SIEMENS

Kompakt ovn med mikrobølger

HB84K.52S

siemens-home.com/welcome

da Brugsanvisning

Register your product online

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger ... 3
Årsager til skader ... 5
Deres nye apparat ... 6
Betjeningsfeltet ... 6
Taster og display ... 6
Temperaturvælger ... 7
Funktionsvælger ... 7
Ovnrum ... 7
Tilbehør ... 7
Indsætte tilbehør ... 7
Ekstra tilbehør ... 8
Varer fra kundeservice ... 8
Inden den første ibrugtagning ... 8
Indstille klokkeslæt ... 8
Opvarme ovnen ... 8
Rense tilbehør ... 8
Dørsikring ... 8
Indstille ovnen ... 9
Ovnfunktion og temperatur ... 9
Mikrobølgefunktionen ... 9
Tips vedrørende fade og beholdere ... 9
Mikrobølgeeffekter ... 9
Indstille mikrobølgefunktion ... 9
MikroKombi-funktion ... 10
Indstil mikrobølgekombi-funktion ... 10
1,2,3-seriedrift ... 10
Indstille seriedrift ... 10
Indstille tidsfunktioner ... 11
Minutur ... 11
Tilberedningstid ... 11
Sluttid ... 12
Klokkeslæt ... 12
Børnesikring ... 12
Aktivere børnesikring ... 12
Deaktivere børnesikring ... 12
Børnesikring ved programautomatik ... 12
Ændre grundindstillinger ... 13
Automatisk slukning ... 13
Pleje og rengøring ... 13
Rengøringsmidler ... 14
Rengøre glasafdækning ... 14
Rengøre glasruder ... 15
Fejltabel ... 16
Fejltabel ... 16
Skifte ovnlampen ... 16
Udskifte dørtætning ... 17
Kundeservice ... 17
E-nummer og FD-nummer ... 17
Tips om energibesparelse og miljøhensyn ... 17
Energibesparelse ... 17
Miljøvenlig bortskaffelse ... 18
Programautomatik ... 18
Fade og beholdere ... 18
Indstilling ... 18
Optø og tilberede med programautomatikken ... 19
Testet i vores prøvekøkken ... 20
Optø, opvarme og tilberede med mikrobølgefunktion ... 21
Tips om mikrobølgefunktionen ... 23
Kager og bagværk ... 24
Bagetips ... 25
Stege og grille ... 25
Stege- og grilltips ... 28
Tærte, gratin, toast ... 28
Færdigretter ... 29
Prøveretter ... 29
Bagning ... 30
Grilning ... 30
Akrylamid i levnedsmidler ... 30

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

⚠ Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.
- Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til.
  Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande eller at opvarme hjemmesko, puder med kerne- eller kornfyld, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende.
  Selv efter flere timer kan f.eks. hjemmesko eller puder med kerne- eller kornfyld antændes.Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.
- Levnedsmidler kan antændes. Opvarm aldrig levnedsmidler i varmholdningsemballage.
  Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem. Indstil aldrig for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning.
  Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer.
  Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved før høj mikrobølgeeffekt eller i for lang tid.
- Spiseolie kan antændes. Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.
- Apparatet bliver meget varmt. Der opstår en ophobning af varme, hvis apparatet anvendes i et køkkenelement med lukket låge. Anvend kun apparatet med åben skabslåge.

Eksplosionsfare!

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

Fare for alvorlige sundhedsskader!

- Ved mangelfuld rengøring kan apparatets overflade blive beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme. Sørg altid for, at ovnrum, dørtætning og dørens anslag er rene. Se også kapitlet *Pleje og rengøring*.
- Der kan trænge mikrobølgeenergi ud, hvis døren eller dørtætningen er beskadiget. Benyt aldrig apparatet, hvis døren eller dørtætningen er beskadiget. Kontakt kundeservice.
- Der trænger miokrobølgeenergi ud af apparater, hvor afdækningen af kabinettet mangler. Fjern aldrig apparatets kabinet. Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.
- Ved tilberedning af retter med mikrobølger uden rist bliver apparatet overbelastet. Glasafdækningen kan knække. Anvend altid risten samt egnet tilbehør ved tilberedning af retter.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i

sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.
- Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

Fare for forbrænding!

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

Fare for skoldning!

- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
- Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.

Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.

Årsager til skader

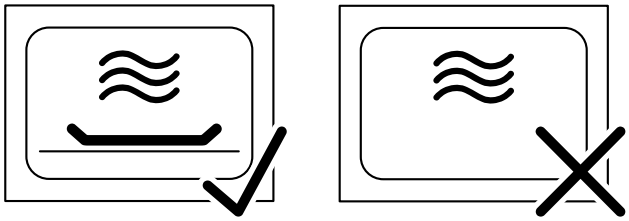
Pas på!

- Gnistdannelse: Metal - f.eks. en ske i et glas - skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnens vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.
- Bageplade, bagepapir, alufolie eller fade på ovnbunden: Placer ikke bageplader, fade og beholdere på apparatets bund. Apparatets bund må ikke tildækkes med alufolie. Der

sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.

- Aluminiumsskåle: Der må ikke anvendes skåle af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.

  Opbevar ikke madretter i apparatet. Det kan medføre korrosion.
- Frugtsaft: Fyld ikke universalbradepanden for meget, når De bager frugtkager med fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra universalbradepanden giver pletter, som ikke kan fjernes igen.
- Afkøling med åben dør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Kondensvand i ovnrum: Der kan opstå kondensvand indvendigt på ovnrude, vægge og bund. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgernes funktion. For at undgå korrosion skal kondensvandet altid tørres af, hver gang tilberedningen af afsluttet.
- Stærkt tilsmudset dørtætning: Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke mere rigtigt under brugen. Fronterne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.
- Mikrobølgefunktion uden levnedsmidler: Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden levnedsmidler i ovnrummet. Tænd aldrig for apparatet uden levnedsmidler i ovnrummet. Den eneste undtagelse fra dette er en kortvarig afprøvning af service (se kapitlet Mikrobølgefunktion, service).



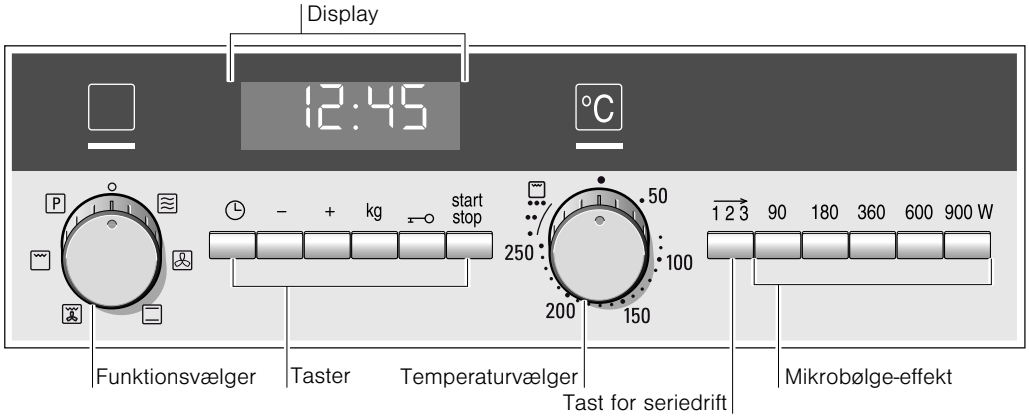
- Popcorn med mikrobølgefunkt.: Indstil aldrig en for høj mikrobølgeeffekt. Anvend maks. 600 watt. Læg altid popcornposen på en glastallerken. Drejetallerknen kan springe, hvis den bliver overbelastet.

Deres nye apparat

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

Betjeningsfeltet

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



Betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes. Tryk på betjeningsknappen i nulstilling for at få den til at gå i eller ud af hak.

Taster og display

De kan indstille diverse funktioner med tasterne. I displayet kan De se de indstillede værdier.

Tast		Anvendelse
◷	Tidsfunktioner	Vælg Minutur 🔔, Varighed I→I, Sluttid →I og Klokkeslæt ◷.
−	Minus	Reducere indstillingsværdier.
+	Plus	Forøg indstillingsværdier.
kg	Kilo	Valg af kilo ved programmerne.
⊷		Valg af børnesikring
start stop		Kort tryk = Start/stop drift Langt tryk = Afbryd drift
1 2 3		Valg af seriedrift
90		Valg af mikrobølgeeffekt 90 watt
180		Valg af mikrobølgeeffekt 180 watt

Tast	Anvendelse
360	Valg af mikrobølgeeffekt 360 watt
600	Valg af mikrobølgeeffekt 600 watt
900	Valg af mikrobølgeeffekt 900 watt

Pilen ▶ foran det pågældende symbol angiver den tidsfunktion, der er aktiv i displayet. Undtagelse: Ved klokkeslæt lyser symbolet ◷ kun, når det ændres.

Temperaturvælger

Temperaturen eller grilltrinnet indstilles med temperaturvælgeren.

Position		Betydning
●	Nulstilling	Ovnen varmer ikke.
50-250	Temperaturområde	Temperatur i ovnen i °C.
•, ••, •••	Grilltrin	Grilltrinnene til Grill ⊟. • = Trin 1, svag •• = Trin 2, mellem ••• = Trin 3, kraftig

Indikatorlampen over temperaturvælgeren lyser, når ovnen varmer. I opvarmningspauserne slukker den. Ved grilning lyser lampen ikke.

Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.

Position		Anvendelse
o	Nulstilling	Ovnen er slukket.
⊞	Mikrobølgefunktion	Til indstilling af mikrobølgeeffekt.
⊛	Varmluft	Til bagning af rørekager i form i et lag.
⊟	Over-/undervarme	Til bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtigt fyld (f.eks. ostekage).
⊛	Varmluft/impulsgrill	Til fjerkræ og større stykker kød.
⊟	Grill	Til større mængder grillmad i flade eller små stykker (f.eks. steaks, pølser).
P	Programmer	5 optøningsprogrammer 15 tilberedningsprogrammer Ovnfunktion og tilberedningstid er fastlagt i henhold til vægt

Bemærk: Når De indstiller, lyser indikatorlampen over funktionsvælgeren.

Ovnrum

Dette apparat er forsynet med en køleventilator.

Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren.

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

Anvisninger

- Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen.
- Ved brug af mikrobølgefunktionen bliver apparatet ikke varmt. Alligevel tænder køleventilatoren. Den kan også køre videre, når mikrobølgefunktionen er afsluttet.
- Der kan opstå kondensvand indvendigt på ovnrude, vægge og bund. Dette er normalt og har ingen indflydelse på mikrobølgernes funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

Lampen i ovnrummet bliver først tændt, når der bliver trykket på tasten start stop.

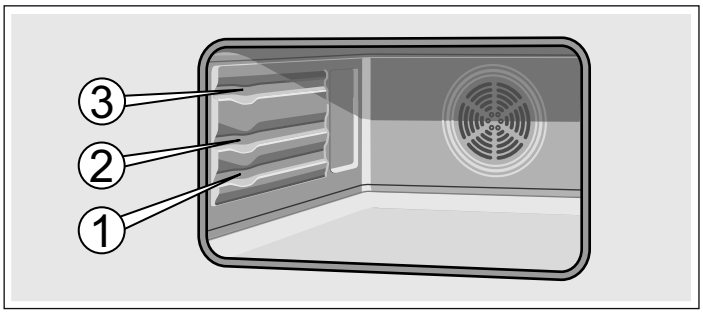
Tilbehør

Det leverede tilbehør er velegnet til mange forskellige retter. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.

For at visse retter kan lykkes endnu bedre, og det kan bliver endnu behageligere at arbejde med ovnen, findes der et udvalg af specialtilbehør.

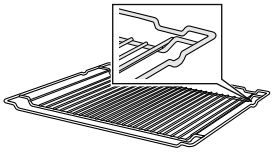
Indsætte tilbehør

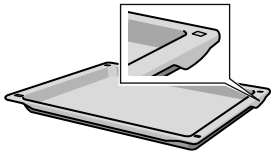
De kan sætte tilbehøret ind i 3 forskellige riller i ovnrummet.



Anvisninger

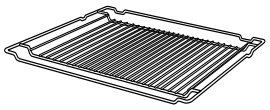
- Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, uden at det vipper. På den måde er det let at tage retterne ud.
- Ved indsætningen skal De være opmærksom på, at udbugtningen på risten og på universalbradepanden vender hen imod bagsiden af ovnen.





- Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når tilbehøret er afkølet, forsvinder deformeringen igen og har ingen indflydelse på funktionen.

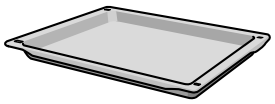
De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Angiv HZ-nummeret.



Rist
Til service af glas, porcelæn eller service af kunststof, der tåler mikrobølger, kageforme, stege, grillstykker.

Anvisninger

- Sæt risten ind i ovnen med udsparingen vendende bagud.
- Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad ⌣.
- Sæt altid risten ind i rille 1 ved drift med mikrobølgefunktion.



Universalbradepande HZ86U000
Til store stege, tørre eller fugtige kager samt tærter og gratiner. Den bruges også til beskyttelse mod stænk, når der grilles kød direkte på risten. Sæt også universalbradepanden ind i rille 1.

Anvisninger

- Sæt universalbradepanden ind i ovnen med udsparingen vendende bagud.
- Sæt universalbradepanden ind med den skrå side vendende mod ovndøren.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Der findes et stort udvalg af tilbehør til din ovn i vores brochurer eller på internettet. Tilgængeligheden og muligheden for at bestille ekstra tilbehør online varierer, alt efter hvor i verden De befinder Dem. Nærmere oplysninger finder De i salgsmaterialet.

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Anvendelse
Emaljeret bageplade	HZ86B000	Til kager og småkager. Skyd bagepladen helt ind i ovnen til anslag. Den skrå side skal vende mod ovndøren.
Glasstegefad	HZ915001	Til gryde- og fadretter samt gratiner, som De tilbereder i ovnen. Det er særligt velegnet til programautomatikken.

Varer fra kundeservice

De kan købe de rigtige pleje- og rengøringsmidler og andet tilbehør til Deres husholdningsapparater hos kundeservice, i specialforretninger eller i e-shoppen for de enkelte lande på Internettet. Hertil skal de respektive varenumre angives.

Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål	Varenr. 311134	Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimprægnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.
Rense-gel til ovn/grill	Varenr. 463582	Til rengøring af ovnrummet. Gelen er lugtfri.
Mikrofiberklud med rudestruktur	Varenr. 460770	Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme arbejdsgang.
Dørsikring	Varenr. 612594	Forhindrer børn i at åbne ovndøren. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen.

Inden den første ibrugtagning

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

Indstille klokkeslæt

Efter den første tilslutning lyser symbolet ◷ og tre nuller i displayet.

Indstil klokkeslættet med tasten **+** eller **−**.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Opvarme ovnen

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn. Det bedste er at opvarme ovnen i en time med over-/undervarme ⊟ på 240 °C. Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen.

Luft ud i køkkenet under opvarmningen af ovnen.

1. Stil funktionsvælgeren på over-/undervarme ⊟.

2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.

3. Tryk på tasten start/stop.

Sluk ovnen efter en time. Dette gøres ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul.

Rense tilbehør

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

Dørsikring

Der følger en dørsikring med apparatet. Den bliver fastgjort på ovnen. Følg monteringsvejledningen.

Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen. Vær opmærksom på, at ovndøren skal gå i indgreb, når den lukkes.

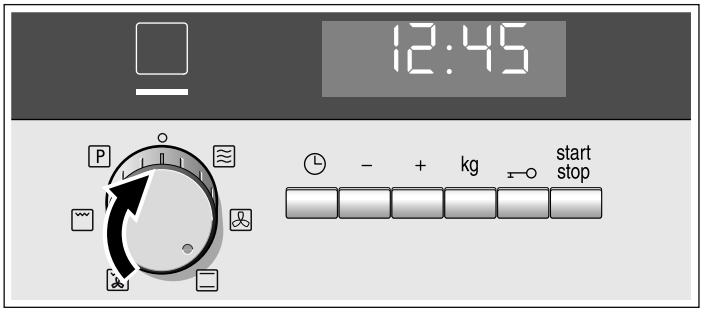
Indstille ovnen

Ovnen kan indstilles på flere forskellige måder. Her bliver beskrevet, hvordan De kan indstille den ønskede ovnfunktion og temperatur samt grilltrin. Ovnen kan indstilles til en tilberedningstid og en slut-tid for retten. Se vedr. dette i kapitlet *Indstille tidsfunktioner*.

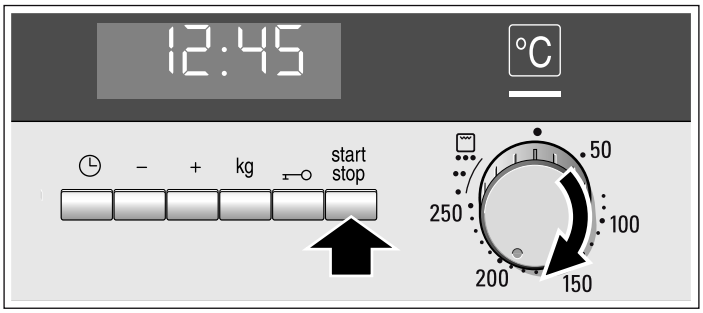
Ovnfunktion og temperatur

Eksempel på billedet: Over-/undervarme ⊟ ved 190 °C.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.



2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.



3. Tryk på tasten start stop.

Ovnen begynder at varme.

Slukke ovnen

Drej funktionsvælgeren til position nul.

Ændre indstillinger

De kan når som helst ændre temperatur eller grilltrin med den pågældende vælgerknap.

Mikrobølgefunktionen

Mikrobølger bliver omdannet til varme i fødevarer. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo, dvs. alene eller kombineret med en anden ovnfunktion. Der findes oplysninger om servicet, og om hvordan mikrobølgeovnen indstilles.

Anvisninger

- I kapitlet *Testet i vores prøvekøkken* findes der mange eksempler på optøning, opvarmning, smeltning og tilberedning med mikrobølgefunktionen.
- Anvend altid risten samt egnet tilbehør ved tilberedning af retter.

Tips vedrørende fade og beholdere

Egnede fade og beholdere

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

De kan også anvende service direkte til servering. Så behøver De ikke at hælde maden om. Brug kun service med guld- eller sølvdekorationer, hvis producenten garanterer, at det er egnet til mikrobølger.

Uegnede fade og beholdere

Beholdere af metal uegnede. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Madvarer i metalfade med låg forbliver kolde.

Pas på!

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

Test af service

Der må aldrig tændes for mikrobølgefunktionen uden fødevarer. Den eneste undtagelse fra dette er denne test af service.

Hvis det ikke er sikkert, om et bestemt stykke service egner sig til mikrobølger, kan følgende test udføres:

1. Sæt det tomme service ind i apparatet på risten i rille 1 i ½ til 1 minut ved maksimal effekt.

2. Kontroller temperaturen med mellemrum.

Servicet skal være koldt eller håndvarmt.

Hvis det bliver meget varmt, eller der dannes gnister, er servicet uegnet.

Mikrobølgeeffekter

De indstiller den ønskede mikrobølgeeffekt med tasterne.

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

Anvisninger

- Når De trykker på en tast, lyser den valgte effekt.
- De kan maksimalt indstille mikrobølgeeffekten 900 W til maks. 30 minutter. Ved alle andre effekter er en tilberedningstid på op til 1 time og 30 minutter mulig.

Indstille mikrobølgefunktion

Eksempel: mikrobølgeeffekt 360 W, tilberedningstid 17 minutter.

1. Sæt funktionsvælgeren på ≋.

2. Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt.
Tasten lyser. Der vises en foreslået tilberedningstid.

3. Indstil tilberedningstiden med tasten **+** eller **−**.

4. Tryk på tasten start stop.

Ovnen starter. Varigheden tæller ned i displayet.

Anvisninger

- For at undgå korrosion skal kondensvandet altid tørres af, hver gang tilberedningen af afsluttet.
- Hvis mikrobølgefunktionen har været anvendt solo, dvs. alene uden en ovnfunktion, kan ovnrummet afkøles ved at lade døren stå åben.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Mikrobølgefunktionen er afsluttet. Drej funktionsvælgeren til position nul. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .

Åbne ovndør under drift

Driften bliver standset. Tryk kort på tasten start stop, når døren er blevet lukket igen. Driften fortsætter.

Ændre tilberedningstid

Dette er altid muligt. Indstil en anden tilberedningstid med tasten + eller −.

Ændre mikrobølgeeffekt

Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt. Indstil tilberedningstiden med tasten + eller −, og start igen.

Afbryde drift

Tryk på tasten start stop i ca. 4 sekunder, og drej funktionsvælgeren hen på position nul.

Anvisninger

- Når funktionsvælgeren stilles på , lyser den højeste mikrobølgeeffekt altid som en foreslået værdi.
- Hvis De åbner apparatets dør under driften, fortsætter ventilatoren evt. med at køre.

MikroKombi-funktion

Ved denne funktion er en ovnfunktion og mikrobølgeeffekten i drift samtidig. På den måde kan De f.eks. tilberede forloren hare. Når mikrobølgefunktionen er aktiveret samtidig, bliver den forlorne hare hurtigere færdig.

De kan aktivere alle mikrobølgeeffekter.
Undtagelse: 900 watt.

Egnede ovnfunktioner

- Varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill

Indstil mikrobølgekombi-funktion

Eksempel: Mikrobølgefunktion 360 W, 17 minutter og varmluft 190 °C.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren og temperaturen med temperaturvælgeren.
2. Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt.
   Der vises en foreslået tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstiden med tasten + eller −.
4. Tryk på tasten start stop.

Ovnen starter. Varigheden tæller ned i displayet.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Kombifunktionen er afsluttet. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .

Åbne ovndør under drift

Driften bliver standset. Tryk kort på tasten start stop, når døren er blevet lukket igen. Driften fortsætter.

Standse drift

Tryk kort på tasten start stop. Ovnen er i pausetilstand. Tryk på tasten igen start stop, og driften fortsætter.

Ændre tilberedningstid

Dette er altid muligt. Indstil en anden tilberedningstid med tasten + eller −.

Ændre mikrobølgeeffekt

Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt. Indstil tilberedningstiden med tasten + eller −, og start igen.

Afbryde drift

Hold tasten start stop nede i ca. 4 sekunder, og drej funktionsvælgeren og temperaturvælgeren tilbage på nul.

1,2,3-seriedrift

Med Seriedrift kan De indstille op til tre mikrobølgeeffekter og -tider efter hinanden, og derpå starte.

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

Indstille seriedrift

1. Sæt funktionsvælgeren på.
2. Tryk på tasten 123.
   Tallet 1 for den første sekvens i seriedriften vises i displayet.
3. Indstil den første mikrobølgeeffekt og varighed.
4. Tryk på tasten 123.
   Tallet 2 for den anden sekvens i seriedriften vises.
5. Indstil den anden mikrobølgeeffekt og varighed.
6. Tryk på tasten 123.
   Tallet 3 for den tredje sekvens i seriedriften vises.
7. Indstil den tredje mikrobølgeeffekt og varighed.
8. Tryk på tasten start stop.

Ovnen starter. Den første sekvens i seriedriften vises på displayet. Varigheden tæller ned i displayet.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Seriedrift er afsluttet. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .

Ændre indstilling

Det er kun muligt at foretage ændringer, inden apparatet startes. Tryk på tasten 123 så mange gange, at nummeret på den ønskede sekvens i seriedriften vises. Foretag en ændring af indstillingen.

Åbne ovndør under drift

Driften bliver standset. Tryk kort på tasten start stop, når døren er blevet lukket igen. Driften fortsætter.

Standse drift

Tryk kort på tasten start stop. Ovnen er i pausetilstand. Tryk på tasten igen start stop, og driften fortsætter.

Afbryde drift

Tryk på tasten start stop i ca. 4 sekunder, og drej funktionsvælgeren hen på position nul.

Vise tilberedningstid

Tryk en gang på tasten ◷.

Bemærk:

De kan også kombinere en ovnfunktion med seriedrift. Indstil først ovnfunktionen.

Indstille tidsfunktioner

Ovnen har forskellige tidsfunktioner. Luk menuen op med tasten ◷, hvorefter der kan skiftes mellem de enkelte funktioner. Så længe det er muligt at indstille, lyser alle tidssymboler. Pilen ▶ viser, hvilken tidsfunktion De befinder Dem i. Når pilen ▶ er placeret foran tidssymbolet, kan en indstillet tidsfunktion ændres direkte med tasten + eller −.

Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har sit eget signal. På den måde kan De høre, om det er minuturet eller en tilberedningstid, der er udløbet.

1. Tryk en gang på tasten ◷.
   Tidssymbolerne lyser i displayet, og pilen ▶ er placeret foran 🔔.
2. Indstil tiden på minuturet med tasten + eller −.
   Foreslået værdi med tasten + = 10 minutter
   Foreslået værdi med tasten − = 5 minutter

Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minuturet starter. I displayet lyser symbolet ▶🔔, og den indstillede tid på minuturet tælles ned. De andre tidssymboler slukkes.

Indstillet tid på minutur er gået

Der lyder et signal. I displayet står der 0:00. Sluk for minuturet med tasten ◷.

Ændre indstillet tid på minutur

Korriger tiden på minuturet med tasten + eller −. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Slette tiden på minutur

Nulstil tiden på minuturet til 0:00 med tasten −. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Minuturet er deaktiveret.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Pilen ▶ er placeret foran den aktive tidsfunktion.

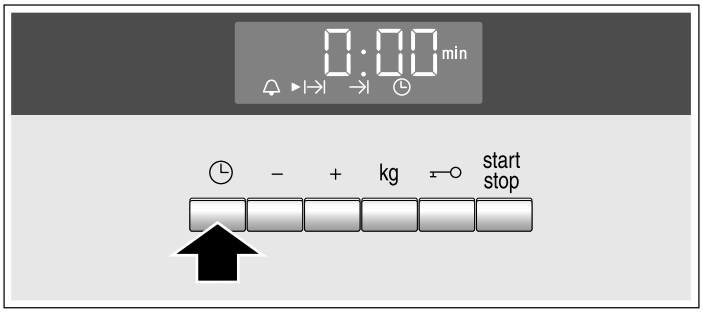
Tryk så mange gange på tasten ◷ for at vise minuturet 🔔, tilberedningstiden I→I, slut-tiden →I eller klokkeslættet ◷, at pilen ▶ er placeret foran det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Tilberedningstid

De kan indstille en tilberedningstid for retten på ovnen. Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen automatisk. De behøver ikke at afbryde andre aktiviteter for at slukke for ovnen. Tilberedningstiden bliver aldrig overskredet ved et uheld.

Det viste eksempel: Tilberedningstid 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.
3. Tryk to gange på tasten ◷.
   I displayet står der 0:00. Tidssymbolerne lyser, og pilen ▶ er placeret foran I→I.



4. Indstil tilberedningstiden med tasten + eller−.
   Foreslået værdi med tasten+= 30 minutter
   Foreslået værdi med tasten − = 10 minutter

5. Tryk på tasten start stop.

Ovnen starter. I displayet ses, hvordan tilberedningstiden tæller ned, og symbolet▶I→I lyser. De andre tidssymboler slukkes.

Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet står der 0:00. Tryk på tasten◷. Signalet holder op. Drej funktionsvælgeren til position nul. Ovnen er slukket.

Ændre tilberedningstid

Korriger tilberedningstiden med tasten + eller −. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tryk forinden på tasten ◷, hvis minuturet er indstillet.

Slette tilberedningstid

Stil tilberedningstiden tilbage til 0:00 med tasten −. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tilberedningstiden er slettet. Tryk forinden på tasten ◷, hvis minuturet er indstillet.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Pilen ▶ er placeret foran den aktive tidsfunktion.

Tryk så mange gange på tasten ◷ for at vise minuturet 🔔, tilberedningstiden I→I, slut-tiden →I eller klokkeslættet ◷, at

pilen ▶ er placeret foran det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Sluttid

De kan udskyde tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig. Ovnen starter automatisk, og tilberedningen er færdig på det ønskede tidspunkt. De kan f.eks. sætte retten ind i ovnrummet om morgenen og indstille, så den er færdig ved middagstid.

Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.

Det viste eksempel: Klokken er 10:30, tilberedningstiden er 45 minutter, og ovndriften skal slutte kl. 12:30.

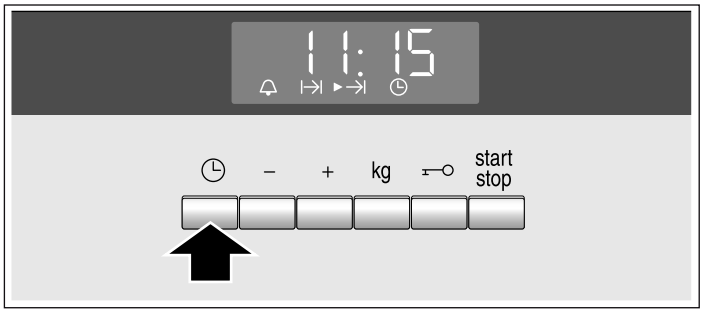
1. Indstil funktionsvælgeren.

2. Indstil temperaturvælgeren.

3. Tryk to gange på tasten ◷.

4. Indstil tilberedningstiden med tasten **+** eller **−**.

5. Tryk på tasten ◷.
Pilen ▶ er placeret foran →|. Det tidspunkt, hvor retten vil være færdig, bliver vist.



6. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+** eller **−**.

7. Tryk på tasten start stop.

Indstillingen er gemt. Ovnen er i venteposition og starter driften på det rigtige tidspunkt. I displayet vises det klokkeslæt, hvor retten er færdig, og pilen ▶ er placeret foran symbolet →|. Symbol 🔔 og ◷ slukkes. Når ovnen starter, tælles tilberedningstiden ned i displayet, og pilen ▶ er placeret foran symbolet |→|. Symbolet →| slukker.

Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet står der 0:00. Tryk på tasten ◷. Indstil en tilberedningstid igen med tasten **+** eller **−**. Eller tryk to gange på tasten ◷, og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

Ændre slut-tid

Korriger slut-tiden med tasten **+** eller **−**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tryk forinden to gange på tasten ◷, hvis minuturet er indstillet. Slut-tiden må ikke ændres, når den indstillede tilberedningstid er begyndt. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

Slette slut-tid

Stil slut-tiden tilbage til det aktuelle klokkeslæt med tasten **−**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Ovnen starter. Tryk forinden to gange på tasten ◷, hvis minuturet er indstillet.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Pilen ▶ er placeret foran den aktive tidsfunktion.

Tryk så mange gange på tasten ◷ for at vise minuturet 🔔, tilberedningstiden |→|, slut-tiden →| eller klokkeslættet ◷, at pilen ▶ er placeret foran det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker symbolet ◷ og tre nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten ◷.
I displayet vises klokkeslættet 12:00.

2. Indstil klokkeslættet med tasten **+** eller **−**.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Ændre klokkeslæt

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Tryk fire gange på tasten ◷.
Tidssymbolerne lyser i displayet, og pilen ▶ er placeret foran ◷.

2. Korriger klokkeslættet med tasten **+** eller **−**.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Skjule klokkeslæt

De kan skjule klokkeslættet. Se vedr. dette i kapitlet *Ændre grundindstillinger*.

Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for ovnen, er den forsynet med en børnesikring.

Ovnen reagerer ikke på indstillinger. Minutur og klokkeslæt kan indstilles, selv om børnesikringen er aktiveret.

Aktivere børnesikring

Forudsætning: Der må ikke være indstillet en tilberedningstid, og funktionsvælgeren skal stå på position nul.

Hold tasten ⊸ nede i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet ⊸. Børnesikringen er aktiveret.

Deaktivere børnesikring

Hold tasten ⊸ nede i ca. fire sekunder.

Symbolet ⊸ slukkes i displayet. Børnesikringen er deaktiveret.

Børnesikring ved programautomatik

Børnesikringen fungerer ikke, hvis programautomatikken er indstillet.

Ændre grundindstillinger

Ovnen har forskellige grundindstillinger. Disse indstillinger kan tilpasses efter eget ønske og behov.

Grundindstilling		Valg 0	Valg 1	Valg 2	Valg 3
c0	Lysstyrke for display-belysning	-	nat	middel*	dag
c1	**Varighed af signal** Varigheden af lydsignalet efter udløb af tilberedningstid.	-	ca. 10 sek.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
c2	**Visning af klokkeslæt** Visningsmåde for urdisplay, når ovnen er slukket.	kun ved drift*	altid*	-	-
c3	**Fortsætte drift** Valg af, hvordan driften skal fortsættes, efter at ovndøren har været åbnet og er lukket igen. Fortsæt drift efter lukning af dør: fra *fortsæt drift med start stop	fra*	automatisk	-	-
c4	**Ventetid, indtil en indstilling aktiveres**	-	ca. 2 sek.	ca. 5 sek.*	ca. 10 sek.
c5	**Driftsspænding**	220-230 V*	230-240 V	-	-
c6	**Gendanne fabriksindstillinger** Sætte alle ændringer tilbage til fabriksindstilling.	nej*	ja	-	-

* Fabriksindstilling

Ovnen skal være slukket.

1. Hold tasten ◷ nede i ca. 6 sekunder.
   I displayet vises den aktuelle grundindstilling for signalvarighed, f.eks. c 12 for valg af 2.
2. Korriger grundindstillingen med tasten + eller −.
3. Bekræft med tasten ◷.
   I displayet vises den næste grundindstilling. De kan gennemgå alle indstillingsniveauerne med tasten ◷ og foretage ændringer med tasten + eller −.
4. Hold til sidst tasten ◷ nede i ca. 6 sekunder.

Alle grundindstillingerne er aktiveret.

De kan altid ændre grundindstillingerne igen.

Automatisk slukning

Hvis indstillingerne af apparatet ikke er blevet ændret i flere timer, bliver den automatiske slukning aktiveret. Ovnen holder op med at varme. Hvornår dette sker, afhænger af den indstillede temperatur eller grilltrin.

Aktivere automatisk slukning
Der lyder et signal. I displayet vises F8. Ovnen holder op med at varme.

Drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

Deaktivere automatisk slukning
Indstil en varighed, så den automatiske slukning ikke ved en fejl bliver aktiveret. Ovnen varmer, indtil varigheden er udløbet.

Pleje og rengøring

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

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Fare for forbrænding!

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

Anvisninger

- Der er små farveforskelle på apparatets front, som skyldes de forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glasruden, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere

kanterne helt på tynde bageplader. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

- De kan nemt fjerne ubehagelig lugt, som f.eks. efter tilberedning af fisk. Hæld et par dråber citronsaft i en kop vand. Sæt en ske i koppen for at undgå overopvarmning (stødkogning) af vandet. Opvarm vandet i 1 til 2 minutter ved maksimal mikrobølgeeffekt.

Rengøringsmidler

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

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

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Område	Rengøringsmidler
Betjeningsfelt	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke rengøringsmidler til glas, metal- eller glasskrabere til rengøring.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger.
Ovn	Varmt opvaskevand eller eddike: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Ved kraftig tilsmudsning: Brug altid kun ovnrens, når ovnen er kold. Det er bedst at anvende en svamp af rustfrit stål.
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en opvaskesvamp til rengøringen.
Udvendig glasrude i ovndør	Glasrengøringsmiddel: Aftør omgående med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Indvendige glasruder i ovndør	Glasrengøringsmiddel: Aftør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Ovntætning	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp. Der må ikke skures på ovntætningen. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Selvrensende flader i ovnrummet

Ovnens bagvæg er beklædt med selvrensende emalje. Den renser sig selv, når ovnen er i brug. Nogle gange forsvinder større stænk først, når ovnen har været i brug flere gange.

Anvisninger

- Den selvrensende flade må aldrig behandles med midler til ovnrens. Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på bagvæggen, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.
- Brug aldrig skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporøse belægning eller ødelægger den.
- Den selvrensende flade må aldrig behandles med en stålsvamp.
- En svag misfarvning af emaljen har ingen indflydelse på selvrensen.

Rengøre ovnbund og sidevægge

Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Brug kun ovnrens i en kold bageovn.

Rengøre glasafdækning

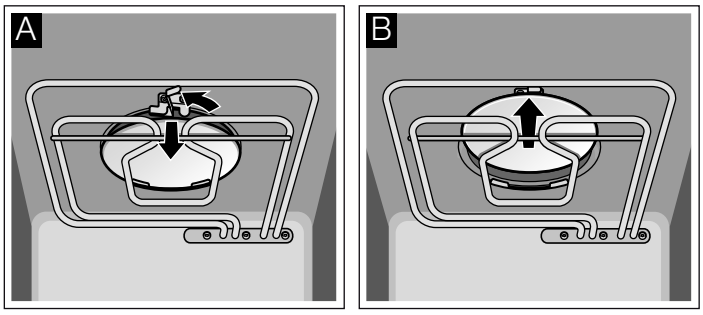
Glasafdækningen i ovnens loft kan tages af, så den er lettere at rengøre.

⚠ Fare for forbrænding!

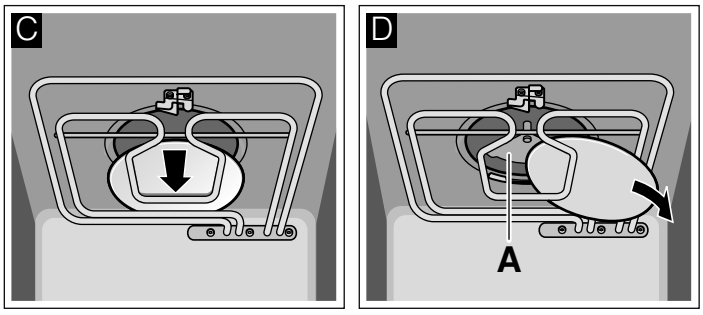
Tag ikke glasruderne af umiddelbart efter, at der er slukket for ovnen. Ovnen skal være kold.

Afmontering

1. Læg et viskestykke ind i ovnen.
2. Træk klemmen i ovnloftet fremad. (Figur A)
   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. (Figur B)



4. Skyd den lidt bagud igen. (Figur C)
5. Vip den ned i den ene side, og tag den ud. (Figur D)



⚠ Fare for tilskadekomst!

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

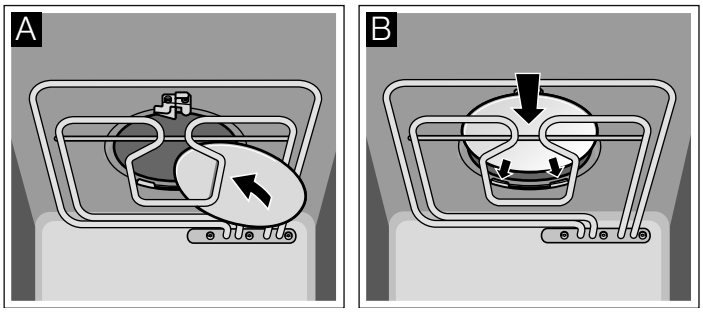
Ved let tilsmudsning:
Vask glasafdækningen af i varmt opvaskevand.

Ved kraftig tilsmudsning:
Rengør glasafdækningen ligesom de emaljerede flader i ovnen.

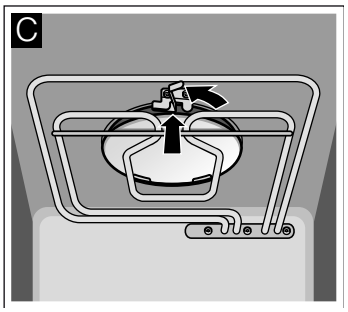
Montage

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

2. Skyd den med begge hænder bagud og ind i de to hager. (Figur B)



3. Træk klemmen fremad, og tryk glasafdækningen opad. Slip klemmen igen. (Figur C)



Tag viskestykket ud af ovnen igen.

⚠ Fare for alvorlige sundhedsskader!

Apparatet må aldrig bruges uden mikrobølge-glasafdækningen. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud.

Rengøre glasruder

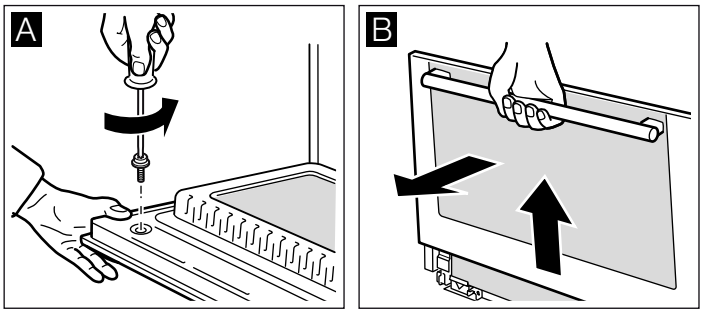
Glasruderne i ovndøren kan tages af, når de skal rengøres.

⚠ Fare for forbrænding!

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

Afmontering

1. Luk ovndøren op.
2. Løsn de to skruer på døren med en TORX-skruetrækker (TORX 20). Hold fast i glasruden med den anden hånd imens (Figur A).
3. Sæt døren på skrå, og træk glasruden op og ud ved hjælp af dørgrebet. (Figur B)



4. Luk døren.

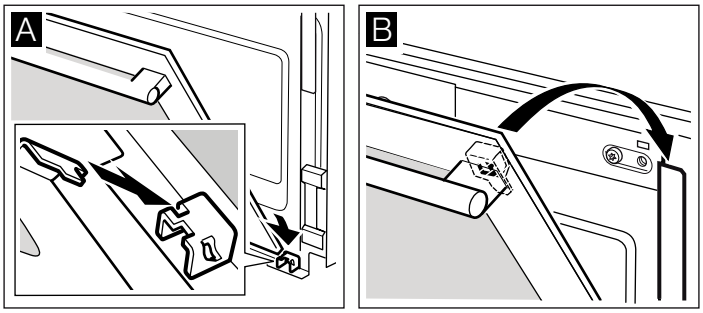
Bemærk: Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

⚠ Fare for tilskadekomst!

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

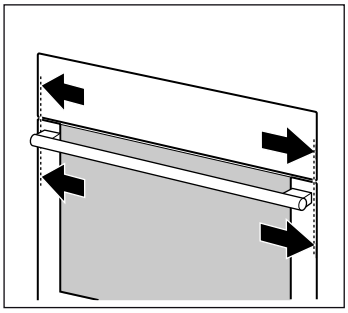
Montage

1. Hold glasruden med begge hænder, og sæt den ind i føringen. (Figur A)
2. Tryk glasruden ned, løft den lidt, og hægt den fast foroven (Figur B).

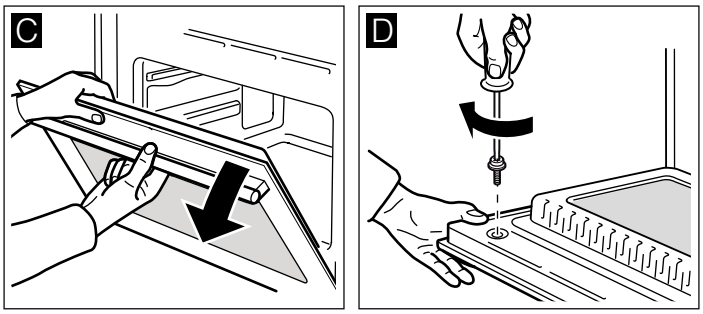


Pas på!

Sørg for, at glasruden er placeret, så den flugter med betjeningsfeltet.



3. Luk døren helt op, og hold fast i glasruderne med den anden hånd imens (Figur C).
4. Tryk igen døren ned, skru skruerne godt til med en TORX-skruetrækker (TORX 20), og luk døren. (Figur D)



Pas på!

Ovnen må først bruges igen, når glasruderne er monteret korrekt.

Fejltabel

Hvis der opstår en fejl, kan dette ofte skyldes en bagatel. Forsøg selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, inden De kontakter kundeservice.

Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes helt som forventet, kan De prøve at læse kapitlet *Testet i vores prøvekøkken*. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedningen.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Fejltabel

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
Apparatet fungerer ikke	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden.
	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Sæt stikket i stikkontakten.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om lampen i køkkenet fungerer.
I displayet lyser ◷ og tre nuller.	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnen varmer ikke. Kolon i displayet blinker.	Ovnen er i demonstrationsmodus.	Slå sikringen i sikringsboksen fra, og slå den til igen efter ca. 20 sekunder. Tryk nu inden for de næste ca. 2 minutter på tasten ⊷ i ca. 4 sekunder, indtil kolonet lyser konstant.
I displayet vises F8.	Den automatiske slukning er blevet aktiveret.	Drej funktionsvælgeren hen på position nul.
Mikrobølgeovnen tænder ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Kontroller, om der sidder madrester eller fremmedlegemer klemt fast i døren. Kontroller, at tætningsfladerne er rene. Kontroller, at dørtætningen ikke er blevet snoet.
	Mikrobølgefunktionen starter ikke.	Tryk på tasten start/stop.
Apparatet varmer ikke op til den indstillede temperatur.	Der er ikke blevet trykket på tasten start/stop.	Tryk på tasten start/stop.
Mikrobølgefunktionen bliver afbrudt af ukendte årsager.	Der er en fejl ved mikrobølgefunktionen.	Kontakt kundeservice, hvis denne fejl optræder flere gange. Ovnen kan bruges uden mikrobølgefunktionen.
Maden bliver opvarmet langsommere end normalt ved mikrobølgefunktionen.	Der er indstillet for lav mikrobølgeeffekt.	Vælg en højere effekt.
	Der er stillet en større mængde mad 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.

Fejlmeddelelser

Hvis der vises en fejlmeddelelse med E i displayet, skal der trykkes på tasten ◷. Indstil bagefter klokkeslættet igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen.

Ved nogle fejlmeddelelser kan De selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning / Anvisning
I urdisplayet vises fejlmeddelelse “E101“ eller “E104“.	Temperaturføleren er defekt.	Kontakt kundeservice. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo.
I urdisplayet vises fejlmeddelelse "E010", "E310", "E009" eller "E309".	Teknisk fejl.	Kontakt kundeservice.

Skifte ovnlampen

Pæren i ovnbelysningen kan skiftes ud. De kan få temperaturbestandige halogenpærer 12 V, 20 W hos kundeservice eller forhandleren.

⚠ Fare for elektrisk stød!

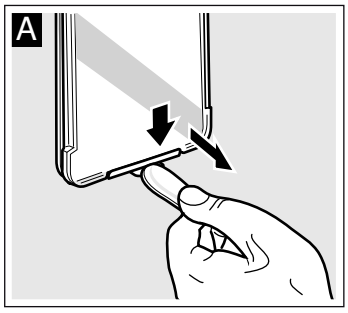
Pæren i ovnlampen må aldrig skiftes, når der er tændt for apparatet. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

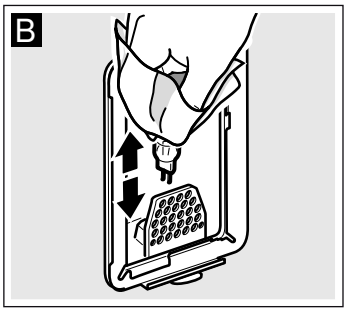
Bemærk: Hold altid den nye halogenpære med en tør klud, når den tages ud af emballagen. Derved forlænges pærens levetid.

Sådan gør De

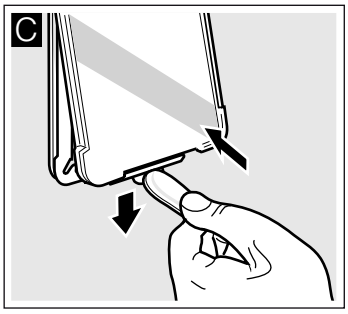
1. Slå sikringen i sikringsskabet fra.
2. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
3. Tag glasafdækningen af. Luk glasafdækningen op i undersiden med fingrene.
   Tag en ske til hjælp, hvis det er svært at fjerne glasafdækningen. (Figur A)

4. Træk pæren ud, og udskift den med en pære af samme type. (Figur B)





5. Sæt glasafdækningen på plads igen. (Figur C)



6. Tag viskestykket ud. Slå sikringen til i sikringsskabet igen, eller stik netstikket ind i kontakten.

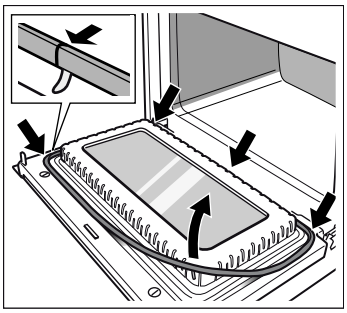
Udskifte dørtætning

Hvis dørtætningen er defekt, skal den udskiftes. Der kan fås reservetætninger til Deres apparat hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. på Deres apparat.

⚠ Fare for alvorlige sundhedsskader!

Benyt aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Brug først apparatet igen, når det er blevet repareret.

1. Luk ovndøren op.
2. Træk den gamle dørtætning af.
3. Der er fastgjort 5 kroge på dørtætningen. Hægt den ny tætning fast på ovndøren med disse kroge.



Bemærk: Dørtætningens samling nederst på midten af ovndøren er teknisk betinget.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes inde i apparatet. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne, hvis det skulle blive nødvendigt.

E-nr.	**FD-nr.**

Kundeservice ☏

Bemærk, at serviceteknikerens besøg i tilfælde af fejlbetjening ikke er gratis, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Apparatet opfylder bestemmelserne iht. til standard EN 55011 hhv. CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B.

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

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

Her findes tips om, hvordan De kan spare på energien ved bagning og stegning, og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

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

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

Luk apparatdøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.

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

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

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

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

Programautomatik

Med programautomatikken er det ganske let at tilberede madretter. Man vælger programmet, og angiver rettens vægt. Programautomatikken sørger for den optimale indstilling. De kan vælge mellem 20 programmer.

Fade og beholdere

Programautomatikken er kun egnet til tilberedning i fade og beholdere med låg. Der skal der anvendes en høj beholder med låg ved alle programmer. Stil fade og beholdere på risten, rille 1.

Egnede fade og beholdere

Varmebestandige fade og beholdere (op til 300 °C), f.eks. af glas eller glaskeramik.

Uegnede fade og beholdere

Fade og beholdere af uglaseret ler eller kunststof eller med kunststofhåndtag er ikke egnede.

Fade og beholdere af metal er ikke egnede.
Ved nogle programmer anvendes mikrobølger. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Retten bliver ikke så pænt brunet og kødet ikke så mørt.

Fade eller beholderes størrelse

Kødet skal dække ca. to tredjedele af fadets eller grydens bund. På den måde får De en god stegefond.

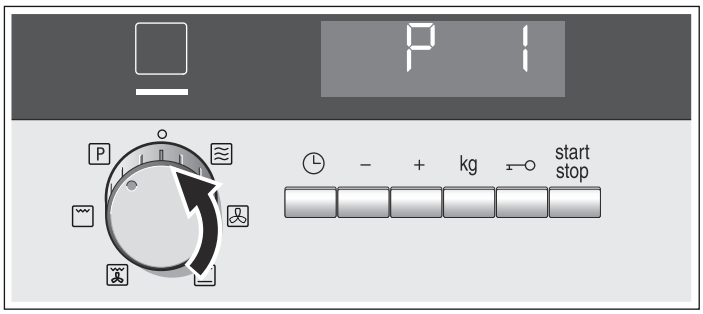
Afstanden mellem kød og låg skal være mindst 3 cm. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Indstilling

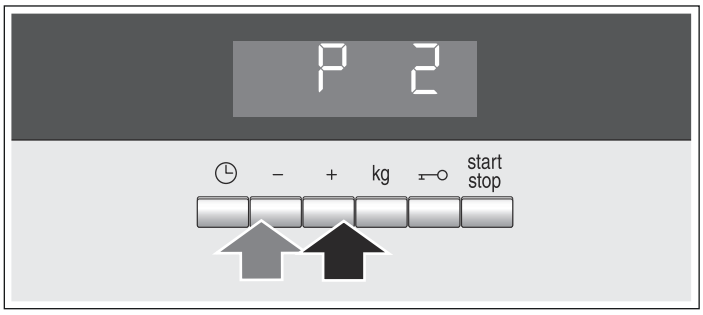
De skal først indstille ovnen, når De har valgt et program. Temperaturvælgeren skal være på position nul.

Eksempel på billedet: Gærkager (Program 2) med en vægt på 1 kilo.

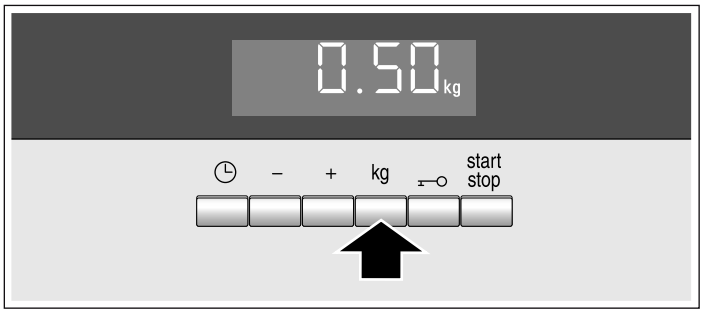
1. Sæt funktionsvælgeren på programautomatik P.
I displayet vises det første programnummer.



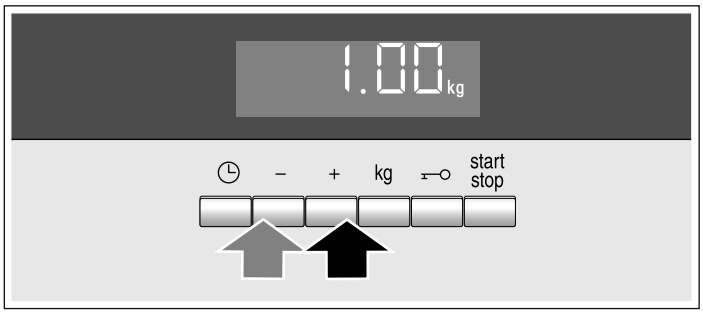
2. Vælg programnummer med tasten + eller –.



3. Tryk på tasten kg.
I displayet vises en foreslået vægt på 0,50 kilo.



4. Indstil vægten med tasten + eller –.



5. Tryk på tasten start stop.

Programmet starter. Tilberedningstiden tælles ned i displayet, og symbolerne ▶ og |→| vises.

Programmet er afsluttet

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet vises 00:00. Drej funktionsvælgeren til position nul. Ovnen er slukket. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .◷

Ændre program

Efter start kan programnummer og vægt ikke længere ændres.

Afbryde program

Drej funktionsvælgeren til position nul. Ovnen er slukket.

Ændre tilberedningstid og sluttid

Tilberedningstid og sluttid kan ikke ændres ved programautomatikken.

Optø og tilberede med programautomatikken

Anvisninger

- Tag fødevarerne ud af emballagen, og vej dem. Hvis det ikke er muligt at angive vægten nøjagtigt, skal De runde op hhv. ned.
- Brug altid beholdere til programmerne, der er egnede til mikrobølger, f.eks. fade af glas, keramik eller universalbradepanden. Følg anvisningerne om tilbehør i programtabellen.
- Sæt fødevarerne ind i ovnen, når den er kold.
- Efter disse anvisninger findes en tabel over egnede fødevarer, de respektive vægtområder samt det nødvendige tilbehør.
- Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor vægtområderne.
- Ved mange af retterne lyder der et signal efter et stykke tid. Vend retten, eller rør rundt.

Optøning

Anvisninger

- Frys fødevarer ned i portionsstørrelser og så fladt som muligt, og opbevar dem ved -18 °C.
- Læg de frosne fødevarer på fladt service, f.eks. en glas- eller porcelænstallerken.
- Dæk sarte eller fremspringende dele med små stykker alufolie. På den måde undgår De, at de pågældende steder bliver færdigtilberedt for hurtigt. Pas på, at alufolien ikke rører ved væggene i ovnrummet.
- Lad fødevarerne tø i yderligere 10 til 90 minutter efter den egentlige optøning for at udligne temperaturen.
- Ved optøning af kød, fjerkræ eller fisk dannes der væde. Fjern væden, når fødevarerne vendes. Den optøede væde må aldrig anvendes til andre ting eller komme i berøring med andre fødevarer.
- Læg først okse-, lamme- og svinekød med fedtsiden nedad på fadet.
- Tø kun brød op i den mængde, der er behov for. Det bliver hurtigt tørt og kedeligt.
- Fjern optøet hakket kød, når kødet vendes.
- Læg først helt fjerkræ med brystsiden nedad, og fjerkrædele med skindsiden nedad på fadet. Dæk ben og vinger til med små stykker alufolie.
- Læg alufolie over halefinnen på hele fisk, kanterne på fiskefileter og fremspringende ender på fiskekoteletter.

Program-nr.		Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
	Optøning			
1	Brød, helt***	Franskbrød, sigtebrød, fuldkornsbrød	0,20 - 1,50	Fladt fad uden låg Rist, rille 1
2	Tørkager*	Rørekage uden glasur og overtræk, gærkage	0,20 - 1,50	Fladt fad uden låg Rist, rille 1
3	Hakket kød*	Hakket okse-, lamme- eller svinekød	0,20 - 1,00	Fladt fad uden låg Rist, rille 1
4	Fjerkræ, helt**	Kylling, and	0,70 - 2,00	Fladt fad uden låg Rist, rille 1
5	Fisk, hel**	Forel, torsk, kabliau	0,20 - 1,20	Fladt fad uden låg Rist, rille 1

* Signal til at vende efter ca. halvdelen af tiden

** Signal til at vende efter ⅓ og ⅔ af tiden

*** Signal til at vende efter ⅔ af tiden

Tilberedning

Grøntsager

Anvisninger

- Friske grøntsager:
  Skær grøntsagerne i ensartede stykker. Tilsæt 2 spsk. vand pr. 100 g grøntsager.
- Frosne grøntsager:
  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.
- Lad grøntsagerne hvile yderligere ca. 5 minutter, når programmet er slut.

Kartofler

Anvisninger

- Hvide kartofler:
  Skær kartoflerne i ensartede stykker. Tilsæt to spsk. vand og lidt salt pr. 100 g kartofler.
- Lad kartoflerne hvile yderligere ca. 5 minutter, når programmet er slut. Hæld forinden det overskydende vand fra.

Ris

Anvisninger

- Brug ikke ris i kogeposer. Ris skummer kraftigt op under tilberedningen. Indstil til nettovægten (uden væde). Tilsæt to til to en halv gang så meget væske til risen.
- Lad kornprodukterne hvile yderligere ca. 5 til 10 minutter, når programmet er slut.

Fisk

Bemærk: Fiskefilet, fersk:
Tilsæt 1 til 3 spsk. vand eller citronsaft.

Program-nr.		Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
	Tilberedning			
6	Grøntsager, friske*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, porrer, peberfrugter, squash	0,20 - 1,00	Fad med låg Rist, Rille 1
7	Grøntsager, frosne*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, rødkål, spinat	0,20 - 1,00	Fad med låg Rist, Rille 1
8	Hvide kartofler*	Fastkogende og medium fastkogende kartofler eller kartofler, der bliver melede ved kogning	0,20 - 1,00	Fad med låg Rist, Rille 1
9	Ris, langkornet ris*		0,10 - 0,50	Højt fad med låg Rist, rille 1
10	Dampning, fersk fiskefilet	Filet af gedde, torsk, rødfisk, sej, sandart	0,20 - 1,00	Fad med låg Rist, Rille 1

* Signal til at røre rundt efter halvdelen af tiden.

Kombineret tilberedning

Pizza

Bemærk: Anvend forbagt, frossen pizza.

Fjerkræ

Anvisninger

- Læg kyllingen med brystsiden nedad på fadet.
- Læg kyllingestykker med skindet opad i fadet.
- Tilbered kalkunbryst uden skind. Tilsæt 100 til 150 ml væske til kalkunbrystet. Tilsæt evt. yderligere 50-100 ml væske, når kødet er blevet vendt.
- Lad kalkunbryst hvile ca 10 minutter, når programmet er slut.

Kød

Anvisninger

- Tilbered først roastbeef med fedtsiden nedad.
- Oksesteg, kalvesteg, lammekølle og flæskesteg: Stege 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.
- Lad kødet hvile 10 minutter, når programmet er slut.

Program-nr.		Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
	Kombineret tilberedning			
11	Pizza, dybfrossen	Pizza med tynd bund, forbagt	0,30 - 0,50	Universalbradepande Rille 1
12	Lasagne Bolognese, dybfrost		0,40 - 1,00	Fad uden låg Rist, Rille 1
13	Kylling, fersk***	Kylling, hel	0,80 - 1,80	Højt fad med låg Rist, rille 1
14	Kyllingestykker, ferske	Kyllingelår, halve kyllinger	0,40 - 1,20	Højt fad med låg Rist, rille 1
15	Kalkunbryst, fersk*	Kalkunbryst uden skind	0,80 - 2,00	Fad med låg Rist, Rille 1
16	Grøntsager, friske**		0,80 - 2,00	Fad med låg Rist, Rille 1
17	Roastbeef, fersk*	5-6 cm tyk roastbeef	0,80 - 2,00	Fad uden låg Rist, Rille 1
18	Flæskesteg, fersk***	Nakkesteg uden ben, rullesteg	0,80 - 2,00	Fad med låg Rist, Rille 1
19	Lammekølle, fersk*	Lammekølle uden ben	0,80 - 2,00	Fad med låg Rist, Rille 1
20	Forloren hare	ca. 8 cm tyk	0,80 - 1,50	Fad med låg Rist, Rille 1

* Signal til at vende efter ca. halvdelen af tiden

** Signal til at vende efter ⅓ og ⅔ af tiden

*** Signal til at vende efter ⅔ af tiden

Testet i vores prøvekøkken

Her findes et udvalg af retter samt de optimale indstillinger til disse. Det er også angivet, hvilken ovnfunktion, temperatur eller mikrobølgeeffekt, der er bedst egnet til den pågældende ret. Der findes oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn. Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i tabellerne. Tag alt tilbehør ud af ovnrummet, der ikke skal bruges, inden der tændes for apparatet.
- Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmningen.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.
- Brug altid grydelapper, når varmt tilbehør eller fade tages ud af ovnen.
- Sæt altid risten ind i rille 1, når mikrobølgefuntionen anvendes solo, dvs. alene uden en ovnfunktion.

Optø, opvarme og tilberede med mikrobølgefunktion

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

Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af de anvendte fade, samt af fødevarernes kvalitet, temperatur og beskaffenhed.

I tabellerne er der ofte angivet et tidsinterval. Indstil først til den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det er nødvendigt.

De kan også tilberede andre mængder end dem, der er angivet i tabellerne. Tommelfingerregel:
Dobbelt mængde - næsten dobbelt varighed,
halv mængde - halv varighed.

Skub risten ind i rille 1. Placer fadet på midten. På den måde kan mikrobølgerne nå ind til maden fra alle sider.

Optøning

Anvisninger

- Sæt de frosne fødevarer på risten i et fad uden låg.
- Sarte områder, som f.eks. ben og vinger på kyllinger eller fedtkanten på stege, kan dækkes til med små stykker alufolie. Folien må ikke berøre ovnrummets vægge. Når halvdelen af optøningstiden er gået kan alufolien tages af.
- Vend retten eller rør rundt 1 til 2 gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange. Fjern den væde, der opstår under optøningen, når fødevarerne vendes.
- Lad de optøede madvarer hvile yderligere i 10 til 60 minutter ved rumtemperatur, så temperaturen udlignes. Derefter kan indmaden tages ud af fjerkræ.

Optøning	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisning
Kød i hele stykker af okse, kalv eller svin (med og uden ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	Vend flere gange
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Kød i stykker eller skiver af okse, kalv eller svin	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Skil optøede dele 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.	Vend flere gange, og fjern optøet kød
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 13 min. + 90 W, 20-25 min.	
Fjerkræ eller fjerkrædele	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	Vend af og til
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
And	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Vend flere gange
Gås	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Vend hvert 20. minut, fjern optøningsvæden
Fiskefilet, fiskekotelet eller -skiver	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Skil optøede dele fra hinanden
Fisk, hel	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Vend af og til
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter	300 g	180 W, 8-13 min.	Rør forsigtigt rundt af og til
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Frugt, f.eks. hindbær	300 g	180 W, 7-10 min.	Rør forsigtigt rundt af og til, og skil optøede dele fra hinanden
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smør, optøning	125 g	90 W, 7-9 min.	Fjern emballagen helt
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Brød, helt	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Vend af og til
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Tørkager, f.eks. rørekage	500 g	90 W, 10-15 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller creme. Skil de enkelte stykker kage fra hinanden
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kage, fugtigt fyld, f.eks. frugtkage, kvarkkage	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Kun til kager uden glasur, fløde eller creme
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter

Anvisninger

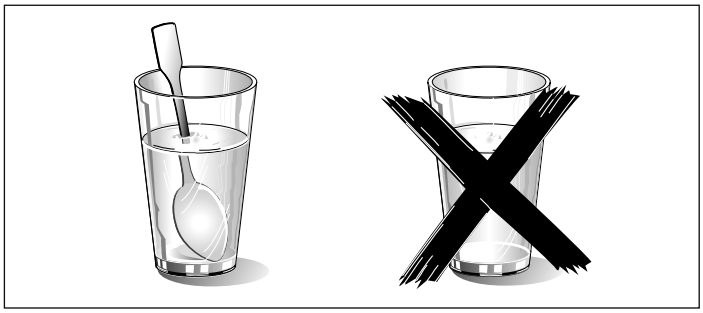
- Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævnere fordelt i fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.
- Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.
- Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet.
- Vend retterne, eller rør rundt i dem 2 til 3 gange.
- Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når De tager servicet ud.
- Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Derfor kan der spares på både salt og krydderier.

Optø, opvarme eller tilberede dybfrosne retter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Menu, tallerkenret, færdigret	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Tag retten ud af emballagen, tildæk retten under opvarmningen
Suppe	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Tildækket
Gryderet	500 g	600 W, 10-15 min.	Tildækket
	1 kg	600 W, 20–25 min.	
Kødskiver eller -stykker i sauce, f.eks. gullasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Tildækket
	1 kg	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; tilsæt væske
	500 g	600 W, 7–10 min.	
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder	300 g	600 W, 8-12 min.	Fad med låg; tilsæt 1 spsk. vand
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Spinat med fløde	450 g	600 W, 11-16 min.	Tilbered uden tilsætning af vand

Opvarme madretter

⚠ Fare for skoldning!

Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en ske i beholderen ved opvarmning af væsker. På den måde undgår De forsinket kogning.



Pas på!

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

Anvisninger

- Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævnere fordelt i fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.
- Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet eller beholderen.
- Vend retterne, eller rør rundt i dem flere gange. Kontroller også temperaturen.
- Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når De tager servicet ud.

Opvarme madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Menu, tallerkenret, færdigret	350-500 g	600 W, 4–8 min.	Tag retten ud af emballagen, tildæk retten under opvarmningen
Drikkevarer	150 ml	900 W, 1–3 min.	Sæt en ske i glasset, alkoholholdige drikke må ikke overopvarmes; 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.	Stil sutteflasken uden sut eller låg på ovnbunden, omryst eller omrør grundigt efter opvarmningen; kontroller altid temperaturen
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1–2 min.	
Suppe 1 kop	175 g	900 W, 1½-2 min.	-
Suppe, 2 kopper	à 175 g	900 W, 2–4 min.	
Suppe, 4 kopper	à 175 g	900 W, 4–6 min.	

Opvarme madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Kødskiver eller -stykker i sauce, f.eks. gullasch	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	150 g	600 W, 2–3 min.	Tilsæt lidt væske
	300 g	600 W, 3–5 min.	

Tilberede madretter

Anvisninger

- Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.
- Tilbered retter i fade eller beholdere med låg. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis De ikke har et låg, der passer til fadet.
- Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Derfor kan der spares på både salt og krydderier.
- Lad retterne hvile i yderligere 2 til 5 minutter efter tilberedningen for at udligne temperaturen.
- Brug altid grydehandsker eller grydelapper, når De tager servicet ud.

Tilberede madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Hel kylling, fersk, uden indmad	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	Vend efter halvdelen af tiden
Fiskefilet, fersk	400 g	600 W, 8-13 min.	-
Grøntsager, friske	250 g	600 W, 6-10 min.	Skær grøntsagerne i ensartede stykker; tilsæt for hver 100 g 1 til 2 spsk. vand; rør rundt af og til
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Kartofler	250 g	600 W, 8-11 min.	Skær grøntsagerne i ensartede stykker; tilsæt for hver 100 g 1 til 2 spsk. vand; rør rundt af og til
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Ris	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Tilsæt den dobbelte mængde væske; anvend et højt fad med låg
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15–20 min.	
Desserter, f.eks. budding (pulver)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Rør rundt med et piskeris 2 til 3 gange
Frugt, kompot	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn til mikrobølger

Anvisninger

- Anvend varmebestandigt, fladt service, f.eks. låget til en gratinform, en glastallerken eller en glasskål (Pyrex)
- Stil altid fadet på risten i rille 1.
- Anvend ikke porcelæn eller meget buede tallerkner.
- Indstil som beskrevet i tabellen. Alt efter produkt og mængde kan det være nødvendigt at foretage en tilpasning af tiden.
- For at popcorn ikke skal brænde på, skal popcornposen tages ud et øjeblik efter 1 minut og 30 sekunder og rystes. Forsigtig - varm!

⚠ Fare for skoldning!

- Åbn popcornposen forsigtigt, der kan strømme varm damp ud.
- Indstil aldrig den fulde mikrobølgeeffekt.

	Vægt	Tilbehør	Rille	Mikrobølgeeffekt i watt, Tilberedningstid i minutter
Popcorn til mikrobølger	1 pose à 100 g	Gryder og pander, rist	1	600 W, 4 min.

Tips om mikrobølgefunktionen

Der findes ingen indstillingsangivelse til den aktuelle fødevaremængde.	Forlæng eller reducer tilberedningstiderne efter følgende tommelfingerregel: Dobbelt mængde = næsten dobbelt så lang tid halv mængde = halv tid
Retten er blevet tør.	Vælg en kortere tilberedningstid næste gang, eller indstil til en lavere mikrobølgeeffekt. Dæk retten til, og hæld mere væske ved.
Efter udløb af den indstillede tid er retten endnu ikke tøet op, varm eller færdigtilberedt.	Indstil en længere tid. Større mængder eller højere madretter skal have længere tid
Når tilberedningstiden er udløbet, er madretten for varm ved kanten men er ikke færdig i midten.	Rør rundt i retten med jævne mellemrum, og vælg en lavere effekt og en længere tilberedningstid næste gang.

Efter optøningen er fjerkræet eller kødet varmt på ydersiden, men det er ikke tøet op i midten.	Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang. Vend også ved større mængder de frosne madvarer flere gange under optøningen.

Kager og bagværk

Om tabellerne

Anvisninger

- 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 indstil til en højere værdi næste gang, hvis det er nødvendigt. En lav temperatur giver en jævnere bruning.
- Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.
- Sæt altid kageformen på midten af risten.

Kageforme

Bemærk: Mørke kageforme af metal egner sig bedst.

Kager i form	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberednings-tid i minutter
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	1		160-180	90 W	30-40
Rørekage, fin (f.eks. sandkage)	Randform/firkantet form	1		150-170	-	60-80
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	2		160-180	-	25-35
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	1		160-180	90 W	30-40
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	1		150-160	-	20-25
Lagkagebund, 6 æg, forvarmning	Mørk springform	1		170-180	-	30-40
Mørdejsbund med kant	Mørk springform**	1		170-190	-	30-40
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej*	Mørk springform	2		160-170	180 W	30-40
Wähe (schweizisk tærte)	Mørk springform	1		190-200	-	40-50
Formkage	Rund kageform	1		160-180	90 W	30-40
Nøddekage	Mørk springform	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, tynd bund, lidt fyld, forvarmning	Rund pizzaplade	1		220-240	-	15-20
Krydret bagværk	Mørk springform**	1		180-190	-	50-60

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

** Placeres i universalbradepanden

Kager på universalbradepanden	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberednings-tid i minutter
Rørekage med tørt fyld	Universalbradepande	2		160-180	-	25-35
Rørekage med fugtigt fyld (frugt)	Universalbradepande	1		160-180	90 W	30-40
Gærdej med tørt fyld	Universalbradepande	2		170-190	-	35-45
Gærdej med saftigt fyld (frugt)	Universalbradepande	2		170-190	-	45-55
Mørdej med tørt fyld	Universalbradepande	2		160-180	-	25-35
Mørdej med fugtigt fyld (frugt)	Universalbradepande	1		160-180	-	50-60
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	1		190-200	-	40-50
Roulade, forvarmning	Universalbradepande	2		170-190	-	10-20
Fletbrød af 500 g mel	Universalbradepande	2		160-180	-	40-50
Julekage, "Stollen"af 500 g mel	Universalbradepande	2		150-170	-	60-70
Julekage, "Stollen"af 1 kg mel	Universalbradepande	2		140-150	-	65-75
Strudel (tysk æblerulle), sød	Universalbradepande	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Universalbradepande	1		210-230	-	25-35
Flammkuchen, forvarmning	Universalbradepande	2		240-250	-	15-20

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Småkager	Universalbradepande	2		150-170	20-30
Makroner	Universalbradepande	2		120-140	35-45
Marengs	Universalbradepande	2		80-100	90-110
Muffins	Muffinform på rist	2		160-180	35-45

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Vandbakkelsesdej	Universalbradepande	2		200-220	30-40
Butterdej	Universalbradepande	2		170-190	25-25
Bagværk, gærdej	Universalbradepande	2		200-220	20-30

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Surbrød af 1,2 kg mel*	Universalbradepande	2		250 + 170	10 40-50
Fladbrød*	Universalbradepande	2		220-240	15-20
Rundstykker*	Universalbradepande	2		200-220	20-30
Boller af gærdej, søde*	Universalbradepande	2		190-210	15-25

* Forvarm ovnen.

Bagetips

De vil bage efter Deres egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
De ønsker at anvende en bageform af silikone, glas, kunststof eller keramik.	Formen skal være varmebestandig op til 250 °C. I sådanne forme bliver kagerne brunet mindre. Hvis De også anvender mikrobølgefunktionen, bliver tilberedningstiden evt. forkortet i forhold til angivelsen i tabellen.
Sådan konstaterer De, om en formkage er gennembagt.	Stik en tynd træpind ned i kagen på det højeste sted ca. 10 minutter, inden den angivne bagetid er slut. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere, og forlæng bagetiden. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet på midten men er lavere i kanten.	Smør kun springformens bund. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk.	Vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg en temperatur næste gang, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag først bunden ved kager med fugtigt fyld, drys derefter med mandler eller rasp, og hæld til sidst fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen.	Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen, så løsner den sig lettere fra formen. Hvis den stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt løsnes med en kniv. Vend kagen, og læg et vådt, koldt klæde over formen et par gange. Smør formen bedre næste gang, og drys den også med rasp.
De har målt temperaturen i ovnen med Deres eget termometer og har konstateret en afvigelse.	Producenten måler ovntemperaturen med en prøverist i midten af ovnrummet efter en fastlagt tid. Alle forme, fade og skåle samt tilbehørsdele påvirker den målte værdi, så der altid vil være afvigelser i temperaturen, når de selv måler den.
Der dannes gnister mellem formen og risten.	Kontroller, at formen er ren udvendig. Placer formen et andet sted i ovnrummet. Bag videre uden mikrobølger, hvis det ikke hjælper. Bagetiden bliver i så fald længere.

Stege og grille

Om tabellerne

Temperatur og stegetid afhænger af retternes beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Begynd med den laveste værdi, og indstil til en højere værdi næste gang, hvis det er nødvendigt.

Der findes yderligere oplysninger under *Stege- og grilltips* efter tabellerne.

Fade og beholdere

De kan bruge alle typer varmebestandigt service, der egner sig til mikrobølger. Bradepander og fade af metal er kun velegnet til stegning uden mikrobølger.

Fade og gryder kan blive meget varme. Brug grydelapper, når de tages ud.

Stil altid varme glasfade og -forme på et tørt viskestykke. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Tips vedrørende stegning

Brug et højt fad til stegning af kød og fjerkræ.

Kontroller, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet. De må ikke være for store.

Kød:
Hæld et tyndt lag væske i bunden af fadet. Hæld lidt mere væske ved grydestege. Vend kødstykkerne efter halvdelen af tid. Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet.

Fjerkræ
Vend kødstykker efter ⅔ af tiden.

Tips vedrørende grilning

Anvisninger

- Grill altid med lukket ovndør uden forvarmning.
- Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. Steaks bør være mindst 2 til 3 cm tykke. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige. Steaks skal først saltes efter grilning.
- Vend grillstykkerne med en grilltang. Hvis De stikker i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt.

- Mørkerødt kød, f.eks. oksekød, bruner hurtigere end kalve- eller svinekød. Grillstykker af lyst kød eller fisk bliver ofte kun lysebrune på overfladen, men er alligevel gennemstegte og saftige indvendig.
- Grillelementet slukkes og tændes automatisk. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

Tips vedrørende dampning

Anvend et fad med låg til dampning af fisk.

Hæld to til tre spiseskeer væske og lidt citronsaft eller eddike med i fadet.

Oksekød

Anvisninger

- Vend oksegrydesteg efter ⅓ og ⅔ af tiden. Lad kødet hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.
- Vend oksefilet og roastbeef efter halvdelen af tiden. Lad kødet hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.
- Vend steaks efter ⅔ af tiden.

Oksekød	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Oksegrydesteg, ca. 1 kg	Fad med låg, rist	1		190-210	-	120-140
Oksegrydesteg, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		180-200	-	140-160
Oksegrydesteg, ca. 2 kg	Fad med låg, rist	1		170-190	-	160-180
Oksefilet, medium, ca. 1 kg	Fad med låg, rist	1		200-220	90 W	30-40
Oksefilet, medium, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		230-240	90 W	45-55
Roastbeef, medium, ca. 1 kg	Fad uden låg, rist	1		240-250	180 W	30-40
Steak, medium, 3 cm tyk	Universalbradepande + Rist	1 3		3	-	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 5-10

Kalvekød

Bemærk: Vend kalvesteg og -skank efter halvdelen af tiden. Lad kødet hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.

Kalvekød	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Kalvesteg, ca. 1 kg	Fad med låg, rist	1		210-220	90 W	60-70
Kalvesteg, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		200-210	90 W	70-80
Kalvesteg, ca. 2 kg	Fad med låg, rist	1		190-200	90 W	80-100
Kalveskank, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		190-200	-	120-130

Svinekød

Anvisninger

- Vend mager flæskesteg og steg af svinekød uden svær efter halvdelen af tiden. Lad kødet hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.
- Læg stegen med sværen opad i fadet. Rids sværen. Vend ikke stegen. Lad kødet hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.
- Vend ikke svinefilet og hamburgerryg. Lad kødet hvile yderligere ca. 5 minutter til sidst.
- Vend nakkekoteletter efter ⅔ af tiden.

Svinekød	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Steg uden svær (f.eks. nakkekam), ca. 750 g	Fad med låg, rist	1		220-240	180 W	40-50
Steg med svær (f.eks. bov), ca. 1,5 kg	Fad uden låg, rist	1		180-200	-	150
Steg med svær (f.eks. bov), ca. 2 kg	Fad uden låg, rist	1		170-190	-	180
Svinefilet, ca. 500 g	Fad med låg, rist	1		210-230	90 W	20-25
Flæskesteg, mager, ca. 1 kg	Fad med låg, rist	1		210-230	90 W	50-60
Flæskesteg, mager, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		200-220	90 W	70-80

Svinekød	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Flæskesteg, mager, ca. 2 kg	Fad med låg, rist	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Hamburgerryg med ben, ca. 1 kg	Fad uden låg, rist	1	-	-	360 W	45-50
Nakkekoteletter, 2 cm tykke	Universalbradepande + Rist	1 3		2	-	1. side: ca. 15-20 2. side: ca. 10-15

Lammekød og vildt

Bemærk: Vend lammekød og vildt efter halvdelen af tiden.

Lammekød og vildt	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Lammeryg med ben, ca. 1 kg	Fad uden låg, rist	1		190-210	-	40-50
Lammekølle uden ben, medium, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		180-200	-	90-100
Dyreryg med ben, ca. 1 kg	Fad med låg, rist	1		210-220	-	40-50
Rådyrkølle uden ben, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		180-190	-	105-120
Vildsvinesteg, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		200-220	-	90-100
Hjortesteg, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		200-220	-	90-100
Kanin, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		200-220	90 W	25-35

Andet

Anvisninger

- Lad forloren hare hvile yderligere ca. 10 minutter til sidst.
- Vend pølser efter ⅔ af tiden.

Andet	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Forloren hare, ca. 1 kg kød	Fad uden låg, rist	1		170-190	600 W, 10 min. + 180 W, 40-50 min.	-
Pølser til grilning, 4 til 6 stk. Stk. à ca. 150 g	Universalbradepande + Rist	1 3		3	-	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 5-10

Fjerkræ

Anvisninger

- Læg hele kyllinger, kyllingebryst og små kalkuner med brystsiden nedad. Vend efter ⅔ af tiden.
- Læg poularder med brystsiden nedad. Vend efter ⅔ af tiden, og indstil mikrobølgeeffekten til 180 watt.
- Læg halve kyllinger og kyllingestykker med skindet opad. Vend ikke.
- Vend ænder eller gæs efter ⅓ og ⅔ af tiden.
- Læg ande- eller gåsebryst med skindet nedad. Vend efter halvdelen af tiden.
- Vend gåselår efter halvdelen af tiden. Prik huller i skindet.
- Vend kalkunrullestege efter ⅔ af tiden.
- Læg kalkunbryst eller -lår med skindet nedad. Vend efter ⅔ af tiden.

Fjerkræ	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Kylling, hel, ca. 1,2 kg	Fad med låg, rist	1		230-250	360 W	25-35
Poulard, hel	Fad med låg, rist	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Kylling, halveret, à 500 g	Fad uden låg, rist	1		180-200	360 W	30-35
Kyllingestykker, ca. 800 g	Fad uden låg, rist	1		190-210	360 W	30-35
Kyllingestykker, ca. 1,5 kg	Fad uden låg, rist	1		190-210	360 W	35-40
Kyllingebryst ca. 500 g	Fad uden låg, rist	1		190-210	180 W	25-30
And, hel, 1,5 til 1,7 kg	Universalbradepande	1		170-190	180 W	60-80
Andebryst, 2 stk. à 300 til 400 g	Rist + Universalbradepande*	2 1		3	90 W	18-22

* Hæld 50 ml vand i universalbradepanden

Fjerkræ	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Gås, hel, 3 til 3,5 kg	Universalbradepande	1		170-190	180 W	80-90
Gåsebryst, 2 stk. à 500 g	Rist + Universalbradepande*	2 1		210-230	90 W	20-25
Gåselår, 4 stk. ca. 1,5 kg	Rist + Universalbradepande*	2 1		170-190	180 W	30-40
Lille kalkun, hel, ca. 3 kg	Universalbradepande	1		170-180	180 W	60-70
Kalkunrullesteg, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		190-200	180 W	60-70
Kalkunbryst, ca.1 kg	Fad med låg, rist	1		200-210	-	80-90
Kalkunlår, ca. 1,3 kg	Fad med låg, rist	1		210-230	360 W	45-50

* Hæld 50 ml vand i universalbradepanden

Fisk

Anvisninger

- Læg hele fisk, f.eks. foreller, midt på risten under grilning.
- Tilbered hel, dampet fisk med bugen nedad.

Fisk	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Fisk, hel, f.eks. foreller ca. 300 g, grillet	Universalbradepande + Rist*	1 3		2	-	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 8-12
Fiskekotelet, f.eks. laks, 3 cm tyk, grillet	Universalbradepande + Rist*	1 3		3	-	1. side: ca. 10-12 2. side: ca. 8-12
Fisk. hel, 2-3 stk. à 300 g, grillet	Universalbradepande + Rist*	1 3		2	-	1. side: ca. 10-15 2. side: ca. 10-15
Fisk, hel, ca. 1 kg, dampet	Fad med låg, rist	1	-	-	600 W	10-15
Fisk, hel, ca. 1,5 kg, dampet	Fad med låg, rist	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Fisk, hel, ca. 2 kg, dampet	Fad med låg, rist	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Fiskefilet, f.eks. sej, ca. 800 g, dampet	Fad med låg, rist	1	-	-	600 W	9-14

* Smør først risten med olie.

Stege- og grilltips

Den er ingen angivelse for stegens vægt i tabellen.	Vælg en højere temperatur og kortere tilberedningstid ved mindre stege. Vælg en lavere temperatur og længere tilberedningstid ved større stege.
Hvordan kan man konstatere, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den steges lidt længere.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg et mindre stegefad næste gang, eller tilsæt mere væske.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væske.
Stegen er ikke gennemstegt.	Skær stegen i skiver. Tilbered saucen i stegefadet, og læg skiverne ned i saucen. Steg kødet færdigt udelukkende med mikrobølgefunktionen.

Tærte, gratin, toast

Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder for isætning i kold ovn.
- Anvend en stor, flad form til tærter og gratiner. I smalle, høje forme har retten brug for længere tid, og overfladen bliver mørkere.
- Sæt tærter og gratiner på risten i et fad, der egner sig til mikrobølger.
- Lad tærter og gratiner stå og efterbage i 5 minutter efter, at der er slukket for ovnen.
- Brug en 4 til 5 cm høj tærteform til tærte, kartoffelgratin og lasagne.
- Tilbered soufflé i portionsforme eller i en høj tærteform. Forvarm ovnen.
- Gratinerede toasts: Læg 4 stk. ved siden af hinanden midt på universalbradepanden. Fordel 12 stk. jævnt på universalbradepanden.

Tærte, gratin, toast	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Tærte, sød, ca. 1,5 kg	Fad uden låg, rist	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Fad uden låg, rist	1		160-180	-	40-50
Soufflé i portionsforme	Rist	1		200-210	-	12-17
Pastatærte, ca. 1 kg	Fad uden låg, rist	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne, ca. 2 kg	Fad uden låg, rist	2		180-200	600 W	20-30
Kartoffelgratin med rå ingredienser, ca. 1,1 kg	Fad uden låg, rist	1		170-190	600 W	20-25
Gratinering af toast, 4 stk.	Universalbradepande	2		3	-	8-13
Gratinering af toast, 12 stk.	Universalbradepande	2		3	-	9-14

Færdigretter

Anvisninger

- Følg fabrikantens anvisninger på emballagen.
- Angivelserne i tabellen gælder for isætning i kold ovn.
- Læg ikke pommes frites, kroketter og rösti oven på hinanden.
- Vend fiskepinde, kyllingesticks, nuggets og grøntsagsburgere efter halvdelen af tiden.
- Stil kager med fløde på ovnbunden uden tilbehør, rille 0.

Færdigretter	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	1		210-230	-	20-25
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Universalbradepande	1		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Universalbradepande	2		180-190	-	15-20
Pommes frites	Universalbradepande	1		220-230	-	20-25
Kroketter	Universalbradepande	1		200-220	-	25-35
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbradepande	2		200-220	-	25-35
Rundstykker, baguettes	Rist	2		200-220	-	15-20
Saltkringler, ubagte	Universalbradepande*	2		190-210	-	20-25
Opvarmede boller eller baguettes	Rist	2		140-150	-	12-15
Fiskepinde	Universalbradepande	2		190-210	180 W	10-15
Kyllingesticks, nuggets	Universalbradepande	2		190-210	360 W	15-20
Grøntsagsburgere	Universalbradepande	2		200-220	180 W	15-25
Æblerulle (Strudel)	Universalbradepande	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Rist	2		200-210	180 W	18-23

* Læg bagepapir på universalbradepanden.
Bagepapiret skal kunne tåle disse temperaturer.

Prøveretter

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

I henhold til normerne EN 60705, IEC 60705 samt DIN 44547 og EN 60350 (2009)

Optøning med mikrobølge

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Kød	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Stil en Pyrex-form med diameter Ø 22 cm på risten, rille 1. Fjern optøet kød efter ca. 10 minutter.

Tilberedning med mikrobølgefunktion

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Æggemælk	360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.	Sæt en Pyrex-form på risten, rille 1.
Biskuit	600 W, 8-10 min.	Stil en Pyrex-form med diameter Ø 22 cm på risten, rille 1.
Forloren hare	600 W, 20–25 min.	Sæt en Pyrex-form på risten, rille 1.

Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Ovnfunktion	Temperatur °C	Bemærk
Kartoffelgratin	600 W, 20–25 min.		170-190	Stil en Pyrex-form med diameter Ø 22 cm på risten, rille 1.
Kager	180 W, 15–20 min.		180-200	Stil en Pyrex-form med diameter Ø 22 cm på risten, rille 1.
Kylling*	360 W, 30-35 min.		200-220	Vend efter 15 minutter.

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

Bagning

Anvisninger

- Tabellen gælder for isætning i kold ovn.
- Æbletærte med låg: Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

	Forme og tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Bagetid i minutter
Småkager, sprøjtede	Universalbradepande	2		160-180	20-30
	Universalbradepande	2		150-170	20-30
Småkager	Universalbradepande	2		150-170	25-35
	Universalbradepande	2		140-160	25-35
Vandbiskuit	Springform på rist	1		170-180	30-40
Kage af gærdej	Universalbradepande	2		170-190	45-55
Æbletærte med låg	2 springforme Ø 20 cm + Universalbradepande	1		180-200	70-90

Grilning

	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed, minutter
Bruning af toast*	Rist	3		3	1-2
Beefburger 12 stk.**	Rist + universalbradepande	3 1		3	30

* Forvarm i 5 minutter.

** Vend efter halvdelen af tiden.

Akrylamid i levnedsmidler

Hvilke retter drejer det sig om?
Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

	Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold
Generelt	Hold tilberedningstiden så kort som muligt. Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.
Bage småkager	Med over-/undervarme maks. 200 °C, med 3D-varmluft eller varmluft maks.180 °C. Med over-/undervarme maks. 190 °C, med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

siemens-home.com

9000728055 45 (04) 940328