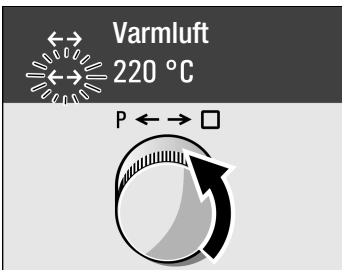
3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



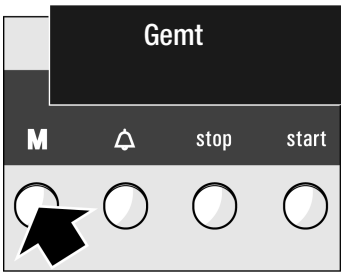
4. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.



5. Skift til den anden linje med tasten ↓↑.



6. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med funktionsvælgeren.



7. Tryk på memory-tasten "M". I indikatoren vises "Gemt". Klokkeslættet vises igen.

De kan også gemme Memory og starte samtidig. For at gøre dette skal De ikke trykke på memory-tasten, men på starttasten.

De kan også lagre en ret fra programautomatikken.

Vælg den pågældende hukommelsesplads, som skal ændres. De gamle indstillinger vises. Tryk på stop-tasten, og foretag en ny indstilling.

Ændre indhold på en hukommelsesplads

Starte memory

Eksempel:
Hukommelsesplads 1,
360 W, 7 minutter,
varmluft, 220 °C

De kan let hente de gemte indstillinger for Deres retter.

Sæt retten i ovnen.



1. Tryk på memory-tasten "M". Der vises 1 for hukommelsesplads 1.

Tryk på memory-tasten "M" igen for at oprette endnu en hukommelsesplads.



2. Tryk på starttasten.
Tilberedningstiden tæller nedad i indikatoren.

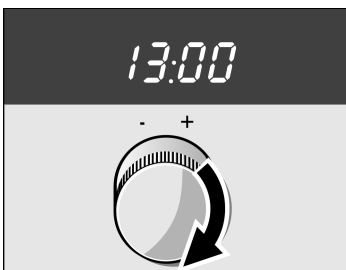
Tilberedningstiden er udløbet	Der lyder et signal. Ovnslukkes. I indikatoren vises “Slut” eller “Ovnslukket”. Luk ovndøren op, eller tryk på stop-tasten.
Afbryde	Åbn ovndøren. Køleventilatoren kan løbe videre. Tryk på starttasten igen, når De har lukket døren. Funktionen kører videre. Hvis De glemmer at trykke på starttasten, lyder der et signal efter 3 sekunder. I indikatoren vises “Tryk på starttasten”.
Slette indstilling	Tryk to gange på stop-tasten, eller åbn ovndøren, og tryk en gang på stop-tasten.
Tænde og slukke for ovnen automatisk	Vælg hukommelsespladsen med memory-tasten “M”. Tryk på ur-tasten  , og forskyd sluttiden til et senere tidspunkt.
Tips	Efter start kan De ikke ændre hukommelsespladsen mere. De kan kun indstille temperatur, grilltrin og tilberedningstid efter starten.

Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker der tre nuller i indikatoren og symbolet ☹. "Indstil klokkeslæt" vises.

Sådan indstiller De

Eksempel: kl. 13.00



1. Klokkeslættet indstilles med drejeknappen.



2. Tryk på ur-tasten ☹.

Det indstillede klokkeslæt er gemt.

**Ændre f.eks. fra sommer-
til vintertid**

Tryk på ur-tasten ☹. Indstil som beskrevet under punkt 1 og 2.

Skjul klokkeslæt

Apparatet er indstillet, så klokkeslættet vises konstant. De kan ændre denne grundindstilling til

"Klokkeslæt kun ved brug" - klokkeslættet skjules, og vises kun, når ovnen er i brug.

1. Tryk på memory-tasten "M", til "Vælg sprog" vises på den første linje.

2. Drej funktionsvælgeren, indtil "Urdisplay" vises i den første linje.
3. Skift til den anden linje med tasten ↓↑, og vælg "Kun ved brug" med funktionsvælgeren.
4. Tryk på memory-tasten "M". Ændringen er gemt. Klokkeslættet kører i baggrunden. De finder oplysninger om dette i kapitlet "Grundindstillinger".

Tips

Mellem kl. 22.00 og kl. 6.00 lyser urdisplayet kun med halv lysstyrke.

Autostart

Som udgangspunkt er Deres apparat således indstillet, at De skal trykke på start-tasten for at starte den indstillede ovnfunktion.

Ved "Autostart" starter ovnfunktionen automatisk, når ovndøren er blevet lukket.

De kan læse i kapitlet "Grundindstillinger" under "Sådan indstiller De", hvordan De skifter om til Autostart.

Grundindstillinger

Ovnen er forsynet med forskellige grundindstillinger. Det anbefales at indstille indikatorens sprog, inden apparat tages i brug første gang. Grundindstillingen er tysk.
De kan altid ændre alle grundindstillinger individuelt.

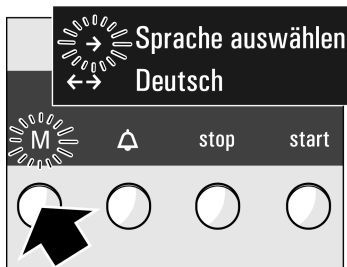
Grundindstilling	Funktion	Ændre til
"Vælg sprog" "tysk"	Sprog til tekstdisplayet	Der kan vælges mellem flere sprog
"Signal-længde kort" = 5 signaltoner	Signal efter udløb af tilberedningstid	"Signal-længde middel" = 30 signaltoner "Signal-længde lang" = 40 signaltoner
"Signal-styrke" = middel	Signalets lydstyrke	"Signal-tone-styrke" = stille = høj
"Urdisplay konstant" Lyser altid i indikatoren	Visning af klokkeslæt	"Urdisplay kun ved brug" Klokkeslættet vises, så længe ovnen er i brug
"Autostart fra" = Ovnens drift startes med Start-tasten	Ovnen startes	"Autostart til" = Ovnens drift startes automatisk uden Start-tasten
"Tilpas individuelt"	Ændring af tilberedningsresultat i programautomatikken	F.eks. Tilpas individuelt Tilberedningsresultatet bliver kraftigere
-  +		-  +

Sådan indstiller De

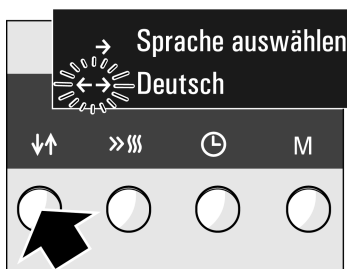
Eksempel:

Ændre sprog til dansk

De kan vælge mellem forskellige sprog.



1. Tryk på memory-tasten “M” i et par sekunder.
I displayet vises “Sprache auswählen” i første linje, og i anden linje “Deutsch”.



2. Skift til den anden linje med tasten ↓↑.



3. Foretag ændring af grundindstillingen med funktionsvælgeren.

Ændring af andre grundindstillinger

4. Tryk på memory-tasten “M”. Ændringen er gemt.

Tryk på memory-tasten “M” i et par sekunder. Vælg den grundindstilling, De ønsker at ændre, med funktionsvælgeren.

Foretag indstillingerne, som beskrevet under punkt 2 til 4.

Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet kan tænde ovnen, er den forsynet med en børnesikring.

Låse ovnen

Tryk på stop-tasten i nogle sekunder. I indikatoren vises "Børnesikring aktiv".
Alle funktioner er blokeret.

Deaktivere låsningen

Tryk igen på stop-tasten i nogle sekunder.
Låsningen er ophævet.

Tips

Minuturet og klokkeslættet kan også indstilles i låst tilstand.

Efter en strømafbrydelse forbliver børnesikringen aktiveret.

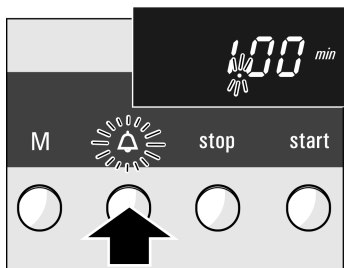
Minutur

De kan bruge minuturet som et almindeligt køkkenminutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen.
Minuturet har et specielt signal.

De kan også indstille minuturet, når børnesikringen er aktiveret.

Sådan indstiller De

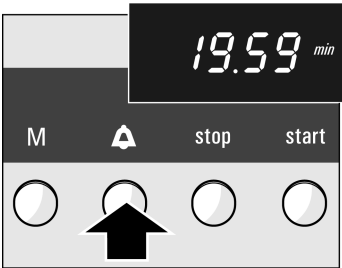
Eksempel: 20 minutter



1. Tryk på minutur-tasten .
I indikatoren vises "Indstil minutur".



2. Indstil tiden på minuturet med drejeknappen.



3. Tryk på minutur-tasten .

Tiden tælles ned i indikatoren.

Tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tryk på minutur-tasten .
Klokkeslættet vises igen.

Ændre den indstillede tid på minuturet

Tryk på minutur-tasten . Foretag ændring af tiden med drejeknappen, og tryk igen på minutur-tasten .

Slette indstilling

Tryk på minutur-tasten  og derefter på stop-tasten.
Hvis ovnen samtidig er i brug:

Tryk på minutur-tasten , indstil tiden på minuturet til nul, og tryk igen på minutur-tasten . Ovnfunktionen kører videre.

Sikkerhedsafbrydelse

Hvis De skulle glemme at slukke for ovnen, bliver sikkerhedsafbrydelsen aktiveret. Ovnens drift bliver afbrudt. Hvornår dette sker, afhænger af den indstillede temperatur eller grilltrin.

Når ovnen ikke varmer mere, vises et 5 i indikatoren.

Opvarmningen er afbrudt, indtil De har trykket på stop-tasten. Forklaring: Denne sætning har relation til sikkerhedsafbrydelsen! 5 forsvinder.

Nu kan De indstille ovnen igen.

Deaktivere sikkerhedsafbrydelsen

Angiv en tilberedningstid, og ovnen slukker automatisk på det indstillede tidspunkt.

Sikkerhedsafbrydelsen er deaktiveret.

Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrenser eller dampstrålerenser.

Apparatets yderside

Tør apparatet af med vand med lidt opvaskemiddel. Tør det efter med en blød klud.

Der må ikke anvendes kraftige eller skurende rengøringsmidler. Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets forside, skal det straks tørres af med vand.

Der er små farveforskelle på apparatets front, som skyldes de forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.

Apparater med front i rustfrit stål

Fjern altid pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.

Brug vand med lidt opvaskemiddel til rengøring. Tør overfladen af med en blød klud.

Apparater med aluminiumfront

Anvend et mildt rengøringsmiddel beregnet til glasruder. Tør overfladen af med lette, vandrette bevægelser med en blød vinduesklud eller en frugfri mikrofiberklud.

Aggressive rengøringsmidler, ridsende svampe og grove rengøringsklude er ikke egnede.

Ovn

Rengøring af selvrensende flader i ovnen

Der må ikke benyttes hårde skure- eller rengøringssvampe. De må kun bruge ovnrensmiddel på ovnens emaljerede flader.

Bagvæggen og loftet er forsynet med en selvrensende emaljebelægning. De renses automatisk, mens ovnen er i brug. Nogle gange forsvinder større stænk først, når ovnen har været i brug flere gange.

De må aldrig behandle de selvrensende flader med midler til ovnrens.

En svag misfarvning af emaljen har ingen indflydelse på selvrensen.

Rengøre emaljerede overflader i ovnen

Brug varmt opvaskevand eller eddikevand.

Ved stærk tilsmudsning er det bedst at bruge ovnrens. Brug altid kun ovnrens, når ovnen er kold.

Bemærk i øvrigt:

Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. De må ikke behandle sådanne misfarvninger med hårde skuresvampe eller stærke rengøringsmidler.

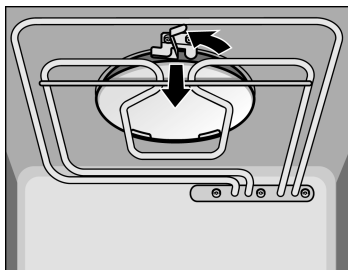
Det er ikke muligt at emaljere kanterne helt på tynde bageplader. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen er dog sikret.

Rengøring af glasafdækningen i ovnloftet

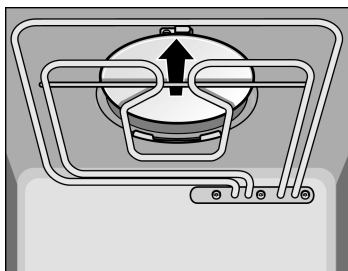
Afmontering

De kan tage glasafdækningen i ovnens loft ud.
OBS! Ovnens skal være kold.

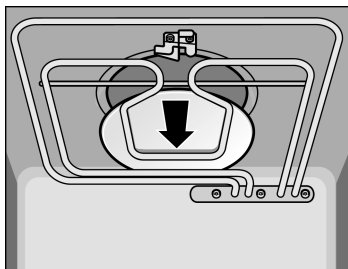
1. Læg et viskestykke ind i ovnen.
2. Træk klemmen i ovnloftet fremad.
Tryk glasafdækningen ned foran med
tommelfingeren på den anden hånd.
Slip klemmen igen.



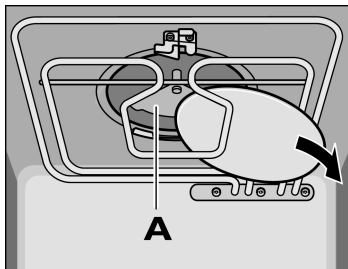
3. Skyd glasafdækningen fremad med begge
hænder, og læg den på grill-elementet.



4. Skyd den igen lidt bagud.



5. Vip den ned i den ene side, og tag den ud.





Mikrobølge-antennen (A) må aldrig berøres eller rengøres!

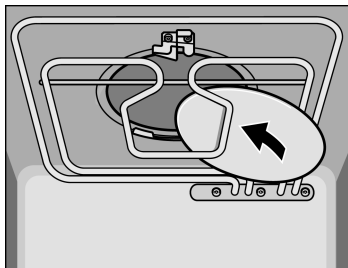
Ved let tilsmudsning:

Vask glasafdækningen af i varmt opvaskevand.

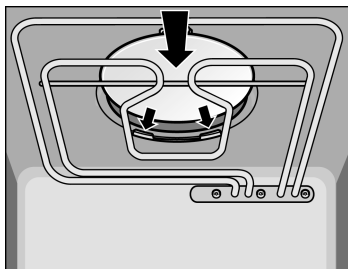
Ved kraftig tilsmudsning:

Rengør glasafdækningen ligesom de emaljerede flader i ovnen.

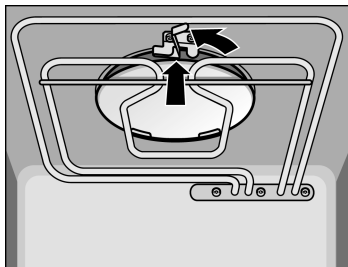
Montering



1. Skyd glasafdækningen ind med den glatte side nedad, og læg den på grill-elementet.



2. Skyd den med begge hænder bagud og ind i de to hager.



3. Træk klemmen fremad, og tryk glasafdækningen opad. Slip klemmen igen.

Tag viskestykket ud af ovnen igen.



Apparatet må aldrig bruges uden Mikrobølge-glasafdækningen.

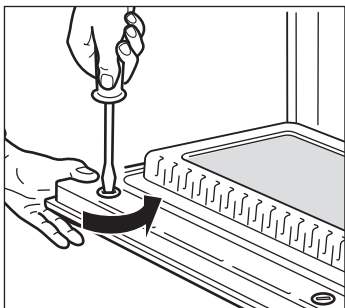
Rengøring af ovnglassene



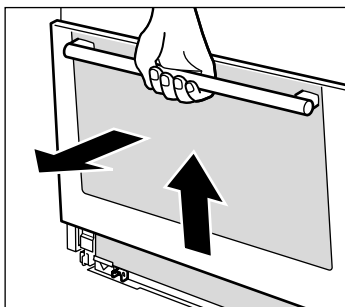
De kan tage ovnglassene i ovndøren af, så de er lettere at rengøre.

OBS! Ovnen skal være kold. Fare for forbrænding!

Demontering



1. Åbn ovndøren.
2. De to skruer på døren løsnes med en kærnskruetrækker (Størrelse 8-11 mm). Hold fast i ovnglassene i døren med den anden hånd imens.

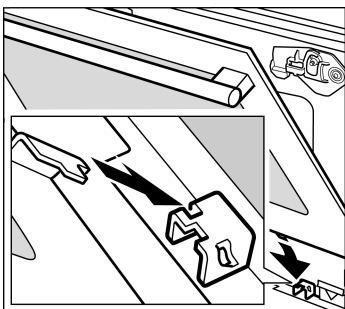


3. Sæt døren på skrå, og træk ovnglasset opad og ud ved hjælp af dørgrebet.

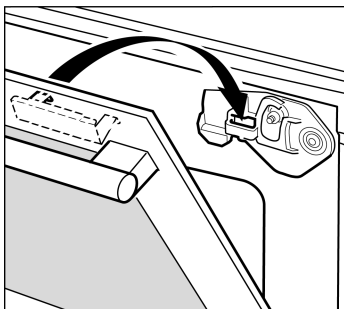
4. Luk døren.

Rengør ovnglassene med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

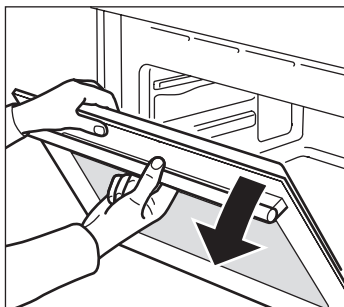
Montering



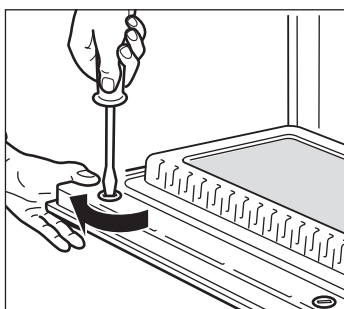
1. Sæt ovnglasset ind i føringen, løft det lidt, og hængt det fast foroven.



2. Løft ovnglasset lidt op, og hængt det fast foroven.



3. Luk døren helt op, og hold fast i ovnglassene med den anden hånd imens.



4. Stram skruerne til med en kærviskruestrækker (Størrelse 8-11 mm), og luk ovendøren.

De må først bruge ovnen igen, når ovnglassene er monteret korrekt.

Tætning

Tætningen på ovndøren rengøres med opvaskemiddel. Der må aldrig bruges kraftige eller skurende rengøringsmidler.

Tilbehør

Sæt straks efter brugen tilbehøret i blød med opvaskemiddel. Madrester kan derefter let fjernes med en børste eller en rengøringsvamp.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan det ofte skyldes en bagatel. Inden De tilkalder kundeservice, bør De selv undersøge følgende:

Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om køkkenlampen fungerer.
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden.
	Fejlbetjening	Slå sikringen til apparatet fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder.
I urdisplayet lyser tre nuller.	Strømafbrydelse	Indstil klokkeslættet igen.
Apparatet er ikke i brug. På displayet vises en tilberedningstid.	Drejeknappen er blevet aktiveret ved et uheld.	Tryk på stoptasten.
	Efter indstillingen blev der ikke trykket på starttasten.	Tryk på starttasten, eller slet indstillingen med stoptasten.
Mikrobølgeovnen tænder ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Kontroller, om der er klemt madrester eller fremmedlegemer fast i døren.
	Starttasten er ikke blevet trykket ind.	Tryk på Starttasten.
Maden bliver opvarmet langsommere end normalt.	Der er indstillet for lav mikrobølgeeffekt.	Vælg en højere mikrobølgeeffekt.
	Der er stillet en større mængde i ovnen end normalt.	Dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang tid.
	Maden var koldere end normalt.	Rør rundt i maden, eller vend den af og til.

Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
På urdisplayet vises et "5".	Sikkerhedsafbrydelsen er blevet aktiveret. Ovnens er blevet benyttet i længere tid, uden at indstillingen er blevet ændret.	Tryk på stoptasten.
I urdisplayet vises fejlmelding "E1" eller "E2".	Temperaturføleren virker ikke.	Kontakt kundeservice. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo.
I urdisplayet vises fejlmelding "E9", "E10" eller "E11".	Der er en funktionsfejl ved mikrobølgefunktionen.	Tryk på stop-tasten. Fejlmeddelelsen slukker. Start mikrobølgefunktionen igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen. Det er muligt at bruge ovnen uden mikrobølgefunktionen.
I urdisplayet vises fejlmelding "E16" eller "E17".	Teknisk fejl.	Kontakt kundeservice.
Mikrobølgefunktionen bliver afbrudt af ukendte årsager.	Der er en fejl ved mikrobølgefunktionen.	Kontakt kundeservice, hvis denne fejl optræder flere gange. Det er muligt at bruge ovnen uden mikrobølgefunktionen.

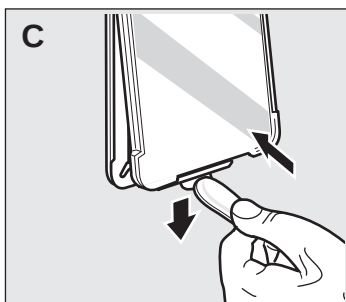
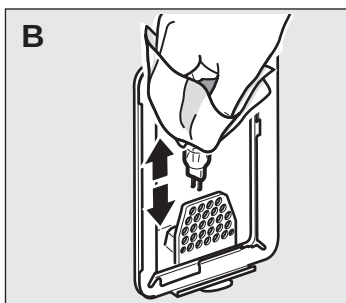
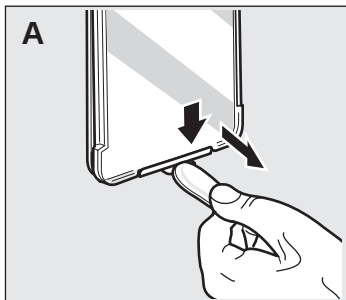
Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere. Hvis Deres apparat bliver repareret på en fagligt ukorrekt måde, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

Skifte ovnlampen

De kan selv udskifte pæren i ovnlampen. De kan få temperaturbestandige halogenpærer 12 W, 20 V hos kundeservice eller forhandleren.

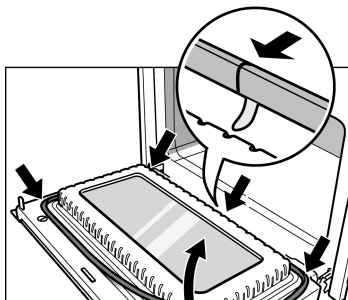
Hold altid den nye halogenpære med en tør klud, når den tages ud af emballagen. Derved forlænges pærens levetid.

Sådan gør De



1. Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk netstikket ud af kontakten.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Fjern glasafdækningen. Dette gøres ved, at glasafdækningen åbnes forinden med fingrene. Tag en ske til hjælp, hvis det er svært at fjerne glasafdækningen. (Figur A)
4. Træk pæren ud, og skift den ud med en pære af samme type. (Figur B)
5. Sæt glasafdækningen på plads igen. (Figur C)
6. Fjern viskestykket igen. Slå sikringen til i sikringsskabet igen, eller stik netstikket ind i kontakten.

Udskiftning af dørpakning



Hvis dørpakningen er defekt, skal den udskiftes. De kan få udskiftningspakninger til ovnen hos kundeservice eller forhandleren. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. på apparatet.

1. Åbn ovndøren.
2. Træk den gamle dørpakning af.
3. Der er fastgjort 5 kroge til dørpakningen. Hægt den ny pakning fast på forsiden af ovndøren med disse kroge.

Bemærk: Forbindelsesstedet på dørpakningen nederst i midten er teknisk betinget.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Adresse og telefonnummer på det nærmeste serviceværksted kan findes i telefonbogen. De angivne kundeservicecentre oplyser Dem også gerne om det nærmeste serviceværksted.

E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. De kan findes typeskiltet med numrene i ovnen. For at De ikke skal lede længe efter numrene, hvis der optræder en funktionsfejl, kan De notere Deres apparats data her med det samme.

E-nr.

FD

Kundeservice 🏠

Apparatet opfylder bestemmelserne iht. til norm EN 55011 hhv. CISPR 11.

Et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger til opvarmning af levnedsmidler.

Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

Tabeller og tips

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. De kan læse, hvilken mikrobølge-effekt, ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret, hvilket tilbehør De skal anvende, og hvilken rille der skal vælges. De får mange tips om service og tilberedning, samt hjælp til de tilfælde, hvor noget eventuelt skulle gå galt.

Optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgeovn

I de følgende tabeller kan De se de mange muligheder og indstillingsværdier for mikrobølgefunktionen.

Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af service, samt de pågældende madvarers kvalitet, temperatur og beskaffenhed.

I tabellerne er der ofte angivet tidsintervaller. Indstil den korteste tid først, og forlæng tiden, hvis det skulle være nødvendigt.

Det kan jo være, at De anvender andre mængder end dem, der er angivet i tabellerne.

I den sammenhæng gælder følgende tommelfingerregel:

Dobbelt mængde - næsten dobbelt så lang
tilberedningstid,

den halve mængde - den halve tilberedningstid.

Sæt risten ind i rille 1. Placer servicet på midten af risten. Så kan mikrobølgerne nå ind til maden fra alle sider.

Optøning

Sæt de frosne levnedsmidler på risten i et fad uden låg.

Sarte stykker som f.eks. kyllingebein og -vinger eller fedtkanter på stege kan De dække med små stykker aluminiumsfolie. Folien må ikke berøre ovnens vægge. Når halvdelen af optøningstiden er gået, kan De tage aluminiumsfolien af.

Vend eller rør i maden 1-2 gange under optøningen. De bør vende store stykker flere gange. Fjern den væde, der er opstået ved optøningen, når De vender maden.

Lad den optøede mad hvile yderligere ved rumtemperatur i 10-60 minutter, så temperaturen kan blive udlignet. Ved fjerkræ kan De så tage indmaden ud.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, Watt, Tilberedningstid i minutter	Tips
Kød i hele stykker af okse, svin, kalv (med og uden ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Vend flere gange.
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 30 min.	
Kød i stykker eller skiver af okse, svin, kalv	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Skil kødstykkerne fra hinanden, når de vendes.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Hakket kød, blandet	200 g	90 W, 10 - 15 min.	Frys kødet så fladt som muligt. Vend kødet flere gange indimellem, og fjern det kød, der allerede er optøet.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 13 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fjerkræ hhv. fjerkrædele	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13 - 18 min.	Vend indimellem.
	1200 g	180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
And	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Vend flere gange.
Gås	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Vend hver 20 minut. Fjern optøningsvæden.
Fisk filet, fiskekotelet, skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skil optøede dele fra hinanden.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, Watt, Tilberedningstid i minutter	Tips
Fisk, hele	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Vend indimellem.
Grøntsager, f. eks. ærter	300 g 600 g	180 W, 8 - 13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	Rør forsigtigt i grøntsagerne indimellem.
Frugt, f. eks. hindbær	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Rør indimellem forsigtigt i frugten, og skil det, der optøet, ad.
Smør, svag optøning	125 g 250 g	90 W, 7 - 9 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Fjern emballagen helt.
Brød, helt	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Vend indimellem.
Kager, tørre f.eks. rørekager	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Skil kagestykker fra hinanden. Kun til kager uden glasur, fløde eller creme.
Kager med fugtigt fyld f. eks. frugttærter, kvarktærter	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller husblas.

Optøning, opvarmning eller tilberedning af dybfrosne retter

Tag færdigretten ud af emballagen. Den opvarmes hurtigere og jævner i service, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Således kan forskellige madkomponenter opvarmes på forskellig hurtig måde.

Flade madvarer er hurtigere færdige end høje madvarer. Fordel derfor den pågældende madvare så jævnt som muligt i beholderen. Madvaren skal ikke placeres i lag oven på hinanden.

Dæk altid madvaren til. Hvis De ikke har et passende låg til den pågældende beholder, kan De tage en tallerken eller specielt stanniol til mikrobølgeovne.

Madvaren vendes eller omrøres 2 til 3 gange.

Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter opvarmningen, så temperaturen kan udlignes.

Madvarens oprindelige smag forbliver bibeholdt. Derfor skal De omgås forsigtigt med salt og krydderier.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, Watt, Tilberedningstid i minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	tildækket
Supper	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Fad med låg
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10-15 min.	Fad med låg
	1000 g	600 W, 20-25 min.	
Kødsiver eller -stykker i sauce f. eks. gullasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Fad med låg
	1000 g	600 W, 25-30 min.	
Fisk, f. eks. filetstykker	400 g	600 W, 10-15 min.	tildækket
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Tilbehør, f. eks. ris, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Fad med låg, kom væde ved
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Grøntsager, f. eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g	600 W, 8-12 min.	Fad med låg, kom 1 spsk. vand ved
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Flødestuvet spinat	450 g	600 W, 11-16 min.	Tilbered uden at tilsætte vand

Opvarmning af madvarer

Tag færdigretten ud af emballagen. Den opvarmes hurtigere og jævner i service, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Således kan forskellige madkomponenter opvarmes på forskellig hurtig måde.



Ved opvarmning af væske skal der altid placeres en teske i beholderen, for at undgå en forsinket kogning. I tilfælde af forsinket kogning når kogetemperaturen, uden at de typiske dampbobler stiger op. Allerede ved den mindste rystelse af beholderen kan væsken pludselig koge over eller sprøjte. Dette kan medføre tilskadekomst eller forbrændinger.

Dæk altid madvaren til. Hvis De ikke har et passende låg til den pågældende beholder, kan De tage en tallerken eller specielt stanniol til mikrobølgeovne.

Madvaren vendes eller omrøres flere gange. Kontrollér temperaturen.

Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter opvarmningen, så temperaturen kan udlignes.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt,watt, tilberedningstid i minutter	Tips
Menu, tallerkenret, færdigret (2-3 dele)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Tildækket
Drikkevarer	150 ml	900 W, 1-3 min.	Sæt en ske i beholderen. Drikke med alkohol må ikke opvarmes for meget. Kontroller af og til.
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
Babymad, f.eks. sutteflasker*	50 ml	360 W, ½-1 min.	Uden sut eller låg. Efter opvarmning skal babymad altid omrøres eller omrystes godt. Kontroller altid temperaturen!
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Suppe,	1 kop	à 175 g	900 W, 1½-2 min.
	2 kopper	à 175 g	
	4 kopper	à 175 g	
Kødskiver eller -stykker i sauce	500 g	600 W, 7-10 min.	Tildækket
Sammenkogt ret	400 g	600 W, 5-7 min.	Tildækket
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Grøntsager,	1 portion	150 g	Tilsæt lidt væske.
	2 portioner	300 g	

* Sæt sutteflasker på ovnbunden.

Mørkogning af mad

Mørkog madvaren i en lukket beholder. Der skal røres rundt eller det skal vendes en gang i mellem.

Madvarens oprindelige smag forbliver bibeholdt. Derfor skal De omgås forsigtigt med salt og krydderier.

Flade madvarer er hurtigere færdige end høje madvarer. Fordel derfor den pågældende madvare så jævnt som muligt i beholderen. Levnedsmidler skal ikke placeres i lag, hvis det kan forhindres.

Lad retten stå i 2 - 5 minutter efter mørkogningen, så temperaturen kan udlignes.

	Mængde	Mikrobølgeeffekt,watt, tilberedningstid i minutter	Tips
Kylling uden indmad, hel, fersk	1500 g	600 W, 25-30 min.	Vendes efter halvdelen af tiden.
Fiskefileter, ferske	400 g	600 W, 8-13 min.	

	Mængde	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Tips
Grøntsager, friske	250 g 500 g	600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min.	Skær grøntsagerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1-2 spsk. vand pr. 100 g grøntsager.
Tilbehør, f.eks. kartofler	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-11 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min.	Skær kartoflerne ud i ensartede stykker. Tilsæt 1-2 spsk. vand pr. 100 g, og rør rundt.
f.eks. ris	125 g 250 g	600 W, 4-6 min. +180 W, 12-15 min. 600 W, 7-9 min. +180 W, 15-20 min.	Brug et højt fad, og tilsæt den dobbelte mængde væske.
Desserter, f.eks. budding (pulver)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Rør buddingen godt igennem med et piskeris 2-3 gange.
Frugt. kompot	500 g	600 W, 9-12 min.	

Tips om mikrobølgeovnen

Hvis De ikke kan finde en indstillingsangivelse til den mængde af retten, der er forberedt.

Forlæng eller forkort tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel:

Dobbelt mængde = næsten dobbelt tid

halv mængde = halv tid

Retten er blevet for tør.

Indstil næste gang en kortere tilberedningstid, eller vælg en lavere mikrobølgeeffekt. Overdæk retten, og hæld mere væde ved.

Retten er ikke tøet op endnu, er ikke varm eller mør, efter at tiden er udløbet.

Indstil en længere tid. Større mængder og højere retter behøver længere tid.

Efter tilberedningstidens udløb er retten overophedet, men endnu ikke færdig i midten.

Rør ind imellem i retten, og vælg næste gang en lavere effekt og en længere tilberedningstid.

Efter optøningen er fjerkræet eller kødet mørt udvendig, men endnu ikke optøet i midten.

Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend også det, der skal tøs op, flere gange, når det drejer sig om store mængder.

Kød, fjerkræ, fisk

Om tabellerne

Temperatur og stegetid er afhængige af 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.

De finder yderligere oplysninger under “Stege- og grilltips” efter tabellerne.

Service

De kan bruge alle slags varmebestandigt service, der egner sig til mikrobølger. De kan anvende brædepander af metal ved stegning uden mikrobølger.

Stil altid varmt glasservice på et tørt viskestykke. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Kogegrejet kan blive meget varmt. Brug grydelapper, når det tages ud af ovnen.

Tips vedrørende stegning

Anvend et højt stegefad til stegningen.

Kontrollér, om Deres service passer ind i ovnrummet. Det må ikke være for stort.

Ved magert kød skal De tilsætte 2 til 3 spiseskefulde væde, ved oksestege skal De tilsætte 8 til 10 spiseskefulde, alt efter stegens størrelse. Kødstykkerne vendes efter halvdelen af tiden. Når stegen er færdig, skal den hvile for lukket ovndør i ca. 10 minutter. På den måde kan saften i kødet bedre fordele sig.

- Varmluft 
- Over-/undervarme 
- Varmluft/impulsgrill 
- Grill, stor flade 

	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberednings-tid i minutter	Rille	Ovn-funktion	Tempera-tur °C, grilltrin	Tips
Oksesteg ca. 1.000 g	–, 120 min.	1		150-170	Fad med låg på risten. Vend to gange.

	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberednings- tid i minutter	Rille	Ovn- funktion	Tempera- tur °C, grilltrin	Tips
Roastbeef, rosa ca. 1.000 g	180 W, 30-40 min.	1		240-260	Fad uden låg. Vend efter halvdelen af tiden. Lad kødet hvile i 10 minutter til sidst.
Svinekød uden svær ca. 750 g, f.eks. nakke	180 W, 40-50 min.	1		220-240	Fad med låg på risten. Vend efter halvdelen af tiden.
Svinekød med svær* ca. 1.5 kg, f.eks. bov	600 W, 10 min. + –, 115-125 min.	1		180-200	Fad uden låg. Lad kødet hvile i 10 minutter til sidst. Undlad at vende.
Svinemørbrad ca. 1.000 g	90 W, 55-65 min.	1		210-230	Fad med låg. Lad kødet hvile i 10 minutter til sidst.
Forloren hare ca. 1.000 g	600 W, 10 min. + 180 W, ca. 50 min.	1		190-210	Fad uden låg på risten. Lad kødet hvile i 10 minutter til sidst.
Kylling, hel ca. 1.000-1.200 g	360 W, 25-35 min.	1		230-250	Fad med låg på risten. Lægges med brystsidens opad. Vend efter 2/3 af tiden.
Kyllingestykker, f.eks. en kvart kylling ca. 800 g	360 W, 35-40 min.	1		170-190	Fad uden låg på ovnbunden. Lægges med skindet opad. Undlad at vende.
And 1.500-1.700 g	180 W, 60-80 min.	1		170-190	Universalbradepande. Vend to gange.
Andebryst, 2 stk. à 300-400 g	90 W, 18-22 min.	2**		kraftig	Lægges med skindet nedad. Vend efter 10 minutter.
Gåsebryst, 2 stk. à ca. 500 g	90 W, 20-25 min.	2**		210-230	Lægges med skindet nedad. Vend efter ca. 10 minutter.
Gåselår, 4 stk. ca. 1.500 g	180 W, 35-45 min.	2**		170-190	Vend efter ca. 20 minutter. Prik huller i skindet, når kødet er vendt.
Gås 3.000-3.500 g	180 W, 80-90 min.	1		170-190	Universalbradepande. Vend to gange.

* Rids sværen ved svinekød.

** Sæt risten i rille 2, universalbradepanden i rille 1. Hæld 50 ml vand i universalbradepanden.

Tips om grilning

Grill altid med lukket ovndør, og forvarm ikke.

Grillstykkerne skal helst være lige tykke. Steaks bør være mindst 2 til 3 cm tykke. På den måde bliver de jævnt brune og saftige. Salt først steakene efter grilningen.

Vend grillstykket med en grilltang. Hvis De stikker i kødet med en gaffel, mister det saft og bliver tørt.

Mørkerødt kød, f.eks. oksekødb, bruner hurtigere end kalve- eller svinekød. Bliv ikke irriteret. Grillstykker af lyst kød eller fiskefilet er ofte blot lysebrunt udenpå, men alligevel gennemstegt og saftigt.

Bemærk: Grillelementet slukkes og tændes igen automatisk. Det er normalt. Hvor tit dette sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

Grill, stor flade 

Grill, lille flade 

	Mængde	Vægt	Rille	Ovn-funktion	Grill	Tilberedningstid i minutter
Steaks 2 - 3 cm tykke	2 - 3 stk.	a ca. 200 g	1+3**		kraftig kraftig	1. side: ca. 10 - 15 2. side: ca. 5 - 10
Nakkekoteletter 2 - 3 cm tykke	2 - 3 stk.	a ca. 120 g	1+3**		middel middel	1. side: ca. 15 - 20 2. side: ca. 10 - 15
Grillpølser	4 - 6 stk.	a ca. 150 g	1+3**		kraftig kraftig	1. side: ca. 10 - 15 2. side: ca. 5 - 10
Fiskekoteletter*	2 - 3 stk.	a ca. 150 g	1+3**		kraftig kraftig	1. side: ca. 10 - 12 2. side: ca. 8 - 12
Hel fisk* f.eks. foreller	2 - 3 stk.	a ca. 300 g	1+3**		middel middel	1. side: ca. 10 - 15 2. side: ca. 10 - 15
Toastbrød	12 skiver		3		kraftig kraftig	1. side: ca. 4 - 6 2. side: ca. 2 - 3
Toastbrød	4 skiver***		3		kraftig kraftig	1. side: ca. 5 - 6 2. side: ca. 3 - 4

* Smør først den høje rist med olie.

** Sæt risten i rille 3 og universalbradepande i rille 1.

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

Tips til stegning og grillning

I tabellen er stegens vægt ikke opgivet	Vælg den i henhold til angivelsen næste lavere vægt og øg tiden.
Hvordan kan man konstatere, om stegen er færdig.	Benyt et kødtermometer (fås i specialhandlen) eller „prøv med en ske“. Tryk på stegen med skeen. Hvis den synes at være fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den stege lidt endnu.
Stegen ser godt ud, men skyen er branket.	Vælg et mindre stegeservice næste gang eller hæld mere væske på.
Stegen ser godt ud, men skyen er for lys og vandholdig.	Vælg et større stegeservice næste gang og hæld mindre væske på.
De har tilkoblet mikrobølgeovnen. Stegen er ikke mør.	Skær stegen op. Forbered sovsen i stegeservicet og læg skiverne i sovsen. Steg kødet mørt udelukkende med mikrobølger. Næste gang kobles mikrobølgeovnen til lige fra starten. Benyt en stegetermometer og lad den færdige steg hvile endnu 10 minutter i ovnen.

Kager og bagværk

Om tabellerne

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

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

De finder yderligere oplysninger “Bagetips” efter tabellerne.

Sæt altid kageformen på midten af risten.

Bageforme

Mørke bageforme af metal er mest velegnede.

Når De slår mikrobølgefunktionen til, skal De bruge bageforme af glas, keramik eller kunststof. De skal være varmebestandige op til 250 °C. Hvis De anvender forme af denne type, bliver kagerne ikke så brune.

- Varmluft 
- Over-/undervarme 

Kager	Service	Rille	Mikrobølgeeffekt, Watt	Tilberedningstid i minutter	Ovnfunktion	Temperatur °C
Nøddekage	Springform	1	90 W	35-45		170-180
Frugt- eller kvarktærte af mørdej*	Springform	1	360 W	30-40		170-180
Frugtkage, fin af rørt kagedej	Høj randform eller springform	1	90 W	30-40		160-180
Rørekage, enkel	Høj rand-/randform/firkantet form	1	90 W	30-40		160-180

* Lad kagen hvile i ovnen i ca. 20 minutter.

- Over-/undervarme 
- Intensiv varme 
- Varmluft 
- 3D-varmluft 

Kager	Service	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Rørekage, fin (f.eks. sandkage)*	Høj rand-/randform/firkantet form	1		150-170	60-80
Tærtebund med kant af mørdej	Springform	1		170-190	30-40
Kagebund af rørt dej	Tærteform	2		160-180	25-35
Biskuittærte	Springform	1		170-180	30-40
Kage med tørt fyld (rørt kagedej)	Universalbradepande	2		170-180	25-35
Kage med tørt fyld (rørt kagedej)	Universalbradepande Emaljeret bageplade***	1 3		150-170	40-50

Kager	Service	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Kagemed saftigt fyld f.eks. gærdej med æbledrys	Universalbradepande	2		170-190	45-55
Kagemed saftigt fyld f.eks. gærdej med æbledrys	Universalbradepande Emaljeret bageplade***	1 3		160-180	50-60
Fletbrød med 500 g mel	Universalbradepande	2		160-180	40-50
Julekage (Stollen) med 500 g mel	Universalbradepande	2		150-170	60-70
Tærte med fyld	Universalbradepande	1		190-200	40-50
Pizza	Universalbradepande	1		210-230	30-40
Pizza	Universalbradepande Emaljeret bageplade***	1 3		210-230	40-50
Gærbrød 1 kg** (forvarmning****)	Universalbradepande	2		300 + 180	10 15-25
Pikante kager (f. eks. quiche/ løgtærte)	Springform eller quicheform	1		55-65	180-200

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

** Hæld aldrig vand direkte i den varme ovn.

*** Emaljerede bageplader fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

**** Forvarm med lynopvarmning.

Over-/undervarme 
3D-varmluft 

Småkager		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Småkager	Universalbradepande	2		150-170	20-30
Småkager	Universalbradepande Emaljeret bageplade*	1 3		140-160	30-40
Marengs	Universalbradepande	2		80-100	90-110
Makroner	Universalbradepande	2		120-140	35-45
Makroner	Universalbradepande Emaljeret bageplade*	1 3		110-130	40-50
Butterdej	Universalbradepande	2		180-200	30-40

Småkager		Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Butterdej	Universalbradepande Emaljeret bageplade*	1		210-230	30-40
		3			
Rundstykker (f.eks. grovboller)	Universalbradepande	2		200-220	20-30
Vandbakkelse	Universalbradepande	2		210-230	35-45
Småkager, sprøjtede	Universalbradepande	2		150-170	25-35
Småkager, sprøjtede	Universalbradepande Emaljeret bageplade*	1		140-160	40-50
		3			

* Ekstra bageplader fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

Bagetips

De vil bage efter Deres egen opskrift.	Orientér Dem efter lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstaterer De, om rørekagen er gennembagt.	Stik i kagens højeste punkt med en tynd træpind ca. 10 minutter før slutningen på den angivne bagetid. Når der ikke mere klæber dej ved pinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Anvend mindre væde næste gang, eller stil ovnrumstemperaturen 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten og er lavere i kanten.	Smør kun bunden i springformen. Løsn kagen forsigtigt med en kniv efter bagningen.
Kagen bliver for mørk.	Vælg en lavere temperatur, og bag kagen noget længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter frugtsaft eller spiritus over kagen. Vælg næste gang en temperatur, der er 10 grader højere, og gør bagetiderne kortere.
Brødet eller kagen (f. eks. ostekage) ser godt ud, men er klægt indvendig (fedtet, gennemtrukket med vandstriber).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag lidt længere ved lavere temperatur. Forbag ved kager med saftigt fyld først bunden, strø mandler eller rasp på den, og kom derefter fyldet på. Følg opskrifter og bagetider.

Kagen løsnes ikke, når den vendes.	Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen, så løsner den sig lettere fra formen. Hvis den stadig ikke vil løsne sig, løsnes kanten forsigtigt en gang til med en kniv. Vend kagen igen, og dæk formen med et vådt, koldt klæde flere gange. Smør formen godt næste gang, og strø samtidig også rasp i den.
De har målt ovnrumstemperaturen efter med Deres eget termometer og har konstateret en afvigelse.	Ovnrumstemperaturen måles af producenten i midten af ovnrummet med en prøverist efter den fastsatte tid. Enhver form for forme, fade og skåle samt tilbehørsdele påvirker den målte værdi, så De altid vil konstatere en afvigelse ved egne målinger.
Der opstår gnister mellem formen og risten.	Kontrollér, at formen er ren udvendig. Sæt formen anderledes i ovnen. Hvis det ikke hjælper, skal De bage videre uden mikrobølger. Bagetiden bliver da længere.

Energisparetips

Forvarm kun ovnen, når det er angivet i opskriften eller i tabellen i brugsanvisningen.

Anvend mørke, sort lakerede eller emaljerede bageforme, De optager varmen særdeles godt.

Flere kager bages bedst efter hinanden. Ovnens er stadig varm. Derved nedsættes bagetiden for den næste kage.

Ved længere bage- og tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før bage-/tilberedningstiden er udløbet, og derved udnytte restvarmen til at bage-/tilberede færdig.

Gratin, toast

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Sæt gratinen på risten i et fad, der egner sig til mikrobølger.

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

Gratiner skal stå og efterbake i 5 minutter, efter at der er slukket for ovnen.

Varmluft/ impulsgrill 
 Grill stor flade 

Ret	Mængde	Service	Rille	Mikrobølge- ovn watt	Tilbered- ningstid i minutter	Ovn- funktion 	Temp. °C Trin
Gratiner, søde (f.eks. kvarkgratin med frugt)	ca. 1500 g	Flad gratinform 4-5 cm	1	360 W	25-35		140-160
Pikant gratin af tilberedte ingredienser (f.eks. pastagratin)	ca. 1000 g	Flad gratinform 4-5 cm	1	600 W	20-25		150-170
Gratin, pikant, af friske ingredienser (f.eks. kartoffelgratin)	ca. 1100 g	Flad gratinform	1	600 W	20-25		180-200
Gratineret toast*	2-4 skiver	Universal- bradepande	2	Alt efter fyld: 180 W	8-10		kraftig

* Toastskiver skal forristes

Dybfrosne færdigretter

Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Over-/undervarme 
 Varmluft 
 3D-varmluft 

Ret		Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid, minutter
Roulade med frugtfyld	Universalbradepande	2		200-220	30-40
Pommes frites	Universalbradepande	2		220-230	20-25
Pizza	Universalbradepande	1		180-200	20-25
Pizza-baguette	Universalbradepande	1		180-190	15-20
Kroketter	Universalbradepande	2		200-220	25-35
Rösti	Universalbradepande	2		200-220	25-35
2 pizzaer	Rist	1		190-210	20-30
	Universalbradepande	3			

Langtidsstegning

Langtidsstegning er ideel til alt skært kød, som skal være stegt på en helt præcis måde, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør. Fordelen for Dem: De har meget frie hænder ved planlægningen af menuen, fordi langtidsstegt kød kan holdes varmt længe uden problemer.

Egnet kogegej

Anvend lave fade, som f.eks. et serveringsfad af porcelæn.

Sådan gør De

1. Vælg langtidsstegning med funktionsvælgeren, og indstil derpå til 90 °C. Forvarm ovnen, og opvarm samtidig en bageplade på risten i rille 2.
2. Varm lidt fedtstof kraftigt op i en pande. Brun kødet godt på alle sider, og læg det straks herefter på den forvarmede plade.
3. Sæt pladen med kødet ind i ovnen igen, og lad det stege videre. Ved næsten alle typer kød er 90 °C den bedste efterstegningstemperatur.

Tips vedrørende langtidsstegning

Brug kun frisk, førsteklases kød.

Brun kødet ved meget kraftig varme og tilstrækkeligt længe.

Lad være med at dække kødet til under efterstegningen i ovnen.

Selv store stykker kød skal ikke vendes.

Kødet kan skæres ud umiddelbart efter langtidsstegningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile.

På grund af denne særlige tilberedningsmetode bliver kødet altid rosa i midten. Men det betyder på ingen måde, at det er rått eller for lidt gennemstegt.

Tabel

Alle skære stykker oksekød, svinekød, kalvekød og lammekød er velegnede til langtidsstegning. Brunings- og efterstegningstiderne er afhængige af kødstykkets størrelse.

Tidsangivelserne for bruningen gælder fra det tidspunkt, hvor kødet lægges i det varme fedtstof.

Ret	Bruning på kogezone (minutter)	Efterstegning i ovnen (minutter)
Små kødstykker		
Terninger eller strimler	på alle sider 1-2	20-30
Små schnitzler, steaks eller medaljoner	1-2 pr. side	35-50
Mellemstore kødstykker		
Filet (400-800 g)	på alle sider 4-5	75-120
Lammetryg (ca. 450 g)	2-3 pr. side	50-60
Store kødstykker		
Filet (fra 900 g)	på alle sider 6-8	120-150
Roastbeef (1,1-2 kg)	på alle sider 8-10	210-300

Tips til langtidsstegning

Kød, der er langtidsstegt, er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød.	Sørg derfor for at varme tallerkenerne, og server saucen meget varm.
De vil holde langtidsstegt kød varmt.	Sænk temperaturen til 70 °C, når langtidsstegningen er færdig. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter, større stykker i op til 2 timer.

Acrylamid i fødevarer

Hvor skadeligt acrylamid i fødevarer er, diskuteres for tiden af fagfolk. Vi har lavet dette informationsblad til Dem på grundlag af de aktuelle forskningsresultater.

Hvordan opstår acrylamid?

Acrylamid i fødevarer opstår ikke ved forurening udefra. Det dannes under tilberedningen i selve fødevarerne - såfremt disse indeholder kulhydrater og æggehviteproteiner. Hvordan dette sker, er der endnu ikke fundet en fuldstændig forklaring på. Men det synes, som om acrylamid-indholdet påvirkes kraftigt af:

Høje temperaturer
Et lavt vandindhold i fødevarerne
En kraftig brunning af produkterne.

Hvilke madvarer drejer det sig om?

Acrylamid opstår især i korn- og kartoffelprodukter, der tilberedes ved høje temperaturer, som f.eks.:

Kartoffelchips, pomfritter,
toast, boller, brød,
fint bagværk af mørdej (kiks, honningkager, sprøde tørkager).

Hvad kan De gøre?

De kan undgå høje acrylamid-værdier ved bagning, stegning og grilning.
aid¹, det tyske forbrugerråd, og BMVEL² (det tyske fødevareministerium) har udsendt følgende anbefalinger om dette:

Generelt

Sørg for, at tilberedningstiderne er så korte som muligt.

Lad maden blive gylden, ikke "forkullet" - brun maden, så den bliver gyldenbrun.

Jo større og tykkere maden er, jo mindre acrylamid indeholder den.

Bagning:

Indstil temperaturen til maks. 200 °C ved over- og undervarme og ved 3D-varmluft til maks. 180 °C.

Småkager: Indstil temperaturen til maks. 190 °C ved over- og undervarme, ved 3D-varmluft til maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme i dejen reducerer dannelsen af acrylamid.

Fordel ovnpomfritter så ensartet som muligt og helst i ét lag på bagepladen. Ved mindst 400 gram pr. bageplade undgås hurtig udtørring.

¹ aid informationsbrochure "Acrylamid" udgivet af aid og BMVEL, status 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Pressemeddelelse 365 fra BMVEL af 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Prøveretter

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

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

Optøning med mikrobølgeovn

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, Tilberedningstid i minutter	Tips
Kød	180 W, 7 + 90 W, 7-10	Sæt en Pyrex-form, Ø 22 cm, på risten, rille 1. Tag det optøede kød ud efter ca. 13 minutter.

Tilberedning med mikrobølgeovn

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, Tilberedningstid i minutter	Tips
Æggemælk	360 W, 20 + 180 W, 20-25	Sæt en Pyrex-form på risten i rille 1.
Biskuit	600 W, 8-10	Sæt en Pyrex-form, Ø 22 cm, på risten i rille 1.
Forloren hare	600 W, 20-25	Sæt en Pyrex-form på risten i rille 1.

Tilberedning kombineret med mikrobølgefunktion

Varmluft/impulsgrill 
Over-/undervarme 

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, Tilberedningstid i minutter	Ovn-funktion	Tempera-tur °C	Tips
Kartoffel-gratin	600 W, 20-25		170-190	Sæt en Pyrex-form, Ø 22 cm, på risten i rille 1.
Kager	180 W, 15-20		180-200	Sæt en Pyrex-form, Ø 22 cm, på risten i rille 1.

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, Tilberedningstid i minutter	Ovn- funktion	Tempera- tur °C	Tips
Kylling*	360 W, 25-30		200-220	Vend den efter 15 minutter.

* Sæt risten i rille 2 og universalbradepande i rille 1.

I henhold til norm DIN 44547 og EN 60350

Bagning

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Over-/undervarme 

Varmluft 

3D-varmluft 

Intensiv varme 

	Service og tips	Rille	Ovn- funktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager, sprøjtede	Universalbradepande	2		160-180	20-30
	Universalbradepande	2		150-170	20-30
	Emaljeret bageplade* + universalbradepande**	1+3		140-160	40-50
Småkager	Universalbradepande	2		160-180	25-35
	Universalbradepande	2		140-160	25-35
Småkager (forvarmning)	Emaljeret bageplade* + universalbradepande**	1+3		160-180	35-45
Vandbiskuit	Springform på risten	1		170-180	30-40
Kage af gærdej	Universalbradepande	2		170-190	45-55
	Emaljeret bageplade* + universalbradepande**	1+3		160-180	50-60
Æbletærte med låg	2 Hvidblik-springform, Ø 20 cm***, direkte på risten	1		200-220	70-90

* Emaljerede bageplader fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

** Ved bagning i to lag skal De altid sætte universalbradepanden ind over den emaljerede bageplade.

*** Placer kagen diagonalt på tilbehøret.

Grilning

Tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Grill, stor flade 

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Trin	Tilberedningstid, minutter
Ristning af toast	Rist	3		kraftig	5-8
Hamburgerbøffer 12 stk.*	Rist og universalbradepande	3 1		kraftig	30

* Vend efter ½ af tiden.

This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.