

HBC86K7.3S



BOSCH

[da] Brugsanvisning2



9000590610

da Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	3	Sabbatindstilling	15
Før indbygning	3	Starte Sabbatindstilling	15
Anvisninger om sikkerhed	3	Tilberedningstid er udløbet	15
Anvisninger vedr. mikrobølgefunktionen	3	Ændre slut-tid	15
Årsager til skader	4	Afbryde sabbatindstilling	15
Deres nye apparat	5	Børnesikring	15
Betjeningsfelt	5	Grundindstillinger	15
Taster	5	Ændre grundindstillinger	16
Drejeknap	5	Automatisk slukning	17
Display	5	Pleje og rengøring	17
Temperaturkontrol	6	Rengøringsmidler	17
Ovnrum	6	Rengøre glasafdækning	18
Tilbehør	6	Rengøre glastruder	18
Inden den første ibrugtagning	7	Fejltabel	19
De første indstillinger	7	Fejltabel	19
Opvarme ovnrummet	8	Skifte ovnlampen	20
Rense tilbehør	8	Udskifte dørtætning	20
Dørsikring	8	Kundeservice	20
Tænde og slukke for ovnen	8	E-nummer og FD-nummer	20
Tænde	8	Tips om energibesparelse og miljøhensyn	21
Slukke	8	Energibesparelse	21
Indstille ovnen	8	Miljøvenlig bortskaffelse	21
Ovnfunktioner	8	Programautomatik	21
Indstille ovnfunktion og temperatur	9	Vælg program	21
Anbefalede indstillinger	9	Indstille tilberedningsresultatet individuelt	22
Indstille lynopvarmning	10	Optø og tilberede med programautomatikken	22
Mikrobølgefunktionen	10	Testet i vores prøvekøkken	27
Tips vedrørende fade og beholdere	10	Optø, opvarme og tilberede med mikrobølgefunktion	27
Mikrobølgeeffekter	10	Tips om mikrobølgefunktionen	30
Indstille mikrobølgefunktion	10	Kager og bagværk	30
MikroKombi	11	Bagetips	32
MikroKombi lav effekt	11	Stege og grille	32
MikroKombi intensiv	11	Stege- og grilltips	35
Indstille MikroKombi	11	Tærte, gratin, toast	36
Kombifunktion	11	Færdigretter	36
Egnede mikrobølgeeffekter	11	Langtidsstegning	37
Indstille kombifunktionen	11	Indstille langtidsstegning	37
Seriedrift	12	Tips til langtidsstegning	38
Slide og beholdere	12	Prøveretter	38
Indstille seriedrift	12	Bagning	38
Tidsfunktioner	13	Grilning	39
Indstille minutur	13	Akrylamid i levnedsmidler	39
Indstille tilberedningstid	13		
Ændre sluttid	13		
Indstille klokkeslæt	14		
Memory	14		
Gemme indstillinger i Memory	14		
Starte Memory	14		

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

Sikkerhedsanvisninger

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

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

Før indbygning

Transportskader

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

Elektrisk tilslutning

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. De har ikke krav på garantiydelse ved skader, der er forårsaget af forkert tilslutning.

Opstilling og tilslutning

Følg venligst den særlige monteringsvejledning.

Anvisninger om sikkerhed

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de mangler den fornødne viden og erfaring.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Varmt ovnrum

Fare for forbrænding!

- Rør aldrig ved varme overflader på apparater, der anvendes til opvarmning og madlavning. Rør aldrig ved fladerne indvendig i apparatet eller ved varmelegemerne, når de er varme. Vær forsigtig, når døren til apparatet åbnes. Der kan komme meget varm damp ud. Hold altid små børn på sikker afstand.
- Tilbered aldrig retter med et højt indhold af alkohol. Alkoholholdige kan antændes inde i ovnrummet. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når apparatets dør åbnes.

Brandfare!

- Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet. 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.
- Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Der opstår en luftstrøm, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. 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.

Fare for kortslutning!

Sæt aldrig tilslutningskabler for elektriske apparater i klemme døren i apparatet. Kablernes isolering kan smelte.

Fare for skoldning!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår meget varm vanddamp.

Varmt tilbehør og fade

Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør eller fade ud af ovnrummet uden at bruge grydelapper.

Beskadiget ovndør eller dørtætning

Fare for alvorlige sundhedsskader!

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

Overflader med rusthuller

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Ved mangelfuld rengøring kan der med tiden dannes rusthuller i apparatets overflade. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Rengør apparatet med regelmæssige mellemrum.

Åbent kabinet

Fare for elektrisk stød!

Fjern aldrig apparatets kabinet. Apparatet arbejder med højspænding.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Fjern aldrig apparatets kabinet. Kabinettet beskytter mod, at der trænger mikrobølgeenergi ud af apparatet.

Meget varme eller fugtige omgivelser

Fare for kortslutning!

Beskyt apparatet mod ekstrem varme og mod fugt.

Fagligt ukorrekte reparationer

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.
- Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk netstikket ud af kontakten, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Anvisninger vedr. mikrobølgefunktionen

Tilberedning af levnedsmidler

Brandfare!

Anvend kun mikrobølgefunktionen til tilberedning af fødevarer, som er egnet til det. Enhver anden brug kan være farlig og medføre skader. F.eks. kan der selv efter flere timer gå ild i opvarmede hjemmesko eller puder med fyld af korn.

Fade og beholdere

Fare for tilskadekomst!

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

Fare for forbrænding!

Varme madretter kan opvarme servicet kraftigt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.

Mikrobølgeeffekt og -tid

Brandfare!

Indstil aldrig til for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Levnedsmidlerne kan blive antændt og beskadige apparatet. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning.

Emballage

Brandfare!

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

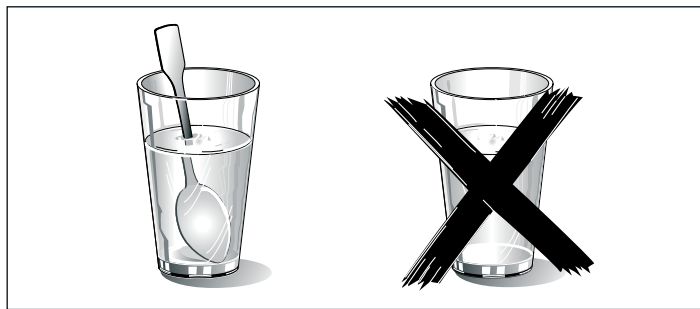
Fare for forbrænding!

Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg anvisningerne på emballagen.

Drikkevarer

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.



Eksplodingsfare!

- Opvarm aldrig drikkevarer i tæt lukkede beholdere.
- Drikkevarer, som indeholder alkohol, må ikke opvarmes for meget.

Babymad

Fare for forbrænding!

Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut. Efter opvarmningen skal babymaden omrøres eller omrystes godt. Således bliver varmen fordelt jævnt. Kontroller temperaturen, inden barnet får maden at spise.

Fødevarer med skal, skind eller skræl

Fare for forbrænding!

- Æg må ikke opvarmes i skallen. Hårdkogte æg må aldrig opvarmes. De kan eksplodere. Det samme gælder for skaldyr og krebs. Ved spejlæg og æg i glas skal der først stikkes hul i æggeblommen.
- Madvarer med fast skal, skind eller skræl, som f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan springe. Prik hul i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.

Tørring af fødevarer

Brandfare!

Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer.

Fødevarer med lavt vandindhold

Brandfare!

Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved for høj effekt eller for længe.

Spiseolie

Brandfare!

Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.

Årsager til skader

Pas på!

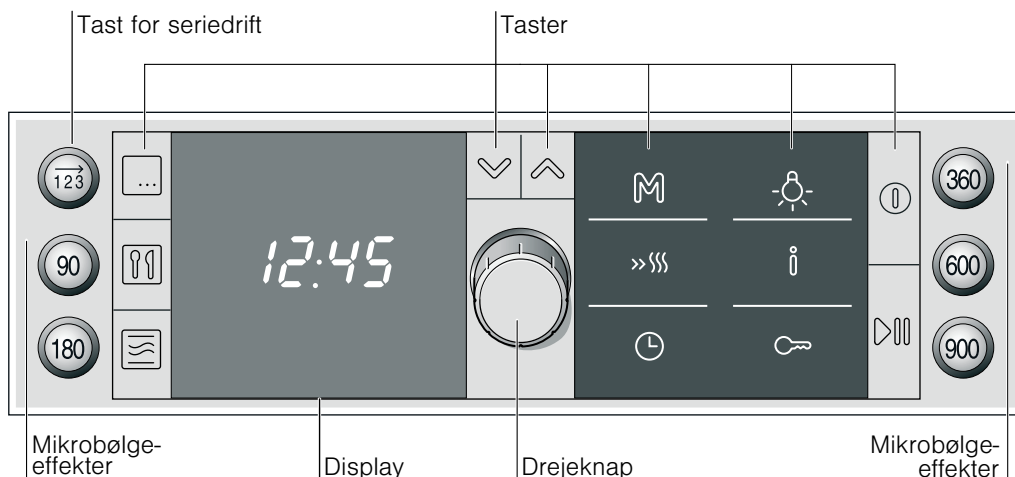
- Bageplade, bagepapir, alufolie eller fade på ovnbunden: Placer ikke bageplader, fade og beholdere på apparatets bund. Apparatets bund må ikke tildækkes med alufolie. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Aluminiumsskåle: Der må ikke anvendes 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.
- 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 fræsætningsplads 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 fødevarer: Tænd kun for mikrobølgefunktionen, når der er fødevarer i ovnen. Uden fødevarer kan apparatet blive overbelastet. En undtagelse herfra er en kort afprøvning af service (se Tips vedr. fade og beholdere).
- 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.

Betjeningsfelt

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



Taster

Der ligger sensorer under hver enkelt tast. De behøver ikke at trykke hårdt på dem. Det er nok bare at berøre det pågældende symbol.

Undtagelse: Tasten til seriedrift og tasterne til mikrobølgeeffekterne er normale trykknapper.

Taster

Symbol	Tastens funktion
	Valg af seriedrift
90	Valg af mikrobølgeeffekt, 90 watt
180	Valg af mikrobølgeeffekt, 180 watt
360	Valg af mikrobølgeeffekt, 360 watt
600	Valg af mikrobølgeeffekt, 600 watt
900	Valg af mikrobølgeeffekt, 900 watt
	Vælg ovnfunktioner
	Aktivere programautomatik
	Valg af MikroKombi-funktion
	En linje ned i display
	En linje op i display
	Vælg Memory
	Aktivere lynopvarmning
	Åbne og lukke tidsfunktioner
	Tænde og slukke for ovnlampe
	Kort tryk = hente informationer Langt tryk = åbne eller lukke menuen Grundindstillinger
	Aktivere/deaktivere børnesikring
	Tænde og slukke for ovnen
	Kort tryk = Start/stop drift Langt tryk = Afbryd drift

Drejeknap

De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen.

Drejeknappen kan forsænkes. Tryk på drejeknappen for at få den til at gå i eller ud af hak.

Display

Displayet er opdelt i flere forskellige områder:

- Overskrift, vises kun før start
- Indstillingsområde
- Statuslinje, vises efter start

Overskrift

I den øverste linje vises den valgte funktion, f.eks. Ovnfunktioner, Programmer, Tidsfunktioner osv. Ved siden af til højre viser pile, i hvilken retning De kan navigere med tasterne og . Efter starten nedtones overskriften.

Indstillingsområde

I indstillingsområdet vises foreslåede værdier, som De kan ændre. Med navigationstasterne og kan De skifte fra én linje til en anden. Linjerne, som De befinder Dem i, er mærket med parenteser til højre og venstre. Værdien i parenteserne kan ændres med drejeknappen.

Statuslinje

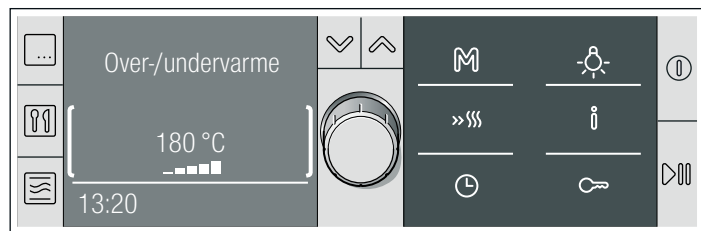
Statuslinjen befinder sig nederst i displayet. Den vises efter start og angiver det aktuelle klokkeslæt, tidsfunktionerne med nedtælling eller den indstillede børnesikring. Før start kan du få vist korte tekstangivelser til indstillingerne.

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne eller restvarmen i ovnrummet.

Opvarmningsfaser

Efter start vises der fem bjælker ud for den indstillede temperatur. Den indstillede temperatur er nået, når den sidste bjælke er udfyldt.



Når De har indstillet et grilltrin eller en mikrobølgefunktion, vises bjælkerne ikke.

Under opvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur med tasten . På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

Restvarme

Efter slukning viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnrummet. Hvis alle bjælker er udfyldt, er der en temperatur på ca. 300 °C i ovnrummet. Når temperaturen er faldet til ca. 60 °C, slukkes indikatoren.

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. Ovnens 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.

Ovnlampe

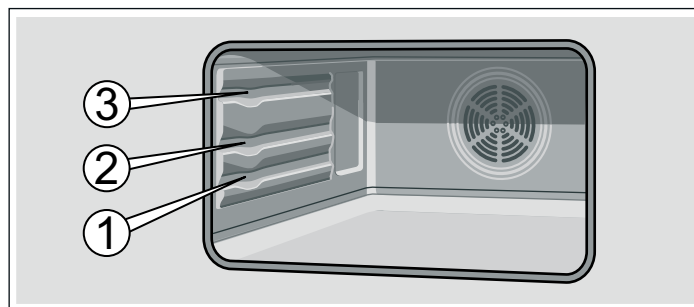
Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug.

Når De åbner ovndøren, tændes ovnlampen.

Ovnlampen kan tændes og slukkes med tasten .

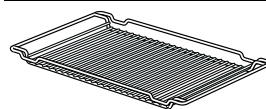
Tilbehør

Tilbehøret kan placeres i 3 forskellige riller i ovnen.



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

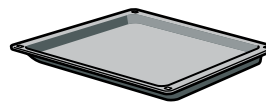
Tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Angiv HEZ-/HMZ-nummeret.



Rist

Til koge- og stegegrej, kageforme, stege og grillstykker.

Risten kan sættes ind med krumningen opad  eller nedad .



Universalbradepande HEZ862000

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

Skyd universalbradepanden ind i oven med den skrå kant 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. Udvalget af ekstra tilbehør samt muligheden for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Anvendelse
Emaljeret bageplade	HEZ861000	Til kager og småkager. Skyd bagepladen helt ind i ovnen til anslag. Den skrå side skal vende mod døren.
Glasbradepande	HEZ863000	Til store stege, kager med fugtigt fyld samt tærter og gratiner. Den bruges til beskyttelse mod stænk, når De griller kød direkte på risten. Skub glasbradepande ind i rille 1 igen. Glasbradepanden kan også anvendes som underlag, når mikrobølgefunktionen er i brug.
Glasstegefad	HEZ915001	Til gryde- og fadretter samt gratiner, som De tilbereder i ovnen. Det er særligt velegnet til programautomatikken.

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. Udvalget af ekstra tilbehør samt muligheden for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Anvendelse
Emaljeret bageplade	HEZ861000	Til kager og småkager. Skyd bagepladen helt ind i ovnen til anslag. Den skrå side skal vende mod døren.
Glasbradepande	HEZ863000	Til store stege, kager med fugtigt fyld samt tærter og gratiner. Den bruges til beskyttelse mod stænk, når De griller kød direkte på risten. Skub glasbradepande ind i rille 1 igen. Glasbradepanden kan også anvendes som underlag, når mikrobølgefunktionen er i brug.
Glasstegefad	HEZ915001	Til gryde- og fadretter samt gratiner, som De tilbereder i ovnen. Det er særligt velegnet til programautomatikken.

Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål	Vare-nr. 311134	Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimprægnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.
Rense-gel til ovn/grill	Vare-nr. 463582	Til rengøring af ovnrummet. Gelen er lugtfri.
Mikrofiberklud med rudestruktur	Vare-nr. 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.

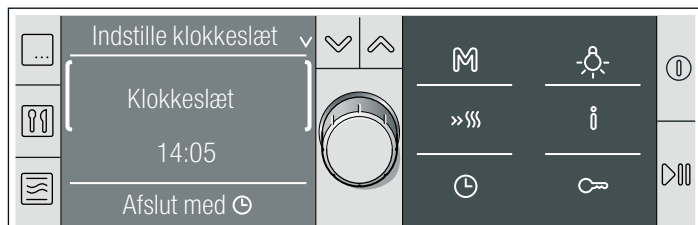
Inden den første ibrugtagning

I dette kapitel findes alt, hvad De skal gøre, inden De bruger apparatet første gang.

- Indstille klokkeslæt
- Evt. vælge et andet sprog til tekstdisplayet
- Opvarme ovnrummet
- Rengøre tilbehøret
- Læs sikkerhedsanvisningerne i starten af brugsanvisningen. De er meget vigtige.

De første indstillinger

Når De har sluttet Deres nye apparat til, vises overskriften "Indstil klokkeslæt" i den øverste linje på displayet. Indstil klokkeslættet, og vælg eventuelt et andet sprog til tekstdisplayet. Det forindstillede sprog er tysk.



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.

Indstille klokkeslæt og vælge sprog

1. Skift til det forudindstillede klokkeslæt med tasten
2. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
3. Gå op med tasten .
Parentesen sidder til højre og venstre ud for "Uhrzeit" (Klokkeslæt).
4. Skift til "Sprache wählen:" (Vælg sprog) med drejeknappen.
5. Tryk på tasten .
Parentesen sidder til venstre og højre ud for "deutsch"
6. Vælg det ønskede sprog med drejeknappen. Der kan vælges mellem 30 forskellige sprog.
7. Tryk på tasten

Klokkeslæt og sprog er aktiveret. Det aktuelle klokkeslæt vises i displayet.

Bemærk: De kan når som helst ændre sproget igen. Se kapitlet *Grundindstillinger*.

Opvarme ovnrummet

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

Pas på, at der ikke befinder sig rester af emballage i ovnrummet, som f.eks. små styroporkugler.

Luft ud i køkkenet under opvarmningen af ovnen.

Opvarm ovnrummet med over-/undervarme og 240 °C.

1. Tryk på tasten ①.
Startdisplayet med tastbeskrivelsen vises.
2. Tryk umiddelbart derefter på tasten [...].
I den øverste linje står overskriften "Ovnfunktioner". I indstillingsområdet foreslås 3D-varmluft og 160 °C. Parenteserne står til højre og venstre ude for ovnfunktion.
3. Vælg ovnfunktion over-/undervarme med drejeknappen.
4. Skift til temperatur med tasten ∇.
Parenteserne sidder nu til venstre og højre ud for "Temperatur"

5. Indstil til 240 °C med drejeknappen.
6. Tryk på tasten ▷||.
Ovnen starter. Overskriften "Ovnfunktioner" bliver skjult. Nederst i displayet vises statuslinjen med klokkeslættet.
7. Sluk for ovnen med tasten ① efter 60 minutter.

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver restvarmen i ovnrummet.

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.

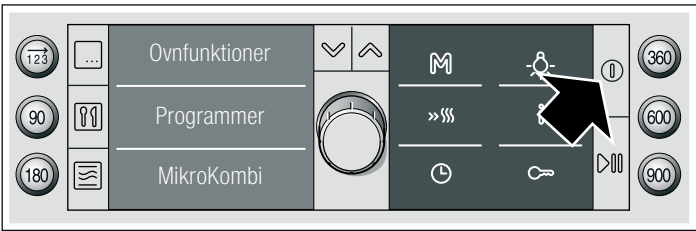
Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen. Vær opmærksom på, at ovndøren skal gå i indgreb, når den lukkes.

Tænde og slukke for ovnen

Ovnen tændes og slukkes med tasten ①.

Tænde

Tryk på tasten ①. Startdisplayet med tastbeskrivelsen vises.



Vælg den ønskede funktion:

- Tasten 90, 180, 360, 600 eller 900 W = Mikrobølgefunktion
- Tasten [...] = Ovnfunktioner
- Tasten [123] = Programmer
- Tasten [MikroKombi] = MikroKombi
- Tasten [123] = Seriedrift
- Tasten [M] = gemte Memory-indstillinger

Hvis De ikke vælger en ovnfunktion i de næste sekunder, vises overskriften "Vælg funktion".

De kan se en udførlig beskrivelse i de enkelte kapitler af, hvordan indstillingerne foretages.

Slukke

Tryk på tasten ①. Ovnen slukkes.

Indstille ovnen

I dette kapitel findes oplysninger om:

- hvilke ovnfunktioner der er til rådighed i ovnen
- hvordan De indstiller ovnfunktion og temperatur
- hvordan De vælger en ret i de anbefalede indstillinger
- og hvordan De indstiller lynopvarmning.

Ovnfunktioner

Der er et stort antal ovnfunktioner til rådighed i ovnen. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde til alle retter.

Ovnfunktioner og temperaturområder	Anvendelse
3D-varmluft 30-250 °C	Til bagning af kager og småkager i to lag.
Varmluft 30-250 °C	Til bagning af rørekager i form i et lag.

Ovnfunktioner og temperaturområder	Anvendelse
Over-/undervarme 30-300 °C	Til bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtigt fyld (f.eks. ostekage) eller til bagværk på plade.
Intensiv varme 100-300 °C	Til retter med sprød bund (f.eks. quiche). Varmen kommer oppefra og særlig kraftigt nedefra.
Undervarme 30-200 °C	Til retter eller bagværk, som skal brunes kraftigere fra undersiden eller sprødbages. Aktiver kun undervarmen ganske kortvarigt mod slutningen af bagetiden.
Varmluft/impulsgrill 100-250 °C	Til fjerkræ og større stykker kød.
Grill, stor flade svag (1) mellem (2) kraftig (3)	Til grilning af større mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker.

Ovnfunktioner og temperaturområder	Anvendelse
Grill, lille flade svag (1) mellem (2) kraftig (3)	Til grilning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker.
Langtidsstegning 70-100 °C	Til alle former for skært kød, som skal tilberedes meget præcist, f.eks. som medium/rosastegt.
Forvarmning 30-70 °C	Til forvarmning af service af porcelæn.
Varmholdning 60-100 °C	Til varmholdning af retter.

Indstille ovnfunktion og temperatur

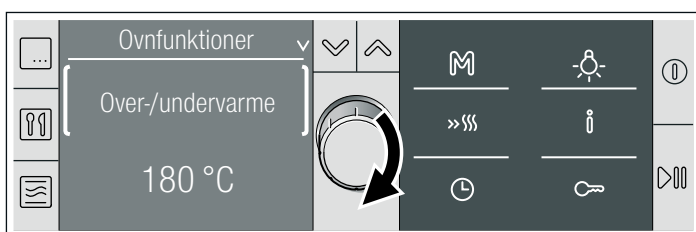
Eksempel på billedet: Indstilling af over-/undervarme, 200 °C

Tænd for ovnen med tasten eller tryk på tasten . I displayet foreslås 3D-varmluft, 160 °C.

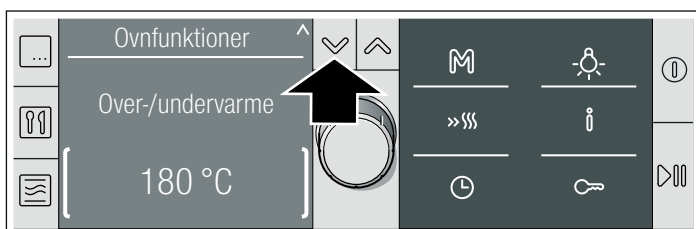
Med tasten kan De starte ovnen med denne indstilling straks.

Hvis De vil indstille en anden ovnfunktion og temperatur, gøres dette på følgende måde:

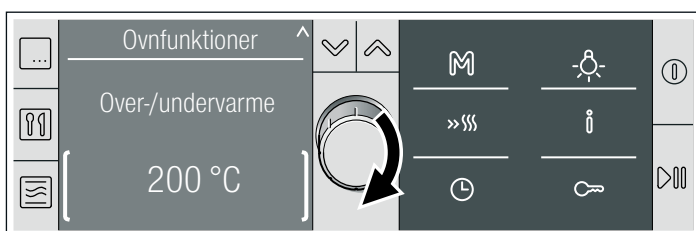
1. Indstil den ønskede ovnfunktion med drejeknappen.



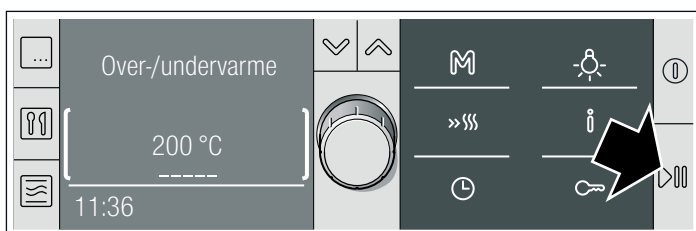
2. Skift til temperatur med tasten . Parentesen sidder til venstre og højre ud for den foreslåede temperatur.



3. Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.



4. Tryk på tasten .



Ovnen starter.

5. Sluk for ovnen med tasten , når retten er færdig, eller vælg en ovnfunktion, og foretag indstilling igen.

Åbne ovndør under drift

Driften bliver afbrudt. Ovnen er i pause-tilstand. I statuslinjen blinker symbolet . Luk døren, og tryk på tasten . Driften fortsætter.

Standse drift

Tryk på tasten . Ovnen er i pause-tilstand. Symbolet blinker. Tryk igen på tasten , og driften fortsætter.

Ændre temperatur eller grilltrin

Dette er altid muligt. Indstil den ønskede temperatur eller grilltrin med drejeknappen.

Afbryde drift

Hold tasten nede, indtil "Vælg funktion" vises. Nu kan De indstille igen.

Vise informationer

Tryk på tasten . Tryk kort på tasten igen for at vise den næste information. Inden start får De oplysninger om ovnfunktioner, riller og om tilbehør. Efter start kan De vise opvarmningstemperaturen i ovnrummet.

Indstille tilberedningstid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Indstille tilberedningstid.

Ændre slut-tid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ændre slut-tid.

Anbefalede indstillinger

Når De vælger en ret i de anbefalede indstillinger, er de optimale indstillingsværdier allerede angivet. De kan vælge mellem mange forskellige kategorier. Der findes et stort antal retter med anbefalede indstillinger for kager, brød, fjerkræ, kød og vildt samt tærter og færdigprodukter. De kan ændre temperaturen og tilberedningstiden. Ovnfunktionen er fast indstillet.

De når frem til retterne via flere niveauer med valgmuligheder. Prøv selv. Der er rigtig mange retter at vælge i mellem.

Vælge en ret

- Tryk på tasten . 3D-varmluft, 160 °C vises på displayet som forslag.
- Drej drejeknappen mod venstre til Anbefalede indstillinger. Den første madkategori vises.
- Skift til kategori af retter med tasten , og vælg den ønskede kategori med drejeknappen. Skift til det næste niveau med tasten . Foretag hele tiden de videre valg med drejeknappen. Til slut vises indstillingen for den valgte ret. De kan ændre temperaturen, men ikke varmetypen.
- Tryk på tasten . Ovnen starter. Tilberedningstiden vises i statuslinjen og forløber.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen vises 00:00:00. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .

Ændre temperatur eller grilltrin

Indstil den ønskede temperatur eller grilltrin med drejeknappen.

Ændre tilberedningstid

Tryk på tasten , og skift til tilberedningstid med drejeknappen. Tryk på tasten , og tilpas tilberedningstiden med drejeknappen. Tryk på tasten .

Vise informationer

Tryk på tasten .

Ændre slut-tid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ændre slut-tid.

Indstille lynopvarmning

Lynopvarmningen egner sig ikke til alle ovnfunktioner.

Egnede ovnfunktioner

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

Egnede temperaturer

Lynopvarmning fungerer ikke, hvis den indstillede temperatur ligger under 100 °C. Hvis temperaturen i ovnrummet kun er en smule lavere end den indstillede temperatur, er der ikke brug for lynopvarmning. I så fald aktiveres den ikke.

Indstille lynopvarmning

Tryk på tasten »»» for lynopvarmning. Symbolet »»» vises ved siden af den indstillede temperatur. Temperaturkontrollens bjælker bliver fyldt ud.

Lynopvarmningen er slut, når alle bjælker er udfyldt. Der lyder et kort signal. Symbolet »»» slukker. Sæt retten i ovnen.

Anvisninger

- Hvis De ændrer ovnfunktionen, bliver lynopvarmningen afbrudt.
- Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned med det samme efter start, uafhængigt af lynopvarmningen.
- Under lynopvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur i ovnrummet med tasten i.
- Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

Afbryde lynopvarmning

Tryk på tasten »»». Symbolet slukker.

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.

Bemærk:

I kapitlet *Testet i vores prøvekøkken* kan De finde mange eksempler på optøning, opvarmning og tilberedning med mikrobølgefunktionen.

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 sølvedekorationer, 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 glastrude i ovndøren.

Test af service

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

Hvis De er usikker på, om et bestemt stykke service egner sig til mikrobølger, kan De udføre følgende test:

1. Sæt det tomme service ind i apparatet 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 opstår 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.

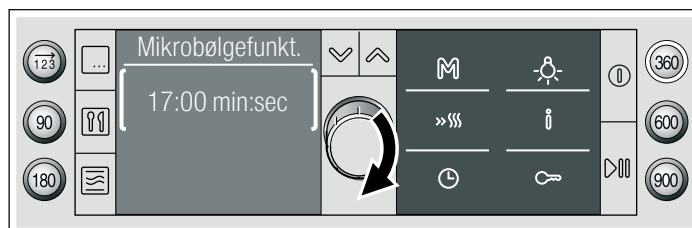
Indstille mikrobølgefunktion

Eksempel på billedet: Indstilling af mikrobølgeeffekt 360 W, tilberedningstid 17 minutter.

1. Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt. Tasten lyser. På displayet vises overskriften "Mikrobølgefunktion". Der vises en foreslået tilberedningstid.



2. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



3. Tryk på tasten >>>.

Ovnen starter. Varigheden tæller ned i displayet.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Mikrobølgefunktionen er afsluttet. Tilberedningstiden står på 00:00 min:sec. De kan slette signaltonen forinden med tasten .

Åbne ovndør under drift

Driften bliver afbrudt. Tryk kort på tasten , når døren er blevet lukket igen. Driften fortsætter.

Standse drift

Tryk kort på tasten . I statuslinjen blinker symbolet . Ovn er i pause-tilstand. Tryk igen på tasten . Driften fortsætter.

Ændre tilberedningstid

Dette er altid muligt. Indstil en anden driftstid med drejeknappen.

Afbryde drift

Hold tasten  nede, indtil overskriften "Vælg funktion". Nu kan De indstille igen.

MikroKombi

Ved denne funktion aktiveres der også en mellemkraftig mikrobølgeeffekt automatisk. Indstil ganske enkelt den temperatur, der er angivet i opskriften, og halver tilberedningstiden.

MikroKombi lav effekt

MikroKombi lav effekt er velegnet til kager i forme, som

- rørekager, f.eks. marmorkage, kongekage, frugtkage
- kager af mørdej med fugtigt fyld, f.eks. æbletærte med låg, kvarkkage
- kager af kageblanding
- gærkager, f.eks. rosenkage
- Tilberedningstiden for stege kan også halveres med denne ovnfunktion.

Bemærk: Anvend mørke bageforme af metal eller bøjelige bageforme af kunststof. Til stege er en varmebestandig glasform med eller uden låg velegnet.

MikroKombi intensiv

Denne ovnfunktion er velegnet til

- fjerkræ, som f.eks. kylling
- gratiner, som f.eks. pastagratin
- eller kartoffelgratin
- gratineret fisk, fersk eller dybfrossen

Bemærk: Anvend varmebestandige fade af glas eller keramik.

Indstille MikroKombi

Vælg indstillingen over-/undervarme, hvis der er angivet flere forskellige ovnfunktioner i opskriften. De tilberedningstider, der er angivet i opskrifterne, må helst ikke være kortere end 30 minutter.

Sæt retten ind i den kolde ovn. Stil fadet midt på risten i rille 1.

1. Tryk på tasten .

I displayet foreslås MikroKombi lav effekt, 180 °C. Drej på drejeknappen, hvis De vil vælge MikroKombi intensiv. I displayet vises MikroKombi, intensiv 200 °C.

2. Skift over til temperatur med tasten , og indstil temperaturen med drejeknappen.

3. Tryk på tasten , og skift over til tilberedningstid med drejeknappen.

En tilberedningstid på 20:00 minutter foreslås.

4. Tryk på tasten , og indstil tilberedningstiden med drejeknappen.

5. Tryk på tasten .

6. Start med tasten .

Varigheden tælles ned i statuslinjen.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Driften er afsluttet. I statuslinjen står 00:00:00. De kan slette signaltonen forinden med tasten .

Kombifunktion

Ved denne funktion er en ovnfunktion og mikrobølgeeffekten i drift samtidig. Retterne bliver hurtigere færdige pga. mikrobølgerne, men de bliver alligevel lækkeret brunet. De kan indstille en driftstid på op til 1 time og 30 minutter.

Egnede ovnfunktioner

- 3D-varmluft
- Varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill, stor flade
- Grill, lille flade

Egnede mikrobølgeeffekter

Alle mikrobølgeeffekter undtagen 900 W kan kombineres med en ovnfunktion.

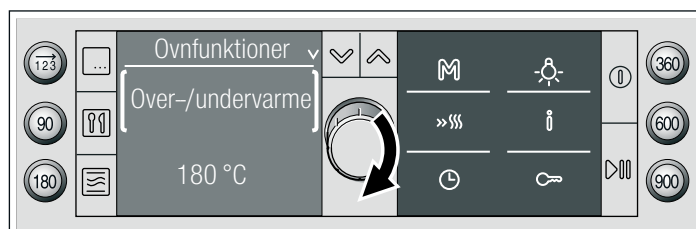
Indstille kombifunktionen

Eksempel på billedet: Indstilling af over-/undervarme, 200 °C og mikrobølgefunktion 360 W, 17 minutter.

1. Tryk på tasten .

Som overskrift vises "Ovnfunktioner". I displayet foreslås 3D-varmluft, 160 °C.

2. Indstil den ønskede ovnfunktion med drejeknappen.



3. Skift til temperatur med tasten .

4. Foretag ændring af temperaturen med drejeknappen.



5. Tryk på tasten for den ønskede mikrobølgeeffekt.

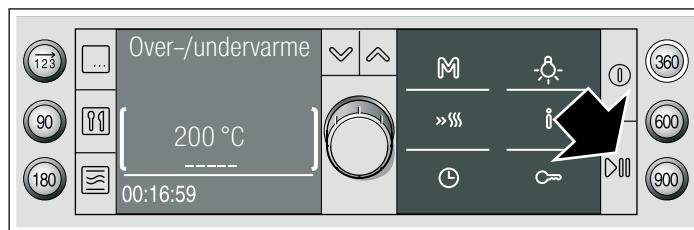
Den valgte tast lyser. Overskriften skifter til "Kombination".



6. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



7. Tryk på tasten .



Ovnen starter. Varigheden tælles ned i statuslinjen.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Driften er afsluttet. I statuslinjen står 00:00:00. De kan slette signaltonen forinden med tasten .

Ændre temperatur eller grilltrin

Dette er altid muligt. Indstil den ønskede temperatur eller grilltrin med drejeknappen.

Ændre tilberedningstid

Tryk på tasten , og skift til tilberedningstid med drejeknappen. Tryk på tasten , og tilpas tilberedningstiden med drejeknappen. Tryk på tasten .

Åbne ovndør under drift

Driften bliver afbrudt. Ovnen er i pause-tilstand. I statuslinjen blinker symbolet . Luk døren, og tryk på tasten . Driften fortsætter.

Standse drift

Tryk kort på tasten . Ovnen er i pause-tilstand. Tryk på tasten igen , og driften fortsætter.

Afbryde drift

Hold tasten  nede, indtil "Vælg funktion" vises. Nu kan De indstille igen.

Ændre slut-tid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ændre slut-tid.

Seriedrift

Med Seriedrift kan De indstille op til tre ovnfunktioner efter hinanden, og derpå starte.

Forudsætning: Der skal være indstillet en driftstid for hver sekvens i seriedriften.

Fade og beholdere

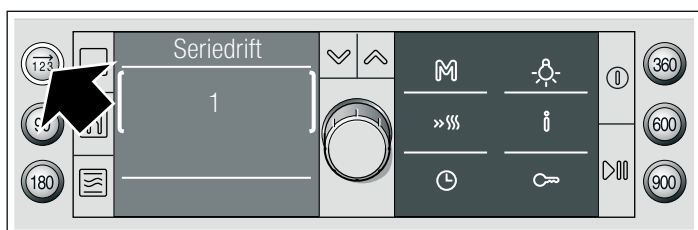
Anvend altid varmebestandigt service, der er egnet til brug med mikrobølgefunktion.

Indstille seriedrift

Indstil en varighed for hver sekvens i seriedriften.

1. Tryk på tasten .

Tasten lyser. På displayet vises overskriften "Seriedrift". 1 for den første sekvens i seriedrift står i parentes.



2. Vælg den ønskede ovnfunktion, og indstil den.

3. Gå tilbage til [1] med tasten , og vælg den næste sekvens i seriedriften [2] med drejeknappen.

4. Vælg den ønskede ovnfunktion, og indstil den.

5. Gå tilbage til [2] med tasten , og vælg den næste sekvens [3] med drejeknappen.

6. Vælg den ønskede ovnfunktion, og indstil den.

7. Tryk på tasten .

Ovnen starter.

Bemærk: 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.

1. Gå op med tasten , indtil 1, 2 eller 3 vises i parentes.

2. Vælg den sekvens med drejeknappen, som De vil ændre.

3. Skift indstilling.

Afbryde drift

Hold tasten  nede, indtil "Vælg funktion" vises. Nu kan De indstille igen.

Tidsfunktioner

Menuen Tidsfunktioner åbnes med tasten . Følgende funktioner er mulige:

Når ovnen er slukket:

- Indstille minutur
- Indstille klokkeslæt

Når ovnen er tændt:

- Indstille minutur
- Indstille tilberedningstid
- Ændre slut-tid

Indstille minutur

Minutret fungerer uafhængigt af ovnen. De kan bruge det på samme måde som et køkken-minutur, og det kan altid indstilles.

1. Tryk på tasten .
Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.
2. Tryk på tasten , og indstil tidsintervallet for minutret med drejeknappen.
3. Luk menuen Tidsfunktioner med tasten .
Displayet skifter til den oprindelige tilstand. Symbolet  for minutret vises sammen med tiden, der tælles ned.

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tiden er udløbet. Visningen står på  00:00. Med tasten  kan De afbryde signalet før tid.

Afbryde minutrets tidsinterval

Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner. Tryk på tasten  og drej tiden tilbage på 00:00 med drejeknappen. Luk menuen igen med tasten .

Ændre minutrets tidsinterval

Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner. Tryk på tasten , og indstil i løbet af de næste sekunder tidsintervallet for minutret ved hjælp af drejeknappen. Luk menuen igen med tasten .

Indstille tilberedningstid

Når De indstiller en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver ovnen automatisk slukket efter dette tidsforløb. Ovnens varmer ikke mere.

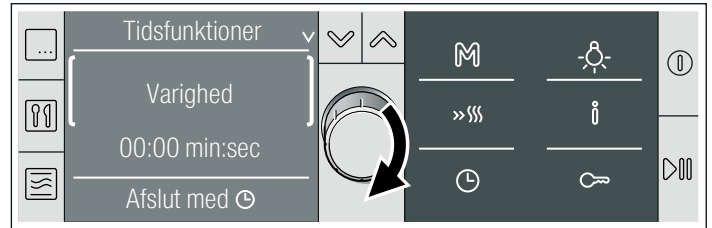
Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

Eksempel på billedet: Indstilling af over-/undervarme, 180 °C, 45 minutter

1. Tryk på tasten .
Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.

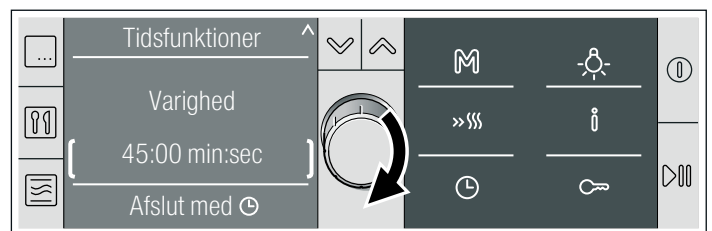


2. Skift tilberedningstid med drejeknappen.

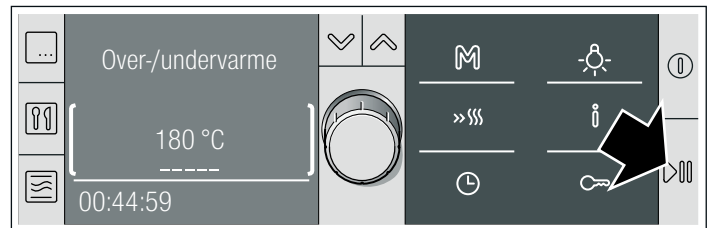


3. Skift linje med tasten .

4. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



5. Tryk på tasten .
Menuen Tidsfunktioner bliver lukket.
6. Hvis ovnens drift endnu ikke er startet, Tryk på tasten .



Varigheden tælles ned i statuslinjen.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Driften er afsluttet. I statuslinjen står 00:00:00. De kan slette signaltonen forinden med tasten .

Afbryde varighed

Åbn menuen med tasten . Skift til Varighed med drejeknappen, tryk på tasten , og indstil tilberedningstiden til 00:00 med drejeknappen. Luk menuen med tasten .

Ændre tilberedningstid

Åbn menuen med tasten . Skift til Varighed med drejeknappen, tryk på tasten , og skift tilberedningstid med drejeknappen. Luk menuen med tasten .

Ændre sluttid

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

Eksempel: Retten sættes ind i ovnen kl. 9.30. Det tager 45 minutter at tilberede retten, og den er færdig kl. 10.15. Men retten skal først være færdig klokken 12.45. Forskyd sluttiden fra klokken 10.15 til klokken 12.45. Ovnens skifter til venteposition. Driften starter klokken 12.00 og slutter klokken 12.45.

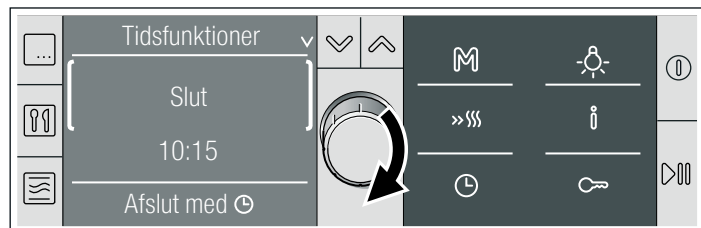
Ved visse programmer er det ikke muligt at forskyde sluttiden.

Indstille sluttid

Forudsætning: Den indstillede drift er ikke startet. Der er indstillet en varighed (tilberedningstid). Menuen Tidsfunktioner ⌚ er åbnet.

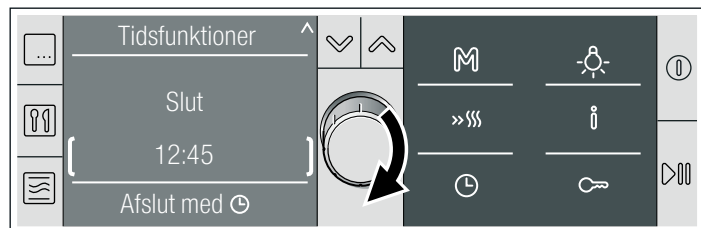
1. Gå til den øverste linje med tasten ⏮, og skift til "Slut" med drejeknappen.

Det tidspunkt, hvor tilberedningen er afsluttet, vises.



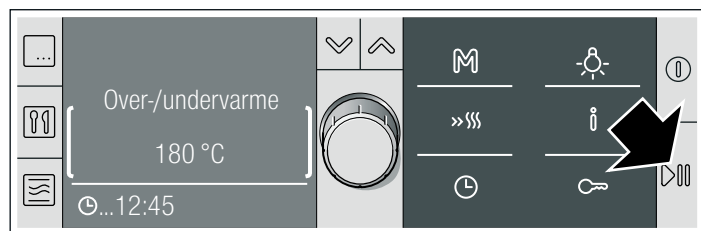
2. Tryk på tasten ⏭.

3. Udskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.



4. Luk menuen Tidsfunktioner med tasten ⌚.

5. Bekræft med tasten ▶▶▶.



Indstillingen er gemt. Ovnene er i venteposition ⌚... og starter driften på det rigtige tidspunkt.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Driften er afsluttet. I statuslinjen står 00:00:00. De kan slette signaltonen forinden med tasten ⌚.

Ændre sluttid

Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition ⌚... Åbn i den forbindelse menuen med tasten ⌚. Skift sluttid med drejeknappen. Tryk på tasten ⏭, og tilpas sluttidspunktet med drejeknappen. Luk menuen igen med tasten ⌚.

Afbryde sluttid

Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition ⌚... Skift sluttid med drejeknappen. Tryk på tasten ⏭, og drej drejeknappen mod venstre, til displayet bliver slukket. Luk menuen igen med tasten ⌚.

Indstille klokkeslæt

Ovnene skal være slukket, før De kan indstille eller ændre klokkeslættet.

Efter en strømafbrydelse

Efter en strømafbrydelse vises teksten "Indstil klokkeslæt" på displayet.

1. Tryk på tasten ⏭, og indstil det aktuelle klokkeslæt med drejeknappen.

2. Tryk på tasten ⌚.

Det indstillede klokkeslæt er gemt.

Ændre klokkeslæt

Eksempel: Ændre klokkeslæt fra sommer- til vintertid.

1. Tryk på tasten ⌚.

Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.

2. Skift til klokkeslæt med drejeknappen.

3. Tryk på tasten ⏭, og indstil klokkeslættet med drejeknappen.

4. Tryk på tasten ⌚.

Menuen Tidsfunktioner bliver lukket. Det indstillede klokkeslæt er ændret.

Skjule klokkeslæt

Når ovnen er slukket, vises det aktuelle klokkeslæt på displayet. De kan skjule klokkeslættet. Se mere om dette i kapitlet *Grundindstillinger*.

Memory

Memory giver mulighed for at gemme egne indstillinger og hente dem igen med et tryk på en tast. Der er seks Memory-pladser til rådighed. Det er praktisk at anvende Memory til retter, som De tilbereder ofte.

Gemme indstillinger i Memory

1. Indstil den ønskede ovnfunktion. Start ikke driften endnu.
2. Tryk kort på tasten M, og vælg en af de seks hukommelsespladser med drejeknappen.
3. Tryk på tasten M, indtil "Memory gemt" vises.

Indstillingen er nu gemt og kan startes når som helst.

Ændre indhold på en hukommelsesplads

Foretag indstillingen, vælg hukommelsespladsen, og gem de nye indstillinger med tasten M. De gamle indstillinger bliver overskrevet.

Starte Memory

De gemte indstillinger kan når som helst startes igen.

1. Tryk kort på tasten M, og vælg Memory-pladsen med drejeknappen.

De gemte indstillinger bliver vist. Hvis "Memory-plads ledig" vises, er der ikke gemt nogen indstillinger på den pågældende Memory-plads.

2. Tryk på tasten ▶▶▶.

Memory starter.

Ændre Memory-plads

Efter starten kan De ikke ændre hukommelsespladsen mere.

Ændre indstillinger

Dette er altid muligt. Når Memory startes næste gang, vises de oprindeligt gemte indstillinger igen.

Sabbatindstilling

Med denne indstilling holder ovnen med over-/undervarme en temperatur på mellem 85 °C og 140 °C. De kan indstille en varighed på mellem 24 og 73 timer.

I dette tidsrum kan De holde mad varm i ovnen, uden at De behøver at tænde eller slukke.

Starte Sabbatindstilling

Forudsætning: I grundindstillingerne skal "Sabbatindstilling ja" være aktiveret. Se kapitlet *Grundindstillinger*.

1. Tryk på tasten .
I displayet foreslås 3D-varmluft, 160 °C.
2. Drej drejeknappen mod venstre til Sabbatindstilling.
3. Skift over til temperatur med tasten , og indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.

4. Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner, og skift til Varighed med drejeknappen.

Der foreslås 27:00 timer.

5. Tryk på tasten .

6. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.

7. Tryk på tasten .

Sabbatindstillingen starter. Varigheden tælles ned i statuslinjen.

Tilberedningstid er udløbet

Ovnen varmer ikke mere.

Ændre slut-tid

Det er ikke muligt at ændre sluttiden til et senere tidspunkt.

Afbryde sabbatindstilling

Hold tasten  nede, indtil "Vælg funktion" vises. De kan indstille igen.

Børnesikring

Ovnen er forsynet med en børnesikring, så børn ikke utilsigtet kan tænde ovnen eller ændre en indstilling.

Aktivere børnesikring

Hold nøgletasten  nede, indtil symbolet  vises. Det varer ca. 4 sekunder.

Betjeningsfeltet er låst.

Deaktivere låsning

Hold nøgletasten  nede, indtil symbolet slukkes. Nu kan De kan indstille igen.

Bemærk: Selv om børnesikringen er aktiveret, kan De slukke for ovnen med tasten  eller med et langt tryk på tasten , og De kan indstille minuturet eller slukke for signalet.

Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger, som altid kan indstilles efter Deres behov.

Bemærk: I tabellen findes alle grundindstillinger samt de mulige ændringer. Afhængigt af det aktuelle udstyr på apparatet, vises kun de grundindstillinger i displayet, som passer til apparatet.

Grundindstilling	Valgmuligheder	Forklaring
Vælg sprog: tysk	Der er mulighed for at vælge 29 andre sprog	Sprog for displaytekster
Varighed af signal: mellem	mellem = 2 minutter kort = 10 sekunder lang = 5 minutter	Varighed af lydsignalet efter udløb af tilberedningstid
Tastelyd: fra	til fra	Bekræftelseslyd ved tryk på en tast
Display-lysstyrke: dag	dag mellem nat	Display-belysning
Kontrast ○○●○○○	f.eks. kraftigere ○○○○●○	Display-kontrast
Urdisplay: til	til fra*	Urdisplay, når ovnen er slukket. * Klokkeslættet vises, så længe restvarmen indikeres.
Fortsæt drift efter lukning af dør: fra	automatisk fra*	Valg af, hvordan driften skal fortsættes, efter at ovndøren har været åbnet og er lukket igen *fortsætte drift med[F17:20]>
Tilpas individuelt: - ○○○●○○○ +	f.eks. stadig mere intensivt tilberedningsresultat - ○○○○○●○ +	Ændre tilberedningsresultat for alle programmer i programautomatikken mod højre = kraftigere mod venstre = svagere
Visning af tastbeskrivelse: til	til fra	Startdisplayet efter aktivering af bageovnen

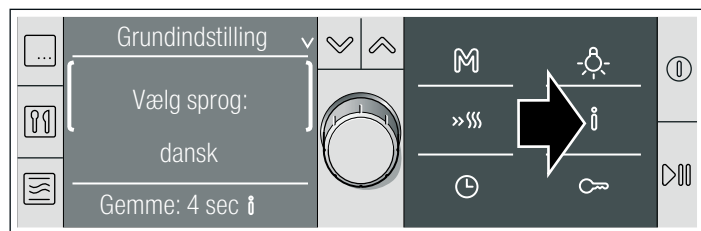
Grundindstilling	Valgmuligheder	Forklaring
3D-varmluft Forslag: 160 °C	fra 30 til maks. 250 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Varmluft Forslag: 160 °C	fra 30 til maks. 250 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Over-/undervarme Forslag: 180 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Intensiv varme Forslag: 190 °C	fra 100 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Undervarme Forslag: 180 °C	fra 30 til maks. 200 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Varmluft/impulsgrill Forslag: 190 °C	fra 100 til maks. 250 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Grill, stor flade Forslag: kraftig	kraftig middel svag	Permanent ændring af det foreslåede trin for ovnfunktionen
Grill, lille flade Forslag: kraftig	kraftig middel svag	Permanent ændring af det foreslåede trin for ovnfunktionen
Langtidsstegning Forslag: 80 °C	fra 70 til maks. 100 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Forvarmning Forslag: 50 °C	fra 30 til maks. 70 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Varmholdning Forslag: 70 °C	fra 60 til maks. 100 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
MikroKombi lav effekt Forslag: 180 °C	fra 30 til maks. 250 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
MikroKombi intensiv Forslag: 200 °C	fra 30 til maks. 250 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Sabbatindstilling: nej	nej ja	Se kapitlet Sabbatindstilling.
Driftsspænding 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Tilpas driftsspændingen
Gendanne fabriksindstillinger: nej	nej ja	Sætte alle ændringer tilbage til fabriksindstillingen

Ændre grundindstillinger

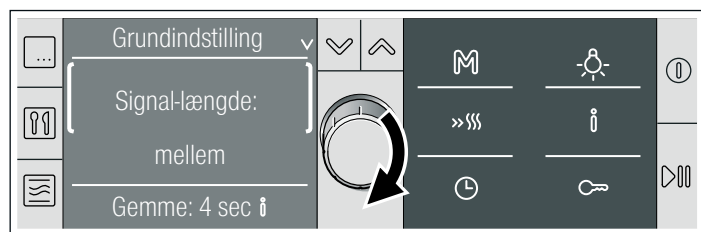
Forudsætning: Der skal være slukket for ovnen.

Eksempel på billedet: Ændring af grundindstillingen for signaltonevarighed fra mellem til kort.

1. Hold tasten **i** nede i ca. 4 sekunder, indtil overskriften "Grundindstilling" og den første grundindstilling "Vælg sprog" vises.

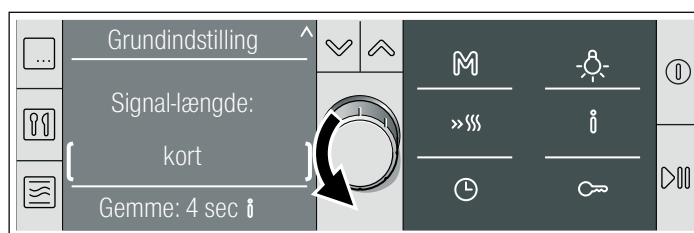


2. Vælg den ønskede grundindstilling med drejeknappen.



3. Skift til næste linje med tasten **∨**.

4. Foretag ændring af grundindstillingen med drejeknappen. Nu kan De om ønsket ændre flere grundindstillinger. Skift linje med tasten **∧**, og skift som beskrevet under punkt 2 til 4.



5. Hold tasten **i** nede, indtil klokkeslættet vises. Det varer ca. 4 sekunder. Alle ændringer er nu gemt.

Afbryde

Tryk på tasten **i**. Ændringerne er ikke blevet gemt.

Automatisk slukning

Ovnens er forsynet med en automatisk slukningsfunktion. Funktionen aktiveres, hvis der ikke er indstillet en varighed (tilberedningstid), og indstillingerne ikke er blevet ændret i længere tid. Hvornår dette sker, afhænger af den indstillede temperatur eller grilltrin.

Slukning er aktiveret

I tekstdisplayet står der "Automatisk slukning". Driften er

afbrudt. Hvis De berører en vilkårlig tast, slukkes teksten. De kan nu indstille igen.

Bemærk: Hvis der er indstillet en varighed (tilberedningstid), varmer ovnen ikke mere, når den er udløbet. Den automatiske slukningsfunktion er ikke en nødvendig funktion.

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 kortslutning!

Anvend aldrig højtryks- eller damprenser til rengøringen.

⚠ Fare for forbrænding!

Rengør aldrig apparatet, lige efter det er blevet slukket. Lad det køle af.

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
Apparatets front	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.
Betjeningspanel/ 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.

Rengøre selvrensende flader i ovnrummet

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

Anvisninger

- De selvrensende flader må aldrig behandles med midler til ovnrens. Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på bagvæg eller loft, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.
- Brug aldrig skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporese belægning eller ødelægger den.
- De selvrensende flader 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

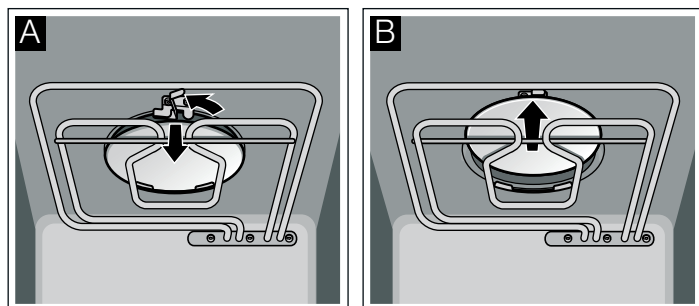
Glasafdækningen i ovnens loft kan tages af, så den er lettere at rengøre.

⚠ Fare for forbrænding!

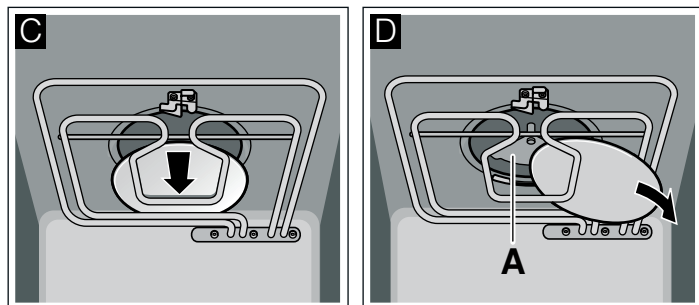
Tag ikke glasruderne af umiddelbart efter, at der er slukket for ovnen. Ovnens skal være kold.

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:

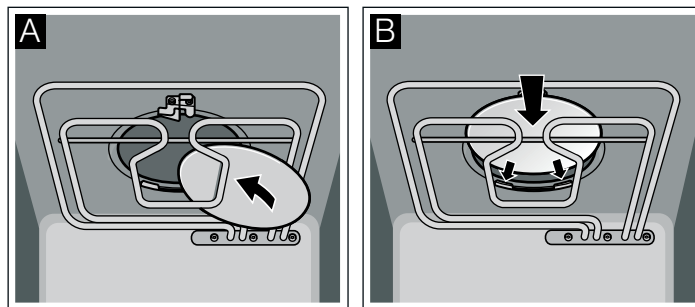
Vask glasafdækningen af i varmt opvaskevand.

Ved kraftig tilsmudsning:

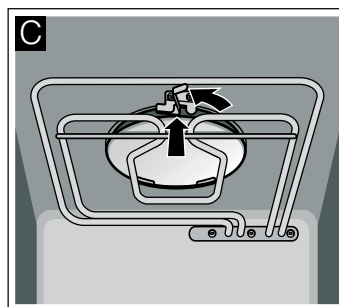
Rengør glasafdækningen ligesom de emaljerede flader i ovnen.

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

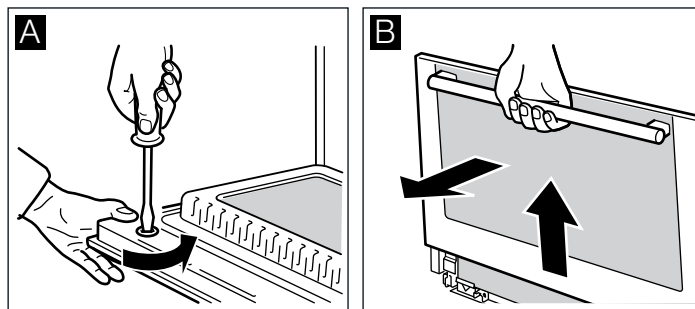
Glasruderne i ovndøren kan tages af, når de skal rengøres.

⚠ Fare for forbrænding!

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

Afmontering

1. Luk ovndøren op.
2. De to skruer på døren løsnes med en kærveskruetrækker (bredde 8-11 mm). 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)



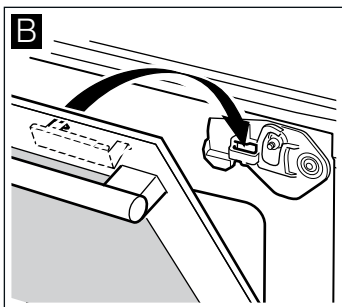
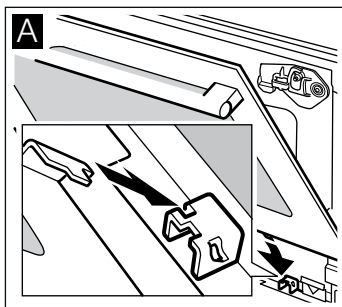
4. Luk døren.

Anvisninger

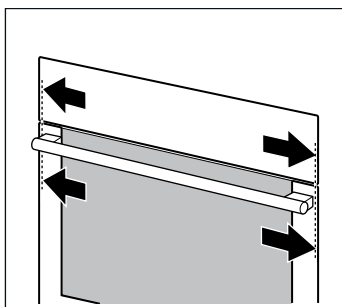
- Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.
- Der må ikke bruges aggressive eller skurende midler. Der må ikke anvendes glasskraber.

Montage

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

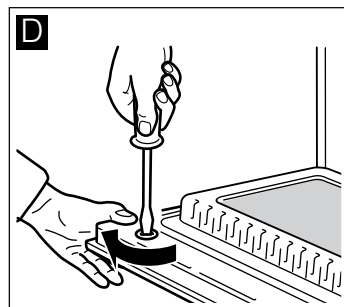
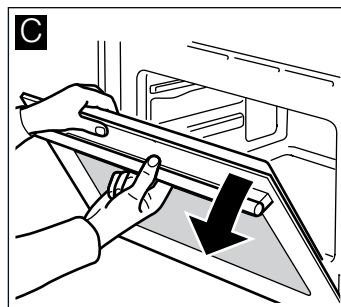


Sørg for, at glasruden er placeret, så den flugter med betjeningsfeltet.



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 kærnskruetrækker (bredde 8-11 mm), og luk døren. (Figur D)



Pas på!

Ovnens 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 sikringen i sikringsskabet er i orden.
	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Sæt stikket i stikkontakten.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om lampen i køkkenet fungerer.
På displayet vises "Indstil klokkeslæt". Det viste klokkeslæt er ikke korrekt.	Strømafbrydelse.	Indstil det aktuelle klokkeslæt med drejeknappen, og tryk på tasten
Ovnens varmer ikke. Teksten "Demo" vises i statuslinjen.	Ovnens er i demomodus.	Slå sikringen fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter ca. 20 sekunder. Tryk i løbet af de næste 2 minutter på tasten i 4 sekunder, indtil teksten "Demo" ikke længere vises.
I displayet vises "Automatisk slukning".	Den automatiske slukning er blevet aktiveret. Ovnens varmer ikke mere.	Tryk på en vilkårlig tast. Teksten forsvinder. Nu kan De kan indstille igen.
Mikrobølgeovnen tænder ikke.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Kontroller, om der sidder madrester eller fremmedlegemer klemte fast i døren. Kontroller, at tætningsfladerne er rene. Kontroller, at dørtætningen ikke er blevet snoet.
	Mikrobølgefunktionen starter ikke.	Tryk på tasten .
Apparatet varmer ikke op til den indstillede temperatur.	Der er ikke blevet trykket på tasten .	Tryk på tasten .

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
Mikrobølgefunktionen bliver afbrudt af ukendte årsager.	Der er en fejl ved mikrobølgefunktionen.	Kontakt kundeservice, hvis denne fejl optræder flere gange. Ovnens 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 med E

Hvis der vises en fejlmeddelelse med E, skal De trykke på tasten . Indstil bagefter klokkeslættet igen. Derved bliver fejlmeddelelsen slettet. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen. Ved fejlmeddelelserne E101, E104 og E106 kan mikrobølgefunktionen stadig anvendes.

Fejlmeddelelsen E011 angiver, at der muligvis er en tast, der har sat sig fast. Tryk på tasterne en ad gangen, og undersøg, om alle taster er rene. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder.

Skifte ovnlampen

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

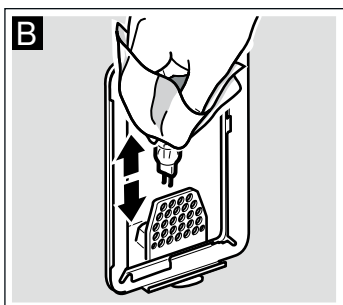
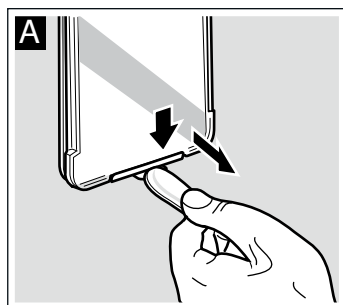
Fare for elektrisk stød!

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

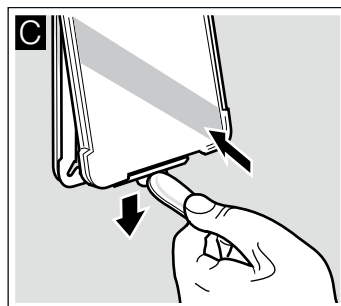
Bemærk: Hold altid den nye halogenpære med en tør klud, når den tages ud af emballagen. Derved forlænges pærens levetid.

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.

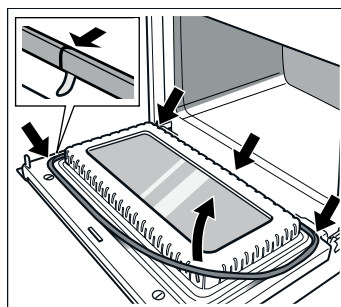
Udskifte dørtætning

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 nye 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 kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten,

kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

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 opfylder bestemmelserne i Rådets direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Programautomatik

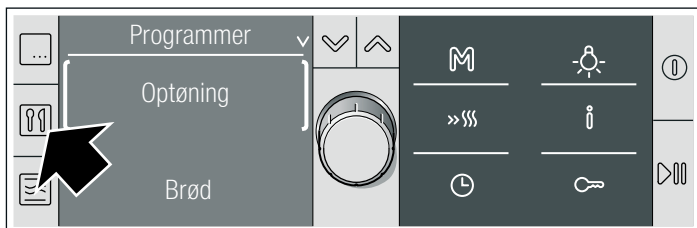
Med programautomatikken er det ganske let at tilberede madretter. Man vælger programmet, og angiver rettens vægt. Programautomatikken sørger for den optimale indstilling.

Vælg program

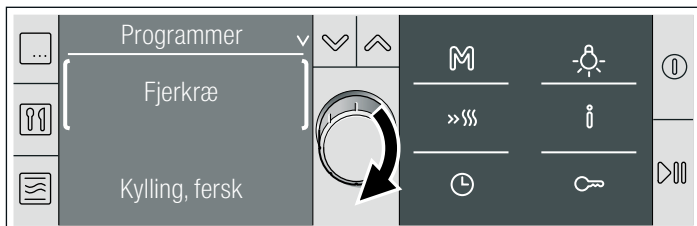
Eksempel på billedet: Indstilling for 1 kg ferske kyllingestykker.

1. Tryk på tasten

Den første programgruppe og det første program vises.

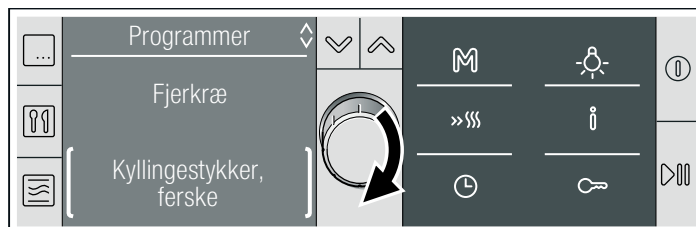


2. Vælg programgruppen med drejeknappen.



3. Skift linje med tasten

4. Vælg programmet med drejeknappen.



5. Tryk på tasten

Der vises en foreslået vægt for det valgte program.

6. Indstil vægten for den pågældende ret med drejeknappen.



7. Tryk på tasten

Programmet starter. Tilberedningstiden vises i statuslinjen og forløber synligt.

Programmet er afsluttet

Der lyder et signal. Ovnens varmer ikke mere. De kan afbryde signalet før tiden med tasten i statuslinjen står 00:00:00 for den forløbne tilberedningstid.

Afbryde program

Hold tasten  nede, indtil "Vælg funktion" vises. De kan indstille igen.

Ændre slut-tid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, *Ændre slut-tid*.

Indstille tilberedningsresultatet individuelt

Hvis tilberedningsresultatet ikke er blevet, som De havde forventet, kan De ændre det, næste gang programmet anvendes.

Foretag indstillingerne som beskrevet under punkt 1 til 6.

Tryk på tasten , og forskyd det lysende felt med drejeknappen.

-  +

Mod venstre = svagere tilberedning

Mod højre = kraftigere tilberedning

Start programmet med tasten .

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. Læg rundstykker direkte på risten.

- 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.

Programgruppe Program	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Optøning			
Hvedebrød		0,10 - 0,60	Fladt fad uden låg, rist i rille 1
Fuldkornsbrød***		0,20 - 1,50	Fladt fad uden låg, rist i rille 1
Rundstykker, boller		0,05 - 0,45	Rist, rille 1
Tørkager*	Rørkage uden glasur og overtræk, gærkage	0,20 - 1,50	Fladt fad uden låg, rist i rille 1
Kage, fugtigt fyld	Rørkage med frugt uden overtræk, glasur eller husblas, uden creme eller fløde	0,20 - 1,20	Fladt fad uden låg, rist i rille 1
Hakket kød*	Hakket okse-, lamme- eller svinekød	0,20 - 1,00	Fladt fad uden låg, rist, rille
Oksekød**	Oksesteg, kalvesteg, steak	0,20 - 2,00	Fladt fad uden låg, rist i rille 1
Svinekød**	Nakkekam uden ben, rullesteg, schnitzel, gullasch	0,20 - 2,00	Fladt fad uden låg, rist i rille 1
Lammekød**	Lammekølle, lammeskulder, lammerullesteg	0,20 - 2,00	Fladt fad uden låg, rist, rille
Fjerkræ, helt**	Kylling, and	0,70 - 2,00	Fladt fad uden låg, rist i rille 1
Fjerkræstykker**	Kyllingelår, halve kyllinger, gåselår, gåsebryst, andebryst	0,20 - 1,20	Fladt fad uden låg, rist i rille 1
Fisk, hel**	Forel, torsk, kablau	0,20 - 1,20	Fladt fad uden låg, rist i rille 1

* Signal til at vende efter ca. halvdelen af tiden.

** Signal til at vende efter 1/3 og 2/3 af tiden.

*** Signal til at vende efter 2/3 af tiden.

Programgruppe Program	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Fiskefilet**	Filet af gedde, torsk, laks, rødfisk, sej, sandart	0,20 - 1,00	Fladt fad uden låg, rist i rille 1
Fiskekotelet**	Kotelet af kabliau, gedde, torsk, laks	0,20 - 1,00	Fladt fad uden låg, rist i rille 1

* Signal til at vende efter ca. halvdelen af tiden.

** Signal til at vende efter $\frac{1}{3}$ og $\frac{2}{3}$ af tiden.

*** Signal til at vende efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Tilberedning

Grøntsager

Anvisninger

- Friske grønssager: Skær grønssagerne i ensartede stykker. Tilsæt 2 spsk. vand pr. 100 g grønssager.
- Frosne grønssager: Kun blancherede, ikke forkogte, grønssager er egnede. Dybfrosne grønssager med flødesovs

er ikke egnede. Tilsæt 1 til 2 spsk. vand pr. 100 g. Tilsæt ikke vand til spinat og rødkål.

- Lad grønssagerne hvile yderligere ca. 5 minutter, når programmet er slut.

Programgruppe Program	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Grønssager			
Tilberede friske grønssager*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, porrer, peberfrugter, squash	0,20 - 1,00	Fad med låg rist, rille 1
Tilberede frosne grønssager*	Blomkål, broccoli, gulerødder, kålrabi, rødkål, spinat	0,20 - 1,00	Fad med låg rist, rille 1

* Signal til at røre rundt efter halvdelen af tiden.

Kartofler

Anvisninger

- Hvide kartofler: Skær kartoflerne i ensartede stykker. Tilsæt to spsk. vand og lidt salt pr. 100 g kartofler.
- Pillekartofler: Anvend kartofler, som er lige store. Vask kartoflerne, og stik huller i skrællen med en gaffel flere steder. Læg de fugtige kartofler i et fad uden vand.
- Lad kartoflerne hvile yderligere ca. 5 minutter, når programmet er slut. Hæld forinden det overskydende vand fra.

- Læg kartoffelgratin i et 3 til 4 cm højt lag i et fladt fad.

- Lad tærten hvile yderligere 5 til 10 minutter, når programmet er slut.

- Pommes frites, kroketter og rösti skal være egnet til tilberedning i ovn.

Programgruppe Program	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Kartofler			
Hvide kartofler*	Fastkogende og medium fastkogende kartofler eller kartofler, der bliver melede ved kogning	0,20 - 1,00	Fad med låg rist, rille 1
Pillekartofler*	Fastkogende og medium fastkogende kartofler eller kartofler, der bliver melede ved kogning	0,20 - 1,00	Fad med låg rist, rille 1
Kartoffelgratin, fersk		0,50 - 3,00	Fladt fad uden låg, rist i rille 2
Pommes frites, frosne**		0,20 - 0,60	Universalbradepande, rille 2
Kroketter, frosne**		0,20 - 0,70	Universalbradepande, rille 2
Rösti, frosne**		0,20 - 0,80	Universalbradepande, rille 2

* Signal til at røre rundt efter halvdelen af tiden.

** Signal til at vende efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Kornprodukter

Anvisninger

- Retter med kornprodukter skummer meget op under tilberedningen. Brug derfor et højt fad med låg ved tilberedning af alle kornprodukter. Indstil til nettovægten (uden væde) ved kornprodukter.
 - Ris:
Brug ikke ris i kogeposer. Tilsæt to til to en halv gang så meget væske til risen.
- Polenta:
Tilsæt ved polenta to til tre gange vandmængden, afhængigt af finheden.
 - Couscous:
Tilsæt den dobbelte mængde væske.
 - Hirse:
Tilsæt to til to en halv gange så meget væske.
 - Lad kornprodukterne hvile yderligere ca. 5 til 10 minutter, når programmet er slut.

Programgruppe Program	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Kornprodukter		
Langkornet ris*	0,10 - 0,50	Højt fad med låg, rist, rille 1
Basmati-ris*	0,10 - 0,50	Højt fad med låg, rist, rille 1
Naturris*	0,10 - 0,50	Højt fad med låg, rist, rille 1
Polenta***	0,10 - 0,50	Højt fad med låg, rist, rille 1
Couscous**	0,10 - 0,50	Højt fad med låg, rist, rille 1
Hirse*	0,10 - 0,50	Højt fad med låg, rist, rille 1

* Signal til at røre rundt efter ca. 2-14 minutter, alt efter vægt.
** Signal til at røre rundt efter 1-2 minutter.
*** Signal til at røre rundt efter halvdelen af tiden.

Tærter

Anvisninger

- Sæt retten på risten i et fad, der egner sig til mikrobølger.
 - Læg krydrede og søde tærter i et lag på ca. 5 cm i et fladt fad.
- Læg kartoffelgratin i et 3 til 4 cm højt lag i et fladt fad.
 - Lad kartoffelgratinen hvile yderligere 5 til 10 minutter, når programmet er slut.

Programgruppe Program	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Tærter		
Lasagne Bolognese, dybfrost	0,40 - 1,00	Fad uden låg rist, rille 1
Cannelloni, frossen	0,40 - 1,00	Fad uden låg rist, rille 1
Makaronitærte, frossen	0,40 - 1,00	Fad uden låg rist, rille 1
Tærte, krydret, tilberedte ingredienser	0,40 - 3,00	Fladt fad uden låg, rist i rille 2
Tærte, sød	0,50 - 1,80	Fladt fad uden låg, rist i rille 1
Kartoffelgratin, fersk	0,50 - 3,00	Fladt fad uden låg, rist i rille 2

Dybfrostprodukter

Anvisninger

- Anvend forbagt, frossen pizza og pizza-baguette.
 - Pommes frites, kroketter og rösti skal være egnet til tilberedning i ovn.
- Forårsruller og mini-forårsruller skal være egnet til tilberedning i ovn.
 - Sørg for, at dybfrosne fødevarer ikke ligger oven på hinanden.

Programgruppe Program	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Pizza, tynd bund	0,30 - 0,50	Universalbradepande rille 1
Pizza, tyk bund	0,40 - 0,60	Universalbradepande rille 1
Mini-pizza	0,10 - 0,60	Universalbradepande rille 1
Pizza-baguette, forbagt	0,10 - 0,75	Universalbradepande rille 1
Pommes frites*	0,20 - 0,60	Universalbradepande, rille 2
Kroketter*	0,20 - 0,70	Universalbradepande, rille 2
Rösti*	0,20 - 0,80	Universalbradepande, rille 2
Lasagne Bolognese	0,40 - 1,00	Fad uden låg rist, rille 1

* Signal til at vende efter 2/3 af tiden.
** Signal til at vende efter halvdelen af tiden.

Programgruppe Program	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Cannelloni	0,40 - 1,00	Fad uden låg rist, rille 1
Makaronitærte	0,40 - 1,00	Fad uden låg rist, rille 1
Forårsruller**	0,10 - 1,00	Universalbradepande rille 2
Mini-forårsruller**	0,10 - 0,60	Universalbradepande, rille 2
Fiskepinde*	0,20 - 0,90	Universalbradepande, rille 2
Panerede blæksprutteringe*	0,20 - 0,50	Universalbradepande, rille 2

* Signal til at vende efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

** Signal til at vende efter halvdelen af tiden.

Fjerkræ

Anvisninger

- Læg kyllingen eller poularden med brystsidens 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 til 100 ml væske, når kødet er blevet vendt.
- Lad kalkunbryst hvile ca. 10 minutter, når programmet er slut.

Programgruppe Program	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Fjerkræ			
Kylling, fersk*	Kylling, hel	0,80 - 1,80	Højt fad med låg, rist, rille 1
Kyllingestykker, ferske	Kyllingelår, halve kyllinger	0,40 - 1,20	Højt fad med låg, rist, rille 1
Poulard, fersk*		1,50 - 3,00	Højt fad med låg, rist, rille 1
Kalkunbryst, fersk**	Kalkunbryst uden skind	0,80 - 2,00	Højt fad med låg, rist, rille 1

* Signal til at vende efter $\frac{2}{3}$ af tiden ved hele kyllinger.

** Signal til at vende efter halvdelen af tiden.

Kød

Anvisninger

- Tilbered først roastbeef med fedtsiden nedad.
- Oksesteg, kalvesteg, kalveskank, lammekølle og flæskesteg: Stege bør dække ca. to tredjedele af fadets bund. Tilsæt

50 til 100 ml væske til stegen. Tilsæt evt. yderligere 50 til 100 ml væske, når kødet er blevet vendt.

- Tilsæt 50 til 100 ml væske til forloren hare.
- Lad kødet hvile 10 minutter, når programmet er slut.

Programgruppe Program	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Oksekød			
Grydesteg, fersk**		0,80 - 2,00	Højt fad med låg, rist, rille 1
Roastbeef, medium*	5 - 6 cm tyk roastbeef	0,80 - 2,00	Fad uden låg rist, rille 1
Roastbeef, engelsk*	5 - 6 cm tyk roastbeef	0,80 - 2,00	Fad uden låg rist, rille 1
Forloren hare	ca. 8 cm tyk	0,80 - 1,50	Fad med låg rist, rille 1
Benløse fugle		0,50 - 3,00	Højt fad med låg, rist, rille 1
Kalvekød			
Steg, fersk*	Inderlår, klump	0,80 - 2,00	Fad med låg rist, rille 1
Skank med ben, fersk		0,80 - 3,00	Fad med låg rist, rille 1
Osso buco		0,80 - 3,00	Fad med låg rist, rille 1
Svinekød			
Nakkesteg, fersk, uden ben***		0,80 - 2,00	Fad med låg rist, rille 1
Nakkesteg, fersk, med ben*		0,80 - 2,50	Fad med låg rist, rille 1
Steg med svær, fersk		0,80 - 2,00	Fad med låg rist, rille 1
Forloren hare	ca. 8 cm tyk	0,80 - 1,50	Fad med låg rist, rille 1
Rullesteg, fersk*		1,00 - 3,00	Fad med låg rist, rille 1

* Signal til at vende efter halvdelen af tiden.

** Signal til at vende efter $\frac{1}{3}$ og $\frac{2}{3}$ af tiden.

*** Signal til at vende efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Programgruppe Program	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Lammekød			
Kølle, fersk, uden ben, medium*		0,80 - 2,00	Fad med låg rist, rille 1
Kølle, fersk, med ben, gennemstegt*		0,80 - 2,00	Fad med låg rist, rille 1
Forloren hare	ca. 8 cm tyk	0,80 - 1,50	Fad med låg rist, rille 1
Vildt			
Hjortesteg, fersk*		0,50 - 3,00	Højt fad med låg, rist, rille 1
Rådyrkølle, uden ben, fersk***		0,50 - 2,50	Højt fad med låg, rist, rille 1
Harekølle, med ben, fersk***		0,50 - 1,50	Højt fad med låg, rist, rille 1
Vildsvinesteg, fersk***		0,50 - 2,50	Højt fad med låg, rist, rille
Kanin, fersk		0,50 - 2,00	Højt fad med låg, rist, rille 1

* Signal til at vende efter halvdelen af tiden.

** Signal til at vende efter $\frac{1}{3}$ og $\frac{2}{3}$ af tiden.

*** Signal til at vende efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Fisk

Anvisninger

■ Fisk, hel, fersk:

Tilsæt 1 til 3 spsk. vand eller citronsaft.

Fiskefilet, fersk:

Tilsæt 1 til 3 spsk. vand eller citronsaft.

■ Panerede blækspruttringe, frosne:

De skal være egnede til tilberedning i ovn.

Programgruppe Program	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Dampning, fersk fisk, hel	0,30 - 1,10	Fad med låg rist, rille 1
Dampning, fersk fiskefilet	0,20 - 1,00	Fad med låg rist, rille 1
Fiskepinde*	0,20 - 0,90	Universalbradepande, rille 2
Blækspruttringe, frosne*	0,20 - 0,50	Universalbradepande, rille 2

* Signal til at vende efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Farsbrød og sammenkogt ret

Bemærk: Tilsæt 50 til 100 ml væske til forloren hare.

Programgruppe Program	Egnede madvarer	Vægtområde i kg	Fad / tilbehør, rille
Forloren hare			
af fersk oksekød	ca. 8 cm tyk	0,80 - 1,50	Fad med låg rist, rille 1
af fersk svinekød	ca. 8 cm tyk	0,80 - 1,50	Fad med låg rist, rille 1
af fersk blandet kød	ca. 8 cm tyk	0,80 - 1,50	Fad med låg rist, rille 1
af fersk lammekød	ca. 8 cm tyk	0,80 - 1,50	Fad med låg rist, rille 1
Sammenkogt ret*			
Gullasch		0,30 - 2,00	Højt fad med låg, rist, rille 1
Benløse fugle		0,50 - 3,00	Højt fad med låg, rist, rille 1

* Indstil kødets vægt

Testet i vores prøvekøkken

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion, temperatur eller mikrobølgeeffekt, der er bedst egnet til den pågældende ret. De får 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 inden anvendelsen alt det tilbehør ud af ovnrummet, som der ikke er brug for.
- Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmning.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.
- Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

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	Anvisninger
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, 25-35 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, 8-15 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, 10 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, 10-15 min.	
And	2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 30-40 min.	Vend flere gange
Gås	4,5 kg	180 W, 20 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, 5-15 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, 5-10 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.	

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	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Anvisninger
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 jævner fordelt i fad 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	Anvisninger
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
Sammenkogte retter	500 g	600 W, 10-15 min.	Tildækket
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Kødsiver 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.

Anvisninger

- Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen sker hurtigere og bliver jævner fordelt i fad og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.
- Dæk altid retterne til. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis 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.	Pas på! 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.	
Baby mad, 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.	

Opvarme madretter	Vægt	Mikrobølgeeffekt, i watt, tilberedningstid i minutter	Bemærk
Suppe, 1 kop, 2 kopper, 4 kopper	175 g	900 W, 1½-2 min.	-
	à 175 g	900 W, 2-4 min.	
	à 175 g	900 W, 4-6 Min.	
Kødsiver 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	Anvisninger
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.

- Varmluft

- Over-/undervarme
- Intensiv varme

Kager i form	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Mikrobølge-effekt i watt	Tilberedningstid 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**	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**	Rund pizzaplate	1		220-240	-	15-20
Krydret bagværk	Mørk springform	1		180-200	-	50-60

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

** Forvarm ovnen

- Over-/undervarme
- 3D-varmluft

- Varmluft
- Intensiv varme

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Mikrobølge-effekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Rørekage med tørt fyld	Universalbradepande	2		160-180	-	25-35
Rørekage med tørt fyld	Universalbradepande + emaljeret bageplade*	1 3		150-170	-	40-50

* Emaljerede bageplader fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
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 tørt fyld	Universalbradepande + emaljeret bageplade	1 3		160-180	-	50-60
Gærdej med saftigt fyld (frugt)	Universalbradepande	2		170-190	-	45-55
Gærdej med saftigt fyld (frugt)	Universalbradepande + emaljeret bageplade*	1 3		160-180	-	50-60
Mørdej med tørt fyld	Universalbradepande	2		160-180	-	25-35
Mørdej med tørt fyld	Universalbradepande + emaljeret bageplade*	1 3		160-180	-	30-40
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
Stolle (tysk julekage), af 500 g mel	Universalbradepande	2		150-170	-	60-70
Stolle (tysk julekage), 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
Pizza	Universalbradepande + emaljeret bageplade*	1 3		180-200	-	40-50
Flammkuchen, forvarmning	Universalbradepande	2		220-240	-	15-20

* Emaljerede bageplader fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

■ Over-/undervarme

■ 3D-varmluft

Småkager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Småkager	Universalbradepande	2		150-170	20-30
Småkager	Universalbradepande + emaljeret bageplade*	1 3		140-160	30-40
Makroner	Universalbradepande	2		120-140	35-45
Makroner	Universalbradepande + emaljeret bageplade*	1 3		110-130	40-50
Marengs	Universalbradepande	2		80-100	90-110
Muffins	Muffinform på rist	2		160-180	35-45
Muffins	1 muffinform både på universalbradepande + rist	1 3		140-160	50-60
Vandbakkelsesdej	Universalbradepande	2		200-220	30-40
Bagværk, butterdej	Universalbradepande	2		170-190	25-35
Bagværk, butterdej	Universalbradepande + emaljeret bageplade*	1 3		170-190	30-40
Bagværk af gærdej	Universalbradepande	2		200-220	20-30

* Emaljerede bageplader fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

■ Over-/undervarme

■ Varmluft

Bemærk: Forvarm ovnen.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Gærbrød af 1 kg mel	Universalbradepande	2		300 + 170	10 15-25
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		300 + 170	10 40-50
Fladbrød	Universalbradepande	2		220-240	15-20
Rundstykker, boller	Universalbradepande	2		200-220	20-30
Boller af gærdej, søde	Universalbradepande	2		190-210	15-25

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, fæde 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 fæde af metal er kun velegnet til stegning uden mikrobølger.

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

Stil altid varme glasfæde 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 2/3 af tiden.

Tips vedrørende grilning

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 $\frac{1}{3}$ og $\frac{2}{3}$ 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 $\frac{2}{3}$ af tiden.

-  Over-/undervarme
-  Grill, stor flade

Oksekød	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølge-effekt 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		180-200	90 W	30-40
Oksefilet medium, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		200-220	90 W	45-55
Roastbeef medium, ca. 1 kg	Fad uden låg, rist	1		240-260	180 W	30-40
Steaks medium, 3 cm tykke	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.

-  Varmluft
-  Varmluft/impulsgrill

Kalvekød	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølge-effekt 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 flæsketeg 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 $\frac{2}{3}$ af tiden.

-  Varmluft/impulsgrill
-  Grill, stor flade

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. kam), ca. 2 kg	Fad uden låg, rist	1		170-190	-	180

Svinekød	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølgeeffekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Svinefilet, ca. 500 g	Fad med låg, rist	1		210-230	90 W	20-25
Flæsketeg, mager, ca. 1 kg	Fad med låg, rist	1		210-230	90 W	50-60
Flæsketeg, mager, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		200-220	90 W	70-80
Flæsketeg, 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 tyk	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.

- Varmluft/impulsgrill
- Over-/undervarme

Lammekød og vildt	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighed 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	-	100-110
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 $\frac{2}{3}$ af tiden.

- Varmluft/impulsgrill
- Grill, stor flade

Andet	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølge-effekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Forloren hare af ca. 1 kg kød	Fad uden låg, rist	1		170-190	600 W + 180 W	10 min. + 40-50 min.
Pølser til grilning, 4 til 6 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 $\frac{2}{3}$ af tiden.
- Læg poularder med brystsiden nedad. Vend efter $\frac{2}{3}$ af tiden, og indstil mikrobølgeeffekten til 180 watt.
- Læg halve kyllinger og kyllingestykker med skindet opad. Vend ikke.
- Vend ænder eller gæs efter $\frac{1}{3}$ og $\frac{2}{3}$ 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 $\frac{2}{3}$ af tiden.
- Læg kalkunbryst eller -lår med skindet nedad. Vend efter $\frac{2}{3}$ af tiden.
- Varmluft/impulsgrill
- Grill, stor flade
- Varmluft
- Over-/undervarme

Fjerkræ	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølge-effekt 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, hel, 2 stk. à 300 til 400 g	Rist + universalbradepande*	2 1		3	90 W	18-22
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.

■ Grill, lille flade

■ Grill, stor flade

Fisk	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Mikrobølge-effekt 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 til 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. laks 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 blanket.	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.
- Varmluft/impulsgrill
- Varmluft
- Over-/undervarme
- Grill, lille flade
- Grill, stor flade

Tærte, gratin, toast	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Mikrobølge-effekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Tærte, sød, ca. 1,5 kg	Fad med låg, rist	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Fad uden låg, rist	1		160-180	-	40-45
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.
- Over-/undervarme
- Varmluft
- Varmluft/impulsgrill

Færdigretter	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Mikrobølge-effekt i watt	Tilberedningstid i minutter
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	1		210-230	-	20-25
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Universalbradepande	2		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Universalbradepande	2		180-190	-	15-20
Pommes frites	Universalbradepande	2		220-230	-	20-25
Kroketter	Universalbradepande	2		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

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

Færdigretter	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Mikrobølge-effekt i watt	Tilberedningstid i minutter
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
Flødeskumskage	-	0		30	-	120-150

* Læg bagepapir på universalbradepanden.

Bagepapiret skal kunne tåle disse temperaturer.

Langtidsstegning

Langtidsstegning, også kaldet lavtemperaturstegning, er den ideelle tilberedningsmetode til alle former for skært kød, som skal tilberedes meget præcist, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør. Deres fordel: De har meget frie hænder ved planlægningen af menuen, fordi langtidsstegt kød kan holdes varmt længe uden problemer.

Indstille langtidsstegning

Anvend lave fade, som f.eks. et serveringsfad af porcelæn eller et glasstegefad med låg. Stil altid fade med låg på risten i rille 1.

1. Vælg langtidsstegning , og indstil en temperatur mellem 70 og 100 °C. Forvarm ovnen, og opvarm samtidig også fadet.
2. Opvarm lidt fedtstof kraftigt i en pande. Brun kødet godt på alle sider, også på enderne, og læg det straks herefter i det forvarmede fad.
3. Sæt fadet ind i ovnen, og start den igen.

Anvisninger

- Brug kun fersk, førsteklasses kød. Fjern omhyggeligt sener og fedtkanter. Fedt udvikler en kraftig smag ved langtidsstegning.
- Alle skære stykker fjerkræ, oksekød, svinekød, kalvekød og lammekød er velegnet til langtidsstegning. Brunings- og tilberedningstiderne afhænger af kødstykkets størrelse.
- Brun kødet tilstrækkeligt længe ved kraftig varme på alle sider, også på enderne.
- Anvend et stegetermometer til kontrol af, om kødet er gennemstegt. Der skal opretholdes en kernetemperatur i kødet på 60 °C i mindst 30 minutter.
- De kan også langtidsstege kød i et fad uden låg. Tilberedningstiden bliver forlænget.
- Selv store stykker kød behøver ikke at blive vendt.
- De kan skære kødet ud umiddelbart efter langtidsstegningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile.
- På grund af denne særlige tilberedningsmetode er kødet altid rosa i midten. Men det betyder på ingen måde, at det er rått eller for lidt gennemstegt.

Langtidsstegning

Bemærk: Anvend et fad med et tætsluttende låg, som f.eks. en stegegryde af glas. Stil stegegryden på risten.

Langtidsstegning

Langtidsstegning	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Fjerkræ				
Kalkunbryst	1		80	240-270
Andebryst uden skind	1		80	110-140
Oksekød				
Oksesteg (f.eks. culotte)	1		80	270-300
Oksefilet	1		80	150-180
Roastbeef	1		80	180-220
Oksesteaks, 3 cm tykke	1		80	70-100
Kalvekød				
Kalvesteg (f.eks. inderlår)	1		80	180-220
Kalvefilet	1		80	80-100

Langtidsstegning	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tilberedningstid i minutter
Svinekød				
Flæskesteg(f.eks. mørbrad)	1		80	180-210
Svinefilet	1		80	140-170
Lammekød				
Lammefilet	1		80	40-70

Tips til langtidsstegning

Langtidsstegt kød er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød.	Varm derfor tallerkenerne, og server saucen meget varm, så det stegte kød ikke bliver koldt for hurtigt.
De ønsker at holde kødet varmt.	Sænk temperaturen til 70 °C, når langtidsstegningen er færdig. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter, større stykker i op til 2 timer.

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	Tips
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	Tips
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.

- 

Varmluft/impulsgrill
- 

Over-/undervarme

Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner

Ret	Mikrobølgeeffekt, watt, tilberedningstid i minutter	Ovnfunktion	Temperatur °C	Tips
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

- Angivelserne i tabellen gælder for isætning i kold ovn.

Æbletærte med låg: Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.
- 

Over-/undervarme
- 

Varmluft
- 

3D-varmluft
- 

Intensiv varme

	Fade og beholdere	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager, sprøjtede	Universalbradepande	2		160-180	20-30
	Universalbradepande	2		150-170	20-30
	Universalbradepande* + Emaljeret bageplade**	1 3		140-150	30-40

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

** Emaljerede bageplader fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

	Fade og beholdere	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C	Bagetid, minutter
Småkager	Universalbradepande	2		160-180	25-35
	Universalbradepande	2		140-160	25-35
Småkager	Universalbradepande* + emaljeret bageplade**	1 3		150-170	35-45
Vandbiskuit	Springform på rist	1		160-170	30-40
Kage af gærdej	Universalbradepande	2		170-190	45-55
	Universalbradepande* + Emaljeret bageplade**	1 3		160-180	50-60
Æbletærte med låg	2 springforme Ø 20 cm på risten	2		170-190	70-90

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

** Emaljerede bageplader fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

Grilning

 Grill, stor flade

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Tilberedningstid, minutter
Bruning af toast*	Rist	3		3	1-2
Beefburger 12 stk.**	Rist og 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 Pommes frites i ovn	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. Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND