

GRUNDIG

Indbygningsovn

Brugsvejledning



GEKW 27001 B

DA

285.4501.71/R.AH/8.11.2022/6-2

7786689004

Læs denne brugervejledning først!

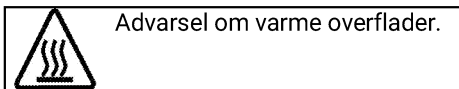
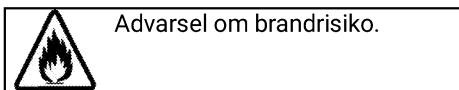
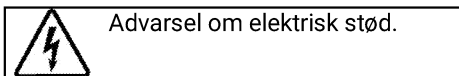
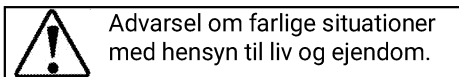
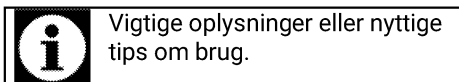
Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Grundig produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



INDHOLD

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler	4
Elektrisk sikkerhed	5
Produktsikkerhed	6
Sikkerhedsinstruktioner for mikrobølger	8
Brug af ovnen	13
Sikkerhed for børn.....	14
Bortskaffelse af gammelt apparat	15
Bortskaffelse af transportemballage	15

2 Generelle informationer 16

Oversigt.....	16
Pakkens indhold.....	17
Tekniske specifikationer	18

3 Installation 19

Inden installering.....	19
Installation og tilslutning	22
Transport	23

4 Forberedelser 24

Gode råd om energibesparelser	24
Første anvendelse.....	24
Klokkeslæt	24
Første rengøring af produktet ...	25
Første opvarmning.....	25

5 Betjening af mikrobølgeovnen 27

Generelle informationer om madlavning i mikrobølgeovnen	27
Brug af mikrobølgeovnen	34
Betjeningstilstande af mikrobølger	39
Tabel over koge-/stegetider	40
Færdigretter funktioner	42

6 Betjening af ovnen 48

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning	48
Brug af den elektriske ovn	49
Betjeningsmodus	51
Således anvendes ovnens kontrolenhed.....	53
Anvendelse af tastelås	55
Anvendelse af uret som alarm ...	55
Tabel over koge-/stegetider	56
Færdigretter funktioner.....	58
Menuen Indstillinger.....	60
Betjening af grillen	61
Tabel for madtilberedningstider for grillning	62

7 Vedligeholdelse og pleje 63

Generelle informationer	63
Rengøring af mikroovnens dele .	63
Rengøring af kontrolpanel	64
Rengøring af ovnen	64
Udskiftning af ovnpære.....	64

8 Fejlafhjælpning 66

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale

evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion.

Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.

- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.

- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand

ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!

- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Træk aldrig stikket ud ved at trække i kablet, træk det altid ud ved at tage fat i selve stikket.
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan

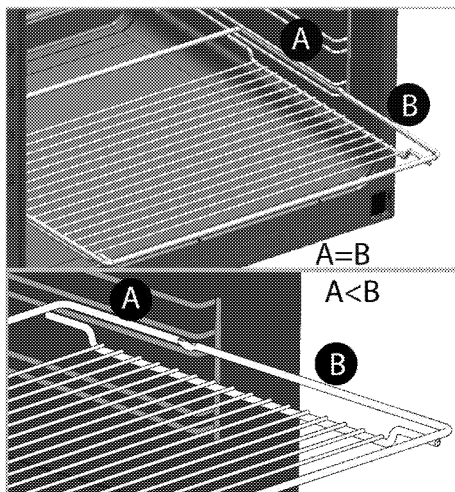
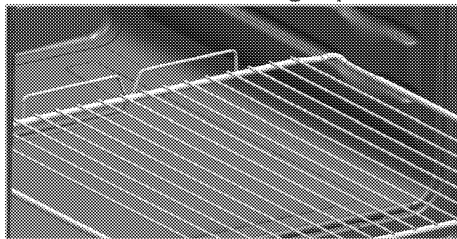
- medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
 - Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
 - I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
 - Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.

- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.

- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.)
Sæt trådhylden og risten fast i rillerne
Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovn. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at

det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer.

Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Sikkerhedsinstruktioner for mikrobølger

- Apparatet er beregnet til brug i husholdning og

lignende anvendelser, såsom:

- personalerkøkkener i butikker, på kontorer og andet arbejdsmiljø;
- på gårde;
- af kunder på hoteller, moteller og andre feriehus;
- bed and breakfast-type miljøer.
- Lad kun børn bruge ovnen uden opsyn, når tilstrækkelige anvisninger er givet, så barnet er i stand til at bruge mikrobølgeovnen på en sikker måde og forstår risikoen ved forkert brug.
- Når produktet bruges som kombinationsovn, må børn kun anvende det under opsyn fra en voksen pga. den dannede temperatur.
- Produktets udsatte dele vil blive varme, mens og efter produktet bruges.
- Kontrollér ovnen for skader, såsom fejljusteret eller bøjet ovnlåge, beskadigede dørtætninger og forsegling, beskadigede eller løse dørhængsler og låse og buler inde i hulrummet eller

på ovnlågen. Hvis ovnen er beskadiget, må du ikke bruge den men kontakt den autoriserede serviceagent.

- Hvis ovnlågen eller dørtætninger er beskadiget, må ovnen ikke anvendes, før den er blevet repareret af en kompetent person eller autoriseret serviceagent.
- Før du tænder for ovnen skal du sikre dig, at ovnlågen er lukket korrekt. En sikkerhedsmekanisme i dørlåsen forhindrer apparatet i at komme i drift når døren er åben, og standser tilberedningen hvis du åbner døren. Du bør ikke gribe ind i låsesystemet eller forsøge at tilsidesætte dette system. Hvis der manipuleres med låsesystemet, kan der opstå risiko for udsættelse for mikrobølger, når apparatet betjenes med åbne dør.
- Anbring ikke genstande mellem ovnfronten og ovnlågen. Du bør ikke

betjene ovnen, hvis genstande såsom papirservietter eller servietter forhindrer den i at blive lukket ordentligt.

- **Radiointerferens**
Anbring ovnen mindst 2 meter fra tv, radio, trådløs modem, adgangspunkter og antenner. Ellers kan der opstå interferens.
- Undgå at tilberede dine måltider med tilberedningstiden og mikrobølgeeffekten sat alt for højt. Overdreven madlavning kan udtørre, brænde eller opflamme nogle dele af maden.
- **Brug aldrig aluminiumsfolie eller aluminiumsredskaber til mikrobølge-madlavning.** Gnister vil beskadige apparatet.

- **Brug aldrig bageplader i metal til tilberedning i mikrobølgeovne.** Der opstår gnister, og maden ødelægges under tilbedringen.
- Brug ikke metalgenstande tættere end 3 cm til ovndøren, mens du laver mad med mikrobølger.
- Anbring ikke ætsende kemikalier eller materialer, der indeholder ætsende dampe, i ovnen.

Når der opstår interferens, kan den reduceres eller elimineres ved at tage følgende forholdsregler:

1. Rens dør og forseglingsoverflade af ovnen.
2. Drej radioens eller tv-apparatets modtagerantenne.
3. Flyt mikrobølgeovnen i forhold til modtageren.
4. Flyt mikrobølgeovnen væk fra modtageren.
5. Sæt ovnstikket i en anden stikkontakt, så mikrobølgeovnen og modtageren er tilsluttet forskellige kredsløb.

- Placer ovnen væk fra andre varmeapparater, og undgå at bruge den i fugtige eller dampende miljøer.
- Det er farligt for alle andre end en kompetent person eller det autoriserede serviceagent at udføre service eller reparationer, der kræver fjernelse af et dæksel, som giver beskyttelse mod udsættelse for mikrobølgeenergi.
- Dette produkt er en gruppe 2 Klasse B ISM-udstyr. Definitionen af gruppe 2 indeholder alle ISM (industrielt, videnskabeligt og medicinsk) udstyr, hvori radiofrekvens energi bevidst genereres og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materiale og gnist erosion udstyr. Klasse B-udstyr er udstyr egnet til brug i private hjem og i anlæg, der er direkte forbundet til en lav spænding, som forsyner bygninger, der bruges til husholdningsformål.

- Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af fødevarer og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtigt tøj og lignende kan føre til risiko for personskade, tænding eller brand.
- Din ovn er ikke beregnet til tørring af levende væsner.
- **Undlad at betjene** ovnen, når den er **tom**. Dette kan beskadige ovnen. Hvis du ønsker at teste ovnen, skal du placere et glas vand indeni. Vandet vil absorbere mikrobølger, og ovnen vil ikke lide nogen skade.
- Brug kun redskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.

Brug ikke fajance beholdere til madlavning i mikrobølgeovnen. Fugt i fajance kan udvide og medføre revnedannelse af din beholder.

For at mindske risikoen for brand i ovnrummet:

- Når fødevarer opvarmes i plast- eller papirbeholdere,

hold øje med ovnen på grund af muligheden for antændelse. Hvis der konstateres røg, skal du slukke ovnen eller tage stikket ud af stikkontakten og holde døren lukket for at kvæle eventuelle flammer.

- Fjern metalbånd fra papir eller plastikposer, før du placerer posen i ovnen.
- Brug ikke ovnrummet til opbevaringsformål. Efterlad ikke papirprodukter, køkkenredskaber eller mad i ovnen, når den ikke er i brug.
- Minimumshøjde ledig plads over den øverste overflade af ovnen.
- Hvis du bruger materialer som papir, træ eller plastic til madlavning i mikrobølgeovnen, må du ikke forlade ovnen uden opsyn. Papir, træ og lignende materialer kan antændes, mens plastmaterialer kan smelte. Brug ikke beholdere af ligaendende materialer til varmluftsovn, grilning og

blandede
madlavningsoperationer.

- Indholdet af sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.
- Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da de kan eksplodere.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket kogning. Derfor skal der udvises forsigtighed ved håndtering af beholderen.
- Æg i skal og hele hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere selv efter mikrobølgeopvarmningen er slut.
- Brug ikke ovnen til at opvarme kulsyreholdige drikkevarer eller fødevarer opbevaret i lufttætte beholdere som blikdåser. Dette vil medføre, at trykket opbygges inde i ovnen, der kan resultere i beskadigelse eller

eksplosion, når døren åbnes.

- Brug ikke mikrobølgeovnen til madlavning eller genopvarmning af ikke piskede æg, uanset om de er afskallede eller ej. Sørg for at prikke huller i ikke skrællede kartofler, æbler, kastanjer eller lignende frugter og grøntsager før tilberedning.
 - Brug ikke porcelæn, der indeholder metal (sølv, guld, etc.). Sørg for, at du fjerner alle metalbånd fra fødevareemballager. Metalstykker i ovnen kan forårsage gnister, som kan resultere i alvorlige skader.
 - Brug ikke ovnen til stegning med olie, da du ikke kan regulere temperaturen af olien.
- Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme madolie eller spiritus med høj alkoholprocent alene.
- Anbring ikke ovnen, hvor varme, fugtighed eller høj luftfugtighed genereres eller nær brændbare materialer.

- Brug ikke ovnens indre til opbevaringsformål.
- Hvis indholdet af ovnen antændes, eller hvis du bemærker røg, skal du holde ovndøren lukket. Sluk for ovnen og tag stikket ud af stikkontakten eller fjern eller slå sikringer i hjemmet fra.
- Undlad at læne dig på ovndøren, når den er åben, eller lad ikke børnene svinge på den. Dette vil gøre ovnlågen skæv og forhindre den i at lukke ordentligt.
- Put en metal teske eller glasstav i beholderen ved opvarmning af væsker. Dette vil forhindre en forsinkelse af kogning af væsken, hvilket forhindrer pludselig overfyldning når beholderen flyttes.
- Brug ikke ovnen, hvis:
 - Døren er ikke lukket korrekt;
 - Dørhængsler er beskadigede;
 - Kontaktfladerne mellem døren og forsiden af ovnen er beskadiget;
 - Dørvinduet er beskadiget;
 - En elektrisk bue sker inden i ovnen, selv om der ikke er nogen metalgenstand i maden.
- Det er meget vigtigt ikke at vælge lange tilberedningstider eller ekstremt høje effektiveauer til tilberedning af en lille mængde af fødevarer for at undgå overophedning eller afbrænding af maden. For eksempel kan en skive brød brænde efter 3 minutter, hvis et meget højt effektiveau er valgt.
- Brug ikke ovnen til stegning, da det ikke er muligt at styre temperaturen af olie opvarmet i mikrobølgeovnen.
- Kontaktoverflader af døren (forsiden af den indre segment og indersiden af dørene), skal holdes rene for at sikre korrekt drift af ovnen.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.

- Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug i mobile homes, autocampere eller lignende steder.
- Brug ovnen indendøre. Undlad at bruge den i haver, på balkoner eller andre udendørs steder.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Alle åbninger i væggen bag ved produktet og i gulvet under produktet skal forsegles.
- Undlad at spærre for ventilationsluften.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning,

stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Når produktet bruges som kombinationsovn, må børn kun anvende den under opsyn fra en voksen pga. den dannede temperatur.
- Produktets udsatte dele vil blive varme, mens og efter produktet bruges.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du **ikke** lægge tunge genstande oven på den, og

ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug

af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

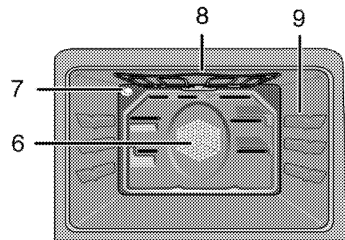
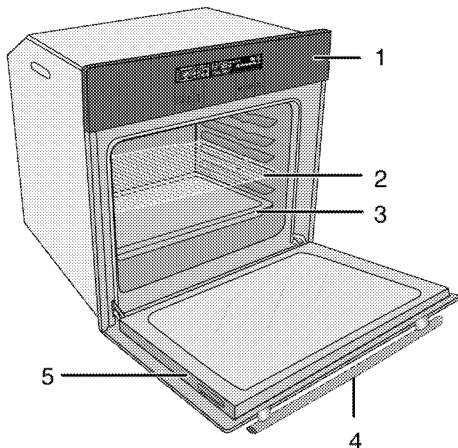
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

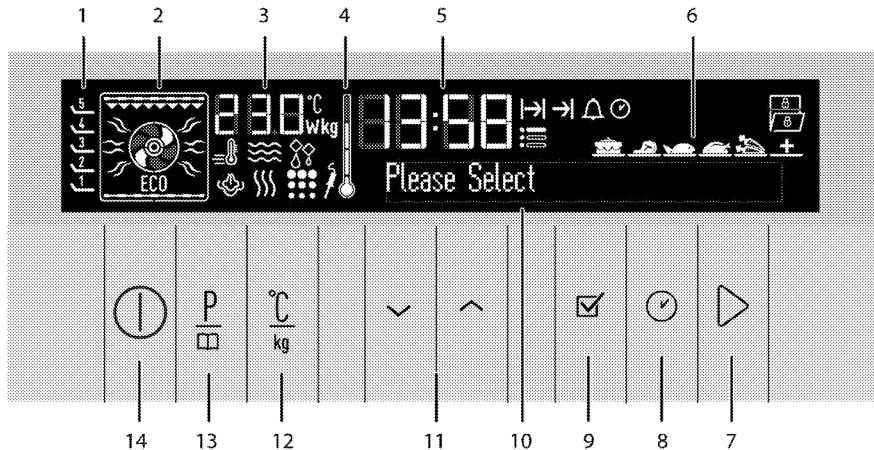
- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Oversigt



- | | | | |
|---|-----------------|---|---------------------------------|
| 1 | Betjeningspanel | 6 | Blæsermotor (bag ved stålplade) |
| 2 | Trådhyld | 7 | Lampe |
| 3 | Bradepande | 8 | Overvarmeelement |
| 4 | Håndtag | 9 | Hyldeskinnepositioner |
| 5 | Frontlåge | | |



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Hyldeskinnepositioner | 8 | Knap for tid og indstillinger |
| 2 | Funktionsdisplay | 9 | OK-tasten |
| 3 | Indikatorområde for temperatur/vægt | 10 | Tekst display |
| 4 | Symbol for ovnens indvendige temperatur | 11 | Op/ned-taster (Menu trin) |
| 5 | Tidsindikator | 12 | Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster |
| 6 | Display til færdigretvalg | 13 | Programvælgerknap |
| 7 | Knap for start/stop madlavning | 14 | TÆND/SLUK knap |

Pakkens indhold

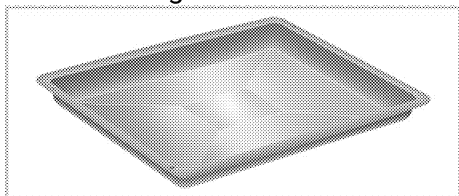


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

1. Brugsvejledning

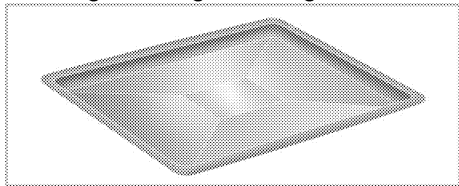
2. Almindelig bradepande

Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



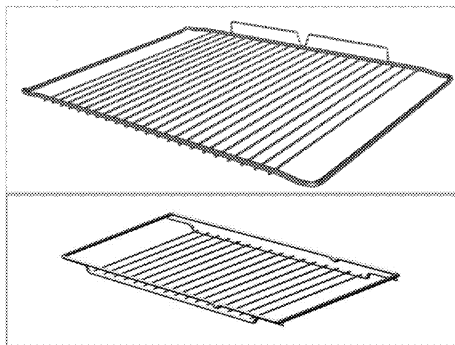
3. Bageplade

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



4. Trådhyalde

Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.






Tekniske specifikationer

GENERELT	
Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	2.7 kW
Sikring	min. 16 A
Ledningstype/størrelse	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ledningslængde	maks. 2 m
OVN/GRILL	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	455 mm/594 mm/567 mm
Installationsmål (højde/bredde/dybde)	**450 eller 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunktionsovn
Belysning	15/25 W
Grill strømforbrug	2.0 kW
MIKROBØLGE	
Nettovolumen	48 lt
Mikrobølgeeffekt	Max. 800 W
Mikrobølge frekvens	2465 MHz

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner. Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning, 3- Turbo kogning, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.

** Se. *Installation*, side 19.

 Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.
 Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.

 Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.
--

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:
Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



FARE:
Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet.
Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

Inden installering

Apparatet er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet

og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.



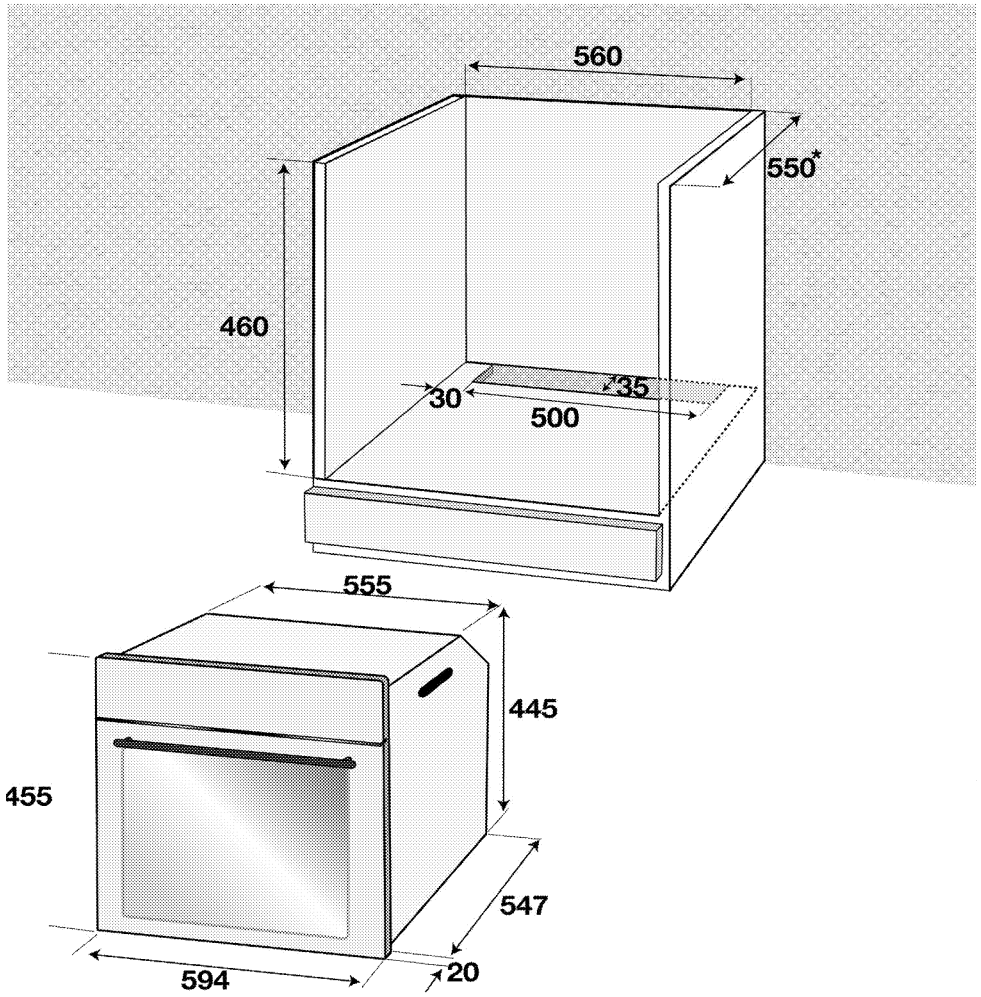
Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.



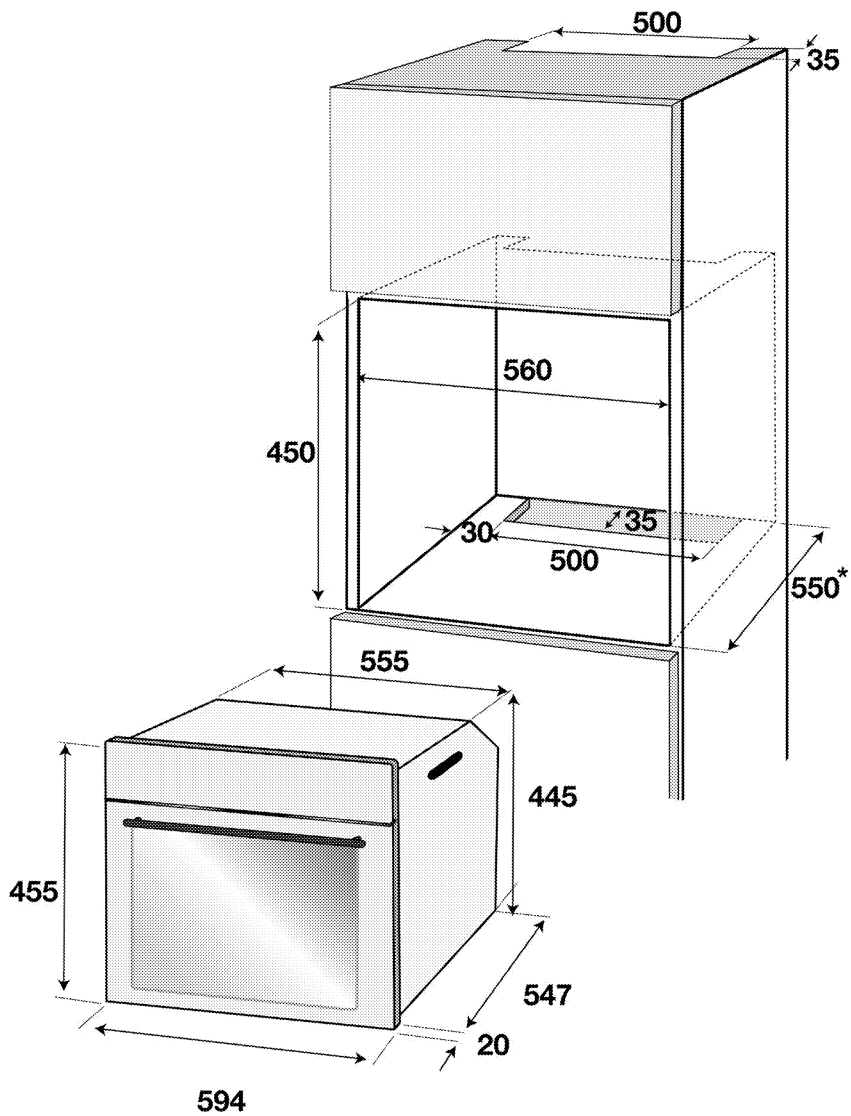
Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



Hvis produktet har trådgreb, skub dem tilbage til sidevæggene efter flytningen af ovnen.



* min.



* min.

Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende kapacitet som beskrevet i tabellen "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.



FARE:

Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.



FARE:

Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Åbn den forreste låge for at se typeskiltet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".



FARE:

Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

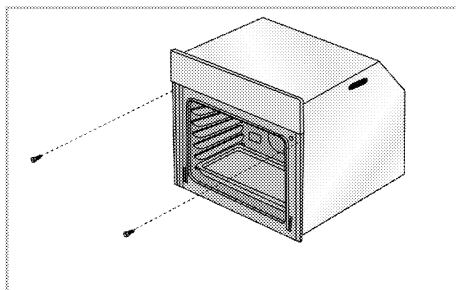


Strømkabelstikket skal være nemt at få fat i efter installationen (placer det ikke over kogepladen).

Prop strømledningen ind i stikkontaktetn.

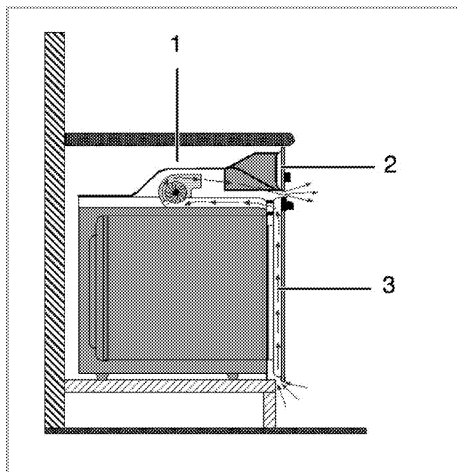
Installation af produktet

1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

For produkter med ventilator



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.

i Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket.

Slutkontrol

1. Sæt strømkablet i stikket og tilslut produktets sikring.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen.

Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.

- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.

i Placér ikke nogen genstande på produktet og stil det i opret position.

I mikrobølgedelene:

- Emballer glasbakken og tape den fast til sidevæggene for at forhindre den i at gå i stykker.
- Tape frontlågen fast til selve ovnen.
- Indpak fronglas, låge og panel med bobleplast for at undgå slag eller stød.

i Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende mode:

- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.

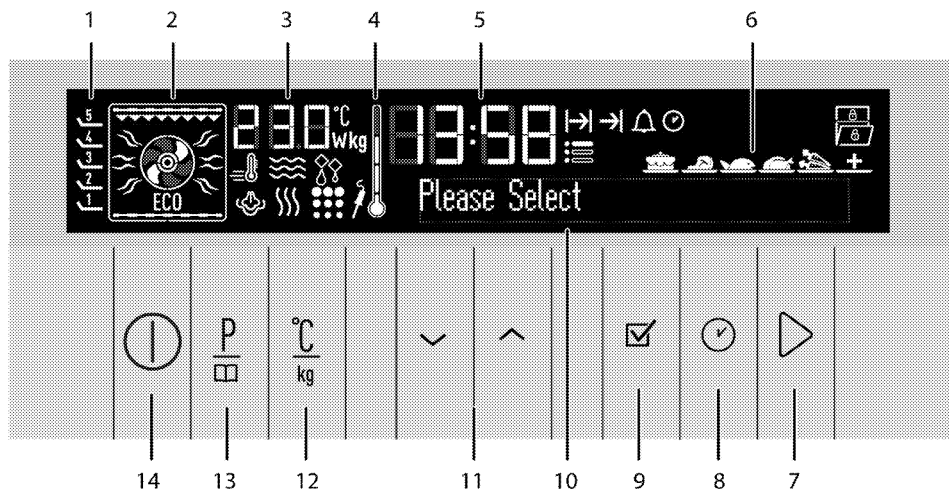
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.

Første anvendelse

Klokkeslæt



Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.






- | | | | |
|---|---|----|--------------------------------|
| 1 | Hyldepositioner | 5 | Tidsindikator |
| 2 | Funktionsdisplay | 6 | Display til færdigretvalg |
| 3 | Indikatorområde for temperatur/vægt | 7 | Knap for start/stop madlavning |
| 4 | Symbol for ovnens indvendige temperatur | 8 | Knap for tid og indstillinger |
| | | 9 | OK-tasten |
| | | 10 | Tekst display |

- 11 Op/ned-taster (Menu trin)
- 12 Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster
- 13 Programvælgerknap
- 14 TÆND/SLUK knap

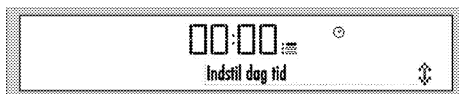
Indstilling af sprog









Sproget kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

1. Sæt strømkablet i stikket og tænd produktets sikring.
2. Når du tænder for ovnen for første gang, vises "Sprog: English" på tekstdisplayet
3. Berør   tasterne for at vælge det ønskede sprog.
4. Berør  for at bekræfte indstillingen.

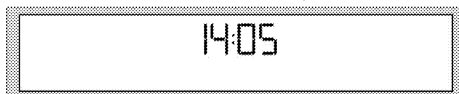
» Det vender tilbage til standby display.


Indstil timen



1. Efter at have valgt sprog, fremkommer "Tidsindstilling" på tekstdisplayet og  symbolet blinker. Indstil timer med   tasterne.
2. Berør  for at bekræfte timen.
3. Minutter-feltet og  symbolet blinker på displayet. Berør   tasterne for at indstille minutter. Berør  for at bekræfte indstillingen.


» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.





I tilfælde af strømudfald eller når produktet frakobles strømmen og tilkobles igen, vises tidsindstilling menuen igen. Det indstillede klokkeslæt bevares dog kun ved strømafbrydelser, der varer mindre end 20 minutter. I det tilfælde kan du fortsætte ved at bekræfte timen.

Første rengøring af produktet



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.



ADVARSEL
 Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
 Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.
 Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur.
Se .
4. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for ovnen; se

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.

3. Vælg den højeste grilltemperatur.
Se *Betjening af grillen, side 61*.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 61*



Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift.

Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten.

Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Betjening af mikrobølgeovnen

Generelle informationer om madlavning i mikrobølgeovnen

For at forhindre vandet og andre væsker i at koge over:

1. Brug ikke lukkede beholdere eller beholdere med smalle åbninger.
 2. Undlad at overopvarme.
 3. Før du placerer beholderen i mikrobølgeovnen, omrør indholdet med en teske, åbn døren og omrør igen halvvejs under tilberedningen. Lad ikke teskeen sidde i beholderen, når ovnen arbejder.
 4. Når der opvarmes væsker, såsom suppe og sauce, kan de uventet boble og koge over uden at komme i kog. Lad ikke ovnen uden opsyn, når du opvarmer væsker.
- Efter opvarmning af babymad eller drikke inde i en sutteflaske, ryst og prøv temperaturen, før du giver maden til din baby. Før opvarmning, fjern hættten og mundstykket fra flasken.
 - Fjern mad fra enhver plastemballage, før tilberedning eller optøning. Under visse særlige omstændigheder skal du dække maden med en speciel plastfolie.
 - Brug ikke ovnen til at lave popcorn, medmindre du har specielt designede poser til brug i mikrobølgeovne.

- Chokolade slik med lavt væskeindhold og mel-baserede fødevarer skal opvarmes med forsigtighed.
- Æg i skal og hele hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter opvarmningen er slut.

Fordelene ved mikrobølger

- I konventionelle ovne trænger varmen, der sendes af elektriske varmelegemer eller gasbrændere, i madvarer udefra. Derfor forbruges en enorm mængde af energi for at opvarme luften inde i ovnen, ovndelene og køkkenredskaber.
- I en mikrobølgeovn er varmen genereret af fødevarer, og varmen strømmer fra indersiden til ydersiden. Der er ingen varmetab i midten, på ovnens indvendige vægge eller køkkenredskaber (hvis de er mikrobølgekompatible). Med andre ord er det kun fødevarer, der bliver opvarmet.
- Mikrobølgeovne reducerer betydeligt tilberedningstiden. Tidsforbrug i mikrobølgeovntilberedning udgør næsten halvdelen eller en tredjedel af tilberedning i en konventionel ovn. Meget afhænger af tætheden, varmen og mængden af de ingredienser, der skal tilberedes.

- Du kan bevare den naturlige smag af fødevarer ved at tilberede dem i deres egen saft uden at tilføje mange krydderier eller med ingen krydderier overhovedet.
- Mikrobølgeovne sparer energi. Energi anvendes kun, når du tilbereder maden. Der er ingen energispild med en mikrobølgeovn.
- Du behøver ikke bekymre dig, hvis du glemmer at lade kødet tøj. Mikrobølgeovne kan optø frosne fødevarer i en kort tid, så du kan begynde at lave mad med det samme. Bu sayede bakteri gelişme tehlikesi azalır.
- Fødevarer bevarer deres ernæringsværdi takket være kortere tilberedningstid.
- Rengøring er også lettere i forhold til konventionelle ovne.

Mikrobølger i teorien

- Mikrobølger er en form for energi, der svarer til radio- og tv-bølger. Magnetronrøret inde i mikrobølgeovnen producerer mikrobølgeenergien. Mikrobølgeenergi spredes i alle retninger inde i ovnen, reflekteres fra sidevæggene og trænger ind i fødevarerne jævnt. Mikrobølgerne forårsager hurtige vibrationer i molekylerne af fødevarer. Denne vibration skaber varme, der tilbereder maden.
- Mikrobølgerne kan ikke passere gennem ovnens metalvægge.

Mikrobølger kan passere gennem materialer, såsom keramik, glas eller papir.

Hvorfor fødevarer bliver opvarmet

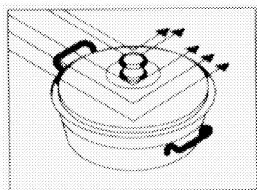
De fleste fødevarer indeholder vand og vandmolekyler, som vibrerer, når de udsættes for mikrobølger. Friktion mellem molekylerne producerer varme, der øger temperaturen af fødevarerne, optø dem, hvis den er frosset, koger eller holder fødevarerne varme. Som et resultat, opbygges der varme inde i fødevarer

- Fødevarer kan tilberedes med meget lidt eller ingen olie;
- Optøning eller madlavning i en mikrobølgeovn er meget hurtigere end i en konventionel ovn;
- Vitaminer, mineraler og ernæringselementer i fødevarer er bevaret;
- Naturlige farve og aroma af fødevarerne ændres ikke.

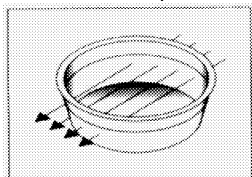
Beholdere egnet til mikrobølgeovn

Mikrobølger trænger igennem porcelæn, glas, pap eller plast, men ikke metallerne. Derfor kan metalredskaber eller redskaber med metaldele ikke bruges i mikrobølgeovnen.

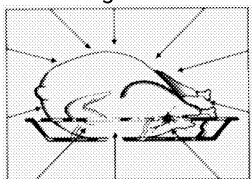
Mikrobølger reflekteres af metal ...



... men de passerer gennem glas eller porcelæn ...



... og absorberes af fødevarer.



FORSIGTIG

Brandfare!

Anbring aldrig metal eller metaldækkede beholdere i mikrobølgeovnen.



FORSIGTIG

Brug ikke ovnen, når den er tom og uden en bakke. Dette kan beskadige ovnen.

- Mikrobølger kan ikke trænge gennem metal. Mikrobølger kastes tilbage fra alle metalgenstande i ovnen og forårsager farlige elektriske lysbuer. De fleste termoglas ikke-metalliske beholdere er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Dog kan visse beholdere indeholde materiale, der er uegnet til mikrobølgeovn. Du kan anvende følgende test

for at afgøre, om en beholder er egnet til mikrobølgeovn eller ej:

- Anbring en tom beholder, du vil teste, i ovnen sammen med en anden beholder fyldt med vand.
- Indstil ovnen til høj effekt og kørs den i et minut. Hvis vandet er blevet opvarmet og beholderen, du tester, er kold, så egner sig den til mikrobølgeovnen.
- Men hvis vandet forbliver koldt og den anden beholder bliver varm betyder det, at mikrobølgerne er blevet absorberet af beholderen, og derfor er den uegnet til mikrobølgeovnen.

Glasbeholdere

- Undgå at bruge beholdere af meget tyndt glas eller blykrystal. Varmebestandige glasbeholdere er egnet til brug i mikrobølgeovne. På den anden side, undgå brug af skrøbelige glasbeholdere, såsom vand- og vinglas, der kan gå i stykker, når indholdet varmes op.

Plastbeholdere

- Brug ikke gryder og skåle lavet af plastic eller melamin til langvarig tilberedning i mikrobølgeovnen; det samme gælder for poser, der bruges til opbevaring af frostvarer. Dette skyldes, at meget varm mad vil før eller senere medføre, at plastbeholdere vil smelte eller blive deformeret. Brug kun disse beholdere til kortvarig tilberedning i mikrobølgeovnen.

Madlavningsposer

- Madlavningsposer er egnet til brug i mikrobølgeovne, forudsat at disse er beregnet til madlavning. Glem ikke at lave huller i dem til at gøre det muligt for dampen at slippe ud. Brug aldrig normale plastikposer til madlavning, da de vil smelte og gå i stykker.

Papir

- Du bør ikke bruge nogen form for papir til langvarig madlavning.. Dette vil medføre, at papiret antændes. Papirtallerkener er egnet til fedtholdige og tørre fødevarer, der kræver kortvarige madlavning.

Brug ikke genbrugspapir. Den slags papir kan indeholde fragmenter, der kan forårsage gnister.

Træ- og flet-beholdere

- Da mikrobølger forårsager udtørring af træstruktur og

træet kan smuldre, kan store træbeholdere ikke bruges.

Beholdere af porcelæn

- Generelt er beholdere af sådanne materialer egnet til brug i en mikrobølgeovn, men du skal teste dem for at være sikker.

Metalbeholdere

- Metalbeholdere reflekterer mikrobølger væk fra fødevarer. Derfor skal du undgå at bruge sådanne beholdere.



FARE:

Noget køkkengrej indeholder meget jern eller bly, og er derfor uegnede til brug som madlavningsbeholdere.

Sørg for at teste dit køkkengrej for se, om det egner sig til en mikrobølgeovn.

Køgegrej	Mikrobølge	Grill	Konvektion	Kombinationstilstande
Varmebestandigt glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Ikke varmebestandigt glas	Nej	Nej	Nej	Nej
Varmebestandig keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrobølgesikker plasttallerken	Ja	Nej	Nej	Nej
Køkkenrulle	Ja	Nej	Nej	Nej
Metalbakke	Ja	Ja	Ja	Ja
Metalrist	Nej	Ja	Ja	Nej
Sølvpapir og aluminiumbeholder	Nej	Ja	Ja	Nej

* Brug kun den metalbakke, der følger med ovnen.

Placering af mad

- Du vil opnå optimale resultater ved at arrangere maden jævnt i beholderen. Denne metode kan anvendes på mange måder til tilfredsstillende resultater.
- Du kan tilberede et stort antal identiske stykker (f.eks. kartofler). Hvis du arrangerer dem i en jævnt fordelt cirkel omkring ovnen, vil de koge bedre. Undgå at placere et styk oven på et andet.
- Da mikrobølger virker mere kraftfuldt på de ydre lag af maden, skal du placere de tykke dele i midten af bakken når maden består af stykker i forskellige størrelser og tykkelser. Dette vil sikre, at disse stykker tilberedes først.
- Placer fisk og andre fødevarer, der ikke er flade, med haler på kanten af bakken.
- Du kan placere meget fint skårede kødstykker oven på hinanden. Tykkere dele, såsom pølser og kødskiver, skal placeres tæt på hinanden..
- Varm saucer i en separat skål. Smalle, dybe tallerkener er bedre til dette formål end brede og flade. Beholdere bør ikke være mere end to tredjedele fulde, når du varmer saucer eller supper.
- Hvis du skal tilberede en hel fisk, prik huller i den, så skindet ikke sprænges.

- Når du bruger plastfolie, poser eller bagepapir, skal du lave huller alle en åbning for at få dampen mulighed til at komme ud.
- Små stykker mad koges hurtigere end store stykker, og stykker i regelmæssige former koger hurtigere end andre. For de bedste resultater skal du skære maden jævnt i stykker af samme størrelse.

Højde af maden

- Maden, der er ganske tyk (normal steg), vil den nederste del blive tilberedt hurtigere. Det betyder, at det undertiden er nødvendigt at vende sådanne stykker over flere gange.
- Tykke eller kompakte stykker kan placeres i en højere position, så mikrobølgerne kan påvirke de nederste og midterste dele af stykket.

Forslag til madlavning

Faktorer, der påvirker tilberedningstiden:

- Tilberedningstid i mikrobølgeovnen afhænger af en række faktorer. Temperaturen af de ingredienser, der anvendes i en opskrift, kan væsentligt påvirke mængden af tilberedningstiden. Således vil en kage lavet med iskold smør, mælk og æg tage betydeligt længere tid at tilberede end en kage lavet med ingredienser ved stuetemperatur.

- Især når det kommer til brød, kager og fløde-saucer, anbefaler nogle opskrifter at tage maden ud af ovnen, før den er fuldt kogt. Hvis disse fødevarer efterlades tildækkede uden for ovnen, vil de fortsætte med at koge, fordi varmen spredes fra det ydre til det indre lag af maden.

Hvis du lader disse fødevarer stå i ovnen, indtil de koges helt færdigt, risikerer du at brænde det yderste lag. Med tiden vil du blive en bedre dommer over, hvor lange forskellige madvarer skal koges.

- Efterlad ikke maden uden opsyn. Din mikrobølgeovn oplyses automatisk, når den er i drift, så du kan holde øje med maden, der tilberedes i ovnen.

Optøning:

- Optøningstiden kan afhænge af formen på pakken. Flade, rektangulære pakker optøs hurtigere end dybe beholdere.
- Adskil varerne, som de begynder at tø op. De vil derefter optø lettere.
- Jo mere mad du tilbereder, jo længere vil det tage. Dobbelt madmængde tager cirka dobbelt så lang tid. Hvis det tager fire minutter at tilberede én kartoffel, vil det tage i gennemsnit syv minutter at tilberede to kartofler.

Mængden af mikrobølger, som din ovn producerer, forbliver

konstant, uanset hvor meget mad du placerer inde i ovnen. Det betyder, at jo mere mad du placerer i ovnen, jo længere tid vil det tage at tilberede.

Væsker

- Væsker påvirker tilberedningstiden fordi mikrobølger er følsomme overfor fugt. Fødevarer med naturlige væsker (såsom grøntsager, fisk og fjerkræ) tilberedes hurtigt og nemt. Ved tilberedning af tørre fødevarer, såsom ris og bælgfrugter, anbefales det at tilsætte vand.
- Husk, at fugt elimineres i en mikrobølgeovn, så når du tilbereder tørre fødevarer, såsom nogle typer af grøntsager, bør du først fugte dem med lidt vand eller dække dem, så de bevarer deres fugt.
- Ved tilberedning af fødevarer med meget lidt vandindhold (optøning af brød, lave popcorn) foregår fordampning meget hurtigt. I sådanne tilfælde fungerer ovnen som om den er tom, og maden kan blive brændt. Desuden kan ovnen eller køkkenredskaber blive beskadiget. Sørg derfor for at indstille den ønskede tilberedningstid og aldrig forlade ovnen uden opsyn under tilberedningen.

Damp

- Fugten i fødevarer kan undertiden forårsage, at ovnen

udsteder damp, når den er i drift.
Dette er normalt.

Sukker

- Når du tilbereder mad med meget højt sukkerindhold, såsom buddinger og tærter, følg anbefalingerne i opskrifter for mikrobølgeovn.

Hvis du overskrider den anbefalede tilberedningstid, kan det resultere i, at maden brænder eller du kan beskadige ovnen.

Madens tæthed

- Lette, porøse fødevarer, såsom brød og kager, vil tage mindre tid end tunge, kompakte fødevarer, såsom stege og gryderetter. Udvis forsigtighed, når du tilbereder porøse fødevarer, da de ikke har hårde, tørre overflader.

Ben og fedtindhold

- Ben leder varme, og fedt koges hurtigere end kød. Ved tilberedning af kødstykker med knogler eller fedt skal du sikre, at de koges jævnt og ikke overkoges.

Farve af fødevarer

- Kød eller fjerkræ, som er blevet tilberedt i femten minutter eller derover, vil brunes let i sit eget fedt. Maden, der er blevet tilberedt hurtigt, kan få en mere appetitvækkende udseende, hvis du pensler den barbecue eller sojasovs. Hvis du kun bruger en smule af sådan sauce, vil det ikke påvirke smagen maden.

Reducere det indre tryk i maden

- Mange fødevarer er dækket af skind. Der opbygges damp inde i maden, når den koges, og den kan få maden til at briste. For at undgå dette, skal der prikkes huller i skindet med en gaffel eller kniv. Du bør anvende denne procedure med kartofler, kyllingelever, muslinger, æggeblommer, pølser og visse former for frugt og grøntsager.

Vende og omrøre maden under tilberedning

- Det er vigtigt at omrøre maden, når den tilberedes i en mikrobølgeovn. I konventionel madlavning omrøres maden for at blande den. I mikrobølgeovnen omrøres maden for at opnå lige varmfordeling. Rør altid udefra mod midten, fordi maden ved kanten varmes før den bliver varm i midten.
- Ved pladskrævende og aflange retter, som stege og hel fjerkræ, bør du vende dem for at sikre, at toppen og bunden er ligeligt kogt. Du skal faktisk vende kød og kylling i skiver.
- Det er vigtigt at omrøre og vende maden under tilberedning for at sikre at alle delene bliver kogt færdige.

Forskellige tilberedningstider

- Til at begynde med skal du altid prøve den minimale tilberedningstid og kontrollere, om maden er færdig.

Tilberedningstiderne i denne manual er omtrentlige værdier. Tilberedningstiden kan variere afhængigt af dimensionerne og typer af fødevarer og beholdere.

Hviletid

- Lad maden stå et stykke tid efter den tages ud af ovnen. Ved optøning, tilberedning og genopvarmning, får du bedre resultater ved at lade maden hvile for en stund. Dette er fordi varmen vil blive jævnt fordelt i maden.

Inde i mikrobølgeovnen vil maden fortsætte med at koge, selv efter at ovnen er slukket. Hviletiden vil øge varmen af i maden med mellem 3 °C og 8 °C. Denne proces opretholdes ikke af mikrobølgeovnen men af varmen i maden. Hviletiden kan variere i henhold til, hvilken slags mad der tilberedes. Sommetider er denne periode er så kort som den tid, det tager at tage maden ud af ovnen og servere den. Denne periode kan udvides til ti minutter med store retter.

- Fjern mad fra plastemballage før tilberedning eller optøning. Under visse særlige omstændigheder kan det være nødvendigt at dække maden med en speciel plastfolie.

- Det anbefales især at tage fødevarer som kød, kylling, brød, kager og flødesauce ud af ovnen, før de er fuldt kogte, og lade dem stå indtil de bliver færdige.

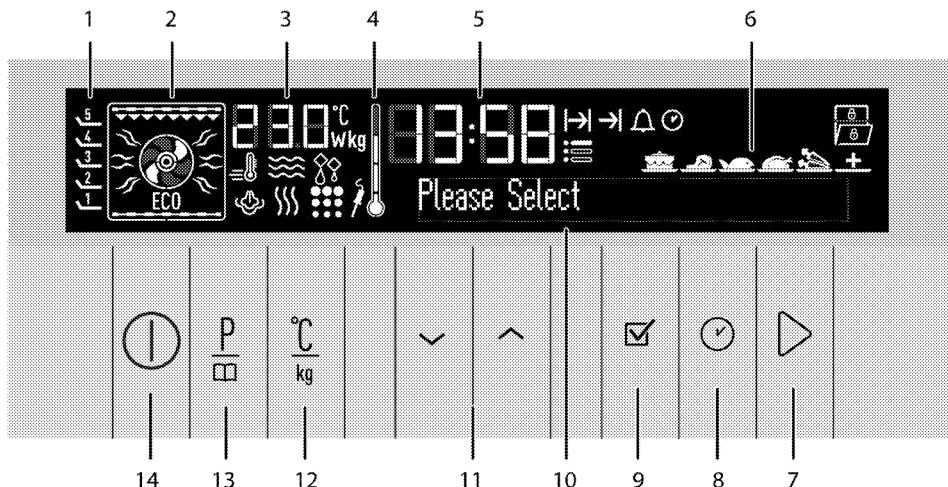
Brug af mikrobølgeovnen



Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.

Din mikrobølgeovn arbejder på tre forskellige måder: kun mikrobølge, kun ovn, og kombineret ovn og mikrobølge.

Betjeningstilstand	Beskrivelse
Mikrobølge	Når ovnen kun arbejder med mikrobølger, skaber den varme direkte inde i retten. Du kan bruge mikrobølger til at opvarme madvarer eller drikkevarer, til optøning eller madlavning. I mikrobølgetilstanden er maden kogt men ikke stegt.
Ovnfunktion	Kun ovnens varmelegemer tilbereder maden ved at varme den op. Du kan bruge ovnen til al slags madlavning og til optøning. Maden bliver både kogt og stegt i ovnfunktionen.
Kombineret tilstand	I kombineret tilstand arbejder både ovnens varmelegemer og mikrobølger. Maden koges og steges i en kortere tid i kombineret tilstand.



- 1 Hyldepositioner
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Indikatorområde for temperatur/vægt
- 4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 5 Tidsindikator
- 6 Display til færdigretvalg
- 7 Knap for start/stop madlavning
- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 OK-tasten
- 10 Tekst display
- 11 Op/ned-taster (Menu trin)
- 12 Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster
- 13 Programvælgerknap
- 14 TÆND/SLUK knap



- Symbol for indstillinger
- Symbol for opvarmning
- Symbol for tastelås
- Symbol for åben låge
- Symbol for kødsonde *
- Pyro-symbol *
- Damp-symbol *
- * Varianter afhængigt af produktmodel.

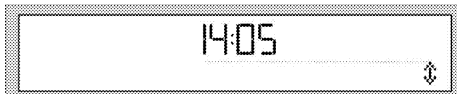
Ovnens display vender tilbage til standby display efter den tændes og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Kun og tasterne fungerer, når displayet er i denne status. Du kan udføre alle handlinger i menuen Indstillinger. Se *Menuen Indstillinger, side 60.*


Display symboler:

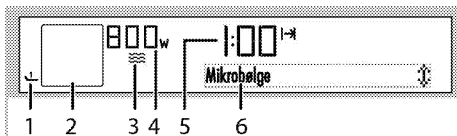
- Mikrobølge-symbol
- Symbol for hurtig opvarmning (Booster)
- Symbol for koge-/stegetid
- Symbol for slut for madlavningstid
- Alarmsymbol.
- Symbol for aktuell tid

i Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at tænde for ovnen.




Betjene mikrobølger

1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.
2. Den første betjeningskærm vises, når ovnen er tændt.

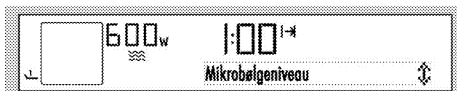









- 1 Hyldeskinnepositioner
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Mikrobølge-symbol
- 4 Mikrobølgeeffekt / Indikatorområde for temperatur/vægt
- 5 Område Madlavningstid: Angiver den indstillede madlavningstid.
- 6 Tekst display

Denne skærm indeholder mikrobølger-tilstand med mikrobølgeeffekt, anbefalet hyldeposition og tilberedningstid.


3. Hvis du vil ændre effektniveauet, skal du berøre  én gang for at åbne effektniveaudisplayet.

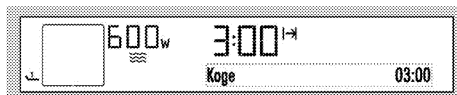
Wsymbol blinker samtidigt.





4. Berør , indtil det ønskede effektniveau vises i feltet for effektniveau. Berør  for at indstille niveauet, når den ønskede værdi vises i displayet.
5. Du vælger tilberedningstiden ved at berøre  tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på tekstdisplayet.  symbol blinker samtidigt.
6. Berør  taster for at indstille den ønskede madlavningstid og bekræft indstillingen ved at berøre  tasten. Når madlavningstiden er indstillet, lyser  konstant.





7. Når værdier for madlavningstid og effektniveau er passende, berør  tasten for at starte madlavning. Madlavningen starter og "Tilberedning" vises i displayet.



i Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, kommer advarselen "Låge åben" og  frem i displayet, og mikrobølge madlavning er annulleret.




i Tilberedningen stopper, når ovnlågen åbnes. Du skal berøre  igen for at genoptage tilberedningen efter lukning af ovnlågen.

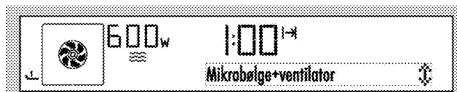
i Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere end ét sekund for at starte tilberedning.

» Ovnens arbejder på det indstillede niveau indtil slutningen af den indstillede tilberedningstid. Ovnlampen er tændt under madlavningsprocessen.

8. Når tilberedningen er færdig, vises "God appetit" på displayet og alarmsignalet høres.
9. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast.

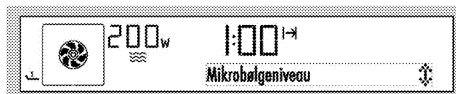
Betjening med kombi-tilstand




1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.
2. Berør  eller  tasterne for at vælge den ønskede kombi-tilstand (funktion).

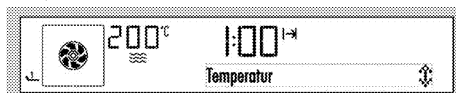









3. Hvis du vil ændre effektniveauet, skal du berøre $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ én gang for at åbne effektniveauudisplayet.

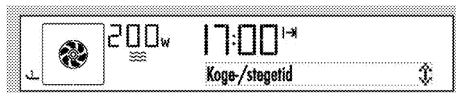
Wsymbol blinker samtidigt.




4. Berør  / , indtil det ønskede effektniveau vises i feltet for effektniveau. Berør  for at indstille niveauet, når den ønskede værdi vises i displayet.
5. Hvis du vil ændre temperaturen i kombi-tilstanden, skal du berøre $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ én gang for at åbne temperaturdisplayet. $\text{^{\circ}\text{C}}$ symbol blinker samtidigt.

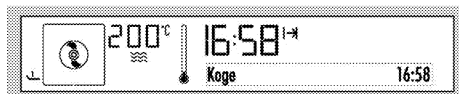



6. Berør  /  indtil den ønskede temperatur vises i indikatorområdet for temperatur. Berør  for at indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises i displayet.
7. Du vælger tilberedningstiden ved at berøre  tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på tekstdisplayet. $\text{I}\rightarrow$ symbol blinker samtidigt.
8. Berør  /  taster for at indstille den ønskede madlavningstid og bekræft indstillingen ved at berøre  tasten. Når madlavningstiden er indstillet, lyser $\text{I}\rightarrow$ konstant.





9. Når madlavningfunktion, effektniveau og temperaturværdier er passende, berør  tasten for at starte

madlavning. Madlavningen starter og "Tilberedning" vises i displayet.





i Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, kommer advarslen "Låge åben" og  frem i displayet, og mikrobølge madlavning er annulleret.

i Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselsmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere end ét sekund for at starte tilberedning.

» Ovnens varmes op til den forudindstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt. Ovnens vil samtidigt arbejde på det indstillede effektniveau for mikrobølger. Ovnlampen er tændt under madlavningsprocessen.

i Under madlavningen kan effektniveau for mikrobølger og tilberedningstid ændres.

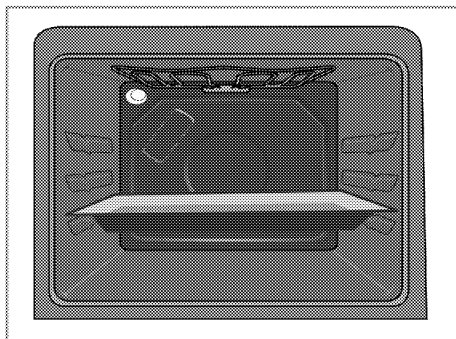
i I mikrobølge og betjeningstilstande viser ovnuret tilberedningstid i minutter og sekunder. For ovnfunktionen vises tiden i timer og minutter.

i Du kan stoppe tilberedning i mikrobølge- og kombineret-tilstande ved at trykke på -tasten i 1 sekund. Du genoptager tilberedningen ved igen at trykke på -tasten i 1 sekund.

i Ved tilberedning i lave temperaturer og ved brug af mikrobølge eller kombineret tilstand kan der komme lugt efter at du har taget maden ud af ovnen. Dette skyldes, at tilberedningen fortsætter, selv om ovnen er kold. I det tilfælde skal du køre ovnen i ventilator-understøttet madlavning ved 230 °C i 20 minutter.

Sådan slukkes den elektriske ovn

Berør  tasten for at slukke ovnen.



1. rist i ovnen er den nederste rist. Brug kun 1. rist i mikrobølge madlavning.

i Af sikkerhedsmæssige årsager er indstilling af tilberedningstid begrænset til maks. 12 minutter på det højeste effektniveau. I andre effekt niveauer er denne tid forlænget til 90 minutter.

i Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke.

i Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.

i Den aktuelle tid kan ikke indstilles, mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.

i Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampe når ovnlågen åbnes.

Betjeningsstilstande af mikrobølger

Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

i Madlavning med flere fade i mikrobølge- og kombineret tilstand er ikke mulig. Der kan kun laves mad med et fad.

i Ovnen opvarmes ikke i mikrobølge-tilstanden. Kun maden varmes op.

Mikrobølge

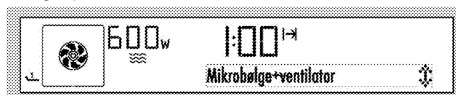
Kun mikrobølger arbejder. Det kan bruges til at opvarme mad og drikkevarer samt til madlavning. Maden er kogt uden at blive stegt.

Mikrobølge



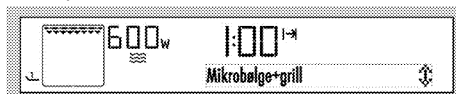
Mikrobølge+ventilator

Ovnens bagerste varmelegeme arbejder sammen med mikrobølger. Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Du kan tilberede dine måltider i en kort tid og stege på samme tid.



Mikrobølge+grill

Mikrobølge og stor grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.



- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Mikrobølge+grill+ventilator

Mikrobølge og varm luft, der opvarmes af den fulde grill, spredes meget hurtigt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.



Mikrobølge+grill+ventilator

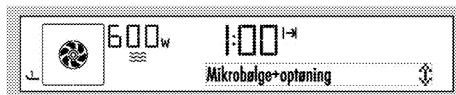
- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Mikrobølge+optøning

Mikrobølge og kun ventilatoren (i bagvæggen) kører.

Egnet til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad.

Mikrobølge+optøning



Tablet over koge-/stegetider

i Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

i 1. rist i ovnen er den nederste rist. Brug kun 1. rist i mikrobølge madlavning.

Madvare	Madlavningstilstand	Vægt (gr)	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kyllinge baguette	Mikrobølge+ventilator	1000	210	600	25
Hel kylling	Mikrobølge+ventilator	1500	15 min. 230 så 200	600	35
Frossen pizza	Mikrobølge+ventilator	450	230	200	8
Kalkunlår (udbenet)	Mikrobølge+grill+ventilator	1000	230	300	30
Friske store kartofler	Mikrobølge+ventilator	1000	180	600	25
Kartoffelgratin *	Mikrobølge+ventilator	1250	180	600	25
Dalyan kødbolle	Mikrobølge+ventilator	1800	5 min. 230 så 170	300	20
Hel fisk	Mikrobølge+grill+ventilator	1000	250	600	10
Fiskepinde	Mikrobølge+ventilator	600	230	300	12
Sovs og kartofler dumplings	Mikrobølge+ventilator	1500	210	200	35
Færdigretter (kikærter med kød)	Mikrobølge	400		600	3,5
Pilaf	Mikrobølge	400		600	4

Vær forvarmning før tilberedning i combi mode. Forvarmning skal ske ved ovn driftstilstande.

* Det foreslås at tilføje kasar ost (tyrsk gul ost) i de sidste 5 minutter af madlavning.

Optøning


Madvare	Vægt (gr)	Mikrobølgeeffekt (W)	Opløsningstid (min.) (ca)	Ventetid (min.)	Forslag
Alle rødt kød	250	200	6	10	Vend efter halvdelen af tiden
	500	200	12	10	Vend efter halvdelen af tiden
Hakket oksekød	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Vend efter halvdelen af tiden
Hel kylling	1500	200	25	10	Vend efter halvdelen af tiden
Kylling lår	750	300	7	10	
Kyllinge baguette	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Hel fisk	250	200	7	5	Vend efter halvdelen af tiden
	500	200	10	5	Vend efter halvdelen af tiden
Pølse	300	200	5	5	

Færdigretter funktioner




Sådan vælges færdigretter funktionerne



Menuen Færdigretter indeholder programmer med måltider, der er lavet af professionelle kokke og er lagret i betjeningsenhedens hukommelse.

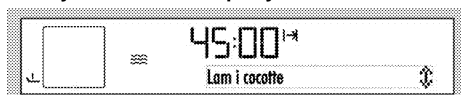
For at vælge Færdigretter funktioner:



1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.




Den første betjeningskærm vises, når ovnen er tændt.



 Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at tænde/slukke ovnen.

2. Berør  tasten to gange for at vælge mikrobølge færdigretter funktionens display. I dette trin vises, "**Lam i cocotte**" og  symbolet i displayet..



3. Berør  tastene for at vælge retten.
4. Berør  tasten for at starte tilberedning.


 Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere end ét sekund for at starte tilberedning.

 Hvis retten ikke kræver hurtig opvarmning, sæt den i ovnen og tryk på tasten  for at starte tilberedning.


5. Hvis retten kræver hurtig opvarmning, vises "Forvarmning" i displayet.



6. Når hurtig opvarmning er færdig, vises "Placér bakken" i displayet.
7. Sæt retten ind i ovnen og luk ovnlågen.
Sæt retten ind i ovnen og luk ovnlågen. Madlavningen starter og "Tilberedning" vises i displayet.
8. Når tilberedningen er færdig, vises "God appetit..." på displayet og alarmsignalet høres.

 For at stoppe alarmsignalet skal du blot trykke på en vilkårlig tast.



Når "Tilbage" fremkommer på displayet, mens du navigerer i menuen over retter, kan du komme tilbage til den tidligere menu. Berør  tasten for at skifte til den første funktionsvisning.

LAM I COCOTTE

INGREDIENSER

- 150 g lammekød i tern
- 100 g løg
- 20 g rød peberfrugt
- 20 g grøn peberfrugt
- 40 g friske kartofler
- 20 g auberginer
- 100 g tomater
- 2 fed hvidløg
- ½ spsk. tomatpasta
- 1 spsk. olivenolie
- 10 g smør
- Salt
- Sort peber

TILBEREDELSE

- Hak løg, rød peberfrugt, grøn peberfrugt, kartofler, aubergine og tomat groft.
- Hak løg groft.
- Bland grøntsager, lammekød og andre ingredienser godt i en skål.
- Hæld blandingen i en glasskål med låg og tilsæt hakket smør.
- Læg låget på.
- Anbring skålen på 1. hylde i en forvarmet ovn og bag retten.
- Det anbefales, at retten serveres efter 10 minutters hviletid.

BEEF WELLINGTON

43/DA

INGREDIENSER

- 40 g finthakket løg
- 2 finthakkede svampe
- 1 finthakket fed hvidløg
- 70 ml fløde
- Salt
- Sort peber
- 150 g oksemørbrad
- 1 pakke butterdej
- 1 pisket æg
- 1 spsk. olivenolie

TILBEREDELSE

- Varm panden, tilsæt 1 spsk. olivenolie. Krydr fileten med salt og peber og puds den på begge sider på panden (sørg for, at den ikke steges helt). Afkøl kødet helt.
- Steg svampe og hvidløg på en anden pande. Når vandet fra svampe er fordampet, tilsæt fløde og kog indtil blandingen er tyk. Afkøl blandingen helt.
- Drys mel på butterdejen, som blev holdt 1 time i stuetemperatur, og rul lidt ud med en kagerulle.
- Fordel den afkølede blanding i midten af butterdejen med en ske, læg fileten på blandingen, og fold butterdejen rundt om fileten (pensl med ægget på sammenføjninger, så dejen kan lukkes helt).
- Læg retten på en plade med sammenføjninger nedad.
- Pensl toppen med sammenpisket æggeblomme.
- Anbring pladen på 1. hylde i en forvarmet ovn og bag kødet.

HAVABORRE

INGREDIENSER

- 2 hele havaborrer på 300 g (600 g i alt)

- 90 g løg skåret med juliennejern (i tykkelsen på 3-4 mm)
- 1 mellemstor kartoffel (skåret i skiver på 1-4 mm)
- 1 kviste friske timianblade
- 1 kviste frisk dild
- 1 fed finthakket hvidløg
- Revet skal af 1 citron
- 1 laurbærblad
- 10 ml citronsaft
- Smør
- 10 ml olivenolie
- Salt, sort peber

TILBEREDELSE

- Gnid fisken med salt, peber og smør.
- Bland kartoffel, friske tymianblade, frisk dild, hvidløg, citronskal, laurbær, citronsaft og olivenolie i en skål.
- Smør kagebakke med olie.
- Læg halvdelen af løg i midten af bakken og anbring tomater rundt om løget.
- Fyld fisken med den anden halvdel af løg, og placer den på kartofler og løg.
- Anbring pladen på 1. hylde i en forvarmet ovn og bag retten.

KØDRAND I SKIVER MED GRØNTSAGER

INGREDIENSER

- 1 mellemstort løg
- 1 lille rød peberfrugt
- 1 lille grøn peberfrugt
- 1 lille gul peberfrugt
- 1 lille aubergine
- 1 lille squash
- 2 mellemstore tomater
- 25 g smør

- 0,5 kg hakket kød
- 175 g rasp
- 1 spsk. tomatpasta
- 1 æg
- 30 ml fløde
- 1 dessertske rød peber
- Salt
- Sort peber

TILBEREDELSE

- Smelt smør i en gryde. Tilsæt finthakket løg og aubergine og steg.
- Tilsæt fintskåret rød, grøn, gul peberfrugt og steg lidt mere.
- Tilsæt fint skårede squash og tomater og steg (sørg for, at grøntsager ikke bliver for bløde), lad blandingen køle helt af.
- Ælt det hakkede kød, æg og fløde godt i en anden skål.
- Tilsæt den afkølede grøntsagsblanding, salt, sort peber, rød peber og rasp, og ælt alle ingredienser, indtil de kan formes som kødboller.
- Læg smurt papir på bagepladen og placer kødet, så det former en rand.
- Anbring pladen på 1. hylde i en forvarmet ovn og bag retten.
- Det anbefales, at kødet skæres i skiver efter 5 minutters hviletid.

RØDBEDESALAT MED GEDEOST

INGREDIENSER

- 10 rødbeder på 50 g
- 2 appelsiner
- 2 citroner
- 90 ml balsamico
- 100 ml olivenolie

- 1 vaniljestang
- Salt
- Sort peber
- 3 kviste frisk timian
- 2 fed hvidløg
- 2 bundter rucola
- 10 cherry tomater
- 100 g gedeost

TILBEREDELSE

- Bland balsamico, appelsinskræl, citronskræl, vaniljekærner, olivenolie, fint hakket hvidløg og frisk timian (marinade).
- Læg alle rødbederne med skræl i marinaden.
- Læg de marinerede rødbeder i en glasskål med låg, hæld marinaden over, og læg låget på.
- Anbring skålen på 1. hylde i en forvarmet ovn og bag rødbeder.
- Tag retten ud af ovnen og stil til afkøling.
- Skræl de afkølede rødbeder med en kniv.
- Bland grofthakket rucola, hakkede tomater, appelsinskiver og rødbeder skåret i skiver.
- Tilsæt den kogte og afkølede marinade, salt, sort peber og gedeost i skiver, bland salaten og servér.

KARTOFFELGRATIN

INGREDIENSER

- * 200 g friske kartofler
- * 100 ml fløde
- * 1 lille håndfuld muskatnødpulver
- * Salt

- * Sort peber
- * 1 fed finthakket hvidløg
- * 1 laurbærblad
- * 1 kviste frisk timian
- * 1 teske smør

TILBEREDELSE

- * Skær kartofler i tynde skiver (1-2 mm) og lad dem ligge i vandet i 30 minutter.
- * Kog fløde, muskatnød, salt, sort peber, finthakket hvidløg, laurbærlade og timian.
- * Smør en glasskål med smør og læg kartofler i 2 rækker. Hæld halvdelen af den varme blanding i skålen. Læg endnu 2 rækker kartofler og hæld den resterende blanding over, mens den er stadigvæk varm.
- * Anbring skålen på 1. hylde i en forvarmet ovn og bag retten.
- * Vend glaslåget om og læg det på skålen, efter denne er taget ud af ovnen (dette vil presse maden og gøre den flad), og stil til hvile.
- * Skær kartoffelgratinen i skiver, når den er kølet helt af.
- * Varm panden, tilsæt 1 spsk. olivenolie, og varm/brun hver skive af kartoffelgratin.
- * Server kartoffelgratinen varm.

VARM KAGE MED CHOKOLADESAUCE

INGREDIENSER

- 2 spsk. mel
- 2 spsk. sukker
- 2 spsk. mælk
- 1 spsk. olie
- 1 spsk. kakao
- 1 æg

INGREDIENSER TIL CHOKOLADESAUCE

- 50 ml fløde
- 50 g mørk chokolade

TILBEREDELSE

- Bland mel, kakao og sukker grundigt i en skål.
- Tilsæt mælk, olie og æg og rør godt.
- Fyld souffléformen med kageblandingen op til det halve.
- Læg souffléformen på fadet og bag i en ikke-forvarmet ovn.
- Kog fløden i en gryde og tag af komfuret. Tilsæt revet mørk chokolade til fløden og rør godt, indtil chokoladen smelter (chokoladesauce).
- Hæld chokoladesaucen over kagen og servér den.

BUTTERDEJSRULLER MED KANEL OG ROSINER

INGREDIENSER

- 6 pakker butterdej
- 1 æggeblomme

FYLD

- 100 ml vand
- 100 g sukker
- 1 teske rosiner
- 1 glas knuste (til pulverform) nødder
- ½ glas kokosmel
- 1 teske kanel

TILBEREDELSE

- Kog vand og sukker i en gryde. Tag blandingen fra komfuret. Tilføj knuste nødder, kokosmel og kanel og bland det sammen.

Lad blandingen køle helt af (fyld).

- Drys mel på butterdejen, som har hvilet 1 time i stuetemperatur, og rul lidt ud med en kagerulle.
- Fordel fyldet på den udrullede butterdej med en ske, og drys rosiner oven på.
- Rul butterdejen og skær i skiver på 3 cm.
- Læg bagepapir på bagepladen og læg kagestykker i en række på papiret. Pensl dem med sammenpisket æggeblomme.
- Anbring pladen på 1. hylde i en forvarmet ovn og bag retten.
- Kagerne serveres lune.

FYLDTE VINBLADE MED OLIVENOLIE

INGREDIENSER

- 500 g vinblade i saltlage
- ½ kop olivenolie
- Varmt vand
- Saft af halv citron

FYLD:

- 4 løg
- 1 kop olivenolie
- 2 spsk. pinjekerner
- 2 glas ris
- 1 spsk. tør mynte
- 1 dessertske sort peber
- 1 dessertske kanel
- 5-6 g melis
- 2 spsk. korende
- 1 glas hakket persille
- 1 dessertske salt

TILBEREDELSE

- Steg løg i olivenolien, tilsæt ris og steg lidt mere. Tilsæt alle

- andre ingredienser til fyldet og lad blandingen hvile.
- Læg de rullede vinblade på en række i en tilstrækkelig stor glasskål med låg.
 - Tilsæt blanding af olivenolie, citronsaft og varmt vand, således at blandingen ikke dækker toppen af ruller.
 - Læg låget på.
 - Anbring skålen på 1. hylde i en forvarmet ovn og bag retten.
 - Lad de fyldte vinblade hvile ved stuetemperatur i 1 time og derefter i køleskabet.

KYLLINGEUNDERLÅR

INGREDIENSER

- 3 stk. kyllingeunderlår
- 3 mellemstørrelse kartofler (skåret i 1 cm tykke skiver)
- 2 løg skåret med juliennejern (i tykkelsen på 3-4 mm)
- 2 tomater skåret i tern

INGREDIENSER TIL MARINADE

- 1 fed hvidløg
- ½ teske sort peber
- 1 teske salt
- 50 ml vineddike (rød)

- 1 spsk. melis
- 1 spsk. melasse
- 1 spsk. honning
- Saft af 1 citron
- 2 kviste friske timianblade
- 3 ml varm pebersauce
- 1 teske rød peber
- 200 ml olivenolie

TILBEREDELSE

- Knus hvidløg og bland alle ingredienser til marinade.
- Bland kyllingelår med halvdelen af marinaden og bland den anden halvdel med tomater, kartofler og løg og marinér i 2 timer.
- Læg kyllingeunderlår i midten af en standard bageplade. Læg kartofler rundt om kyllingeunderlår, og løg og tomater mellem kyllingeunderlår.
- Bages i en forvarmet ovn.
- Lad retten hvile i 5 minutter før serveringen.

6 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.

Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.



FARE:

Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp.

Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft

og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.

- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Tips om grillning

Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.
- Lad trådgrillen eller bagepladen med grill glide ind i det ønskede niveau i ovnen. Hvis du griller på trådgrillen, så sæt bagepladen på nederste hylde til at opsamle

fedt. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.

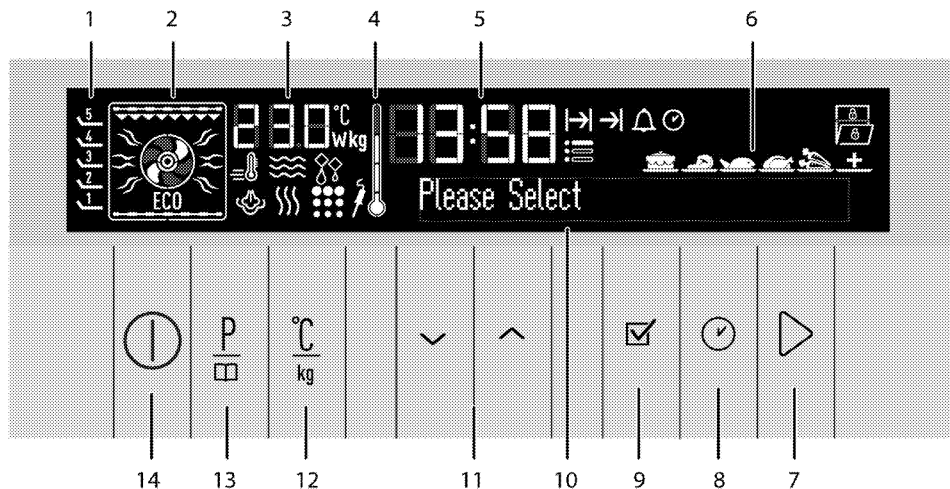


Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Brug af den elektriske ovn



Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.



- 1 Hyldepositioner
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Indikatorområde for temperatur/vægt
- 4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 5 Tidsindikator
- 6 Display til færdigretvalg
- 7 Knap for start/stop madlavning
- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 OK-tasten
- 10 Tekst display
- 11 Op/ned-taster (Menu trin)
- 12 Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster
- 13 Programvælgerknap

- 14 TÆND/SLUK knap

Display symboler:



Symbol for hurtig opvarmning (Booster)



Symbol for koge-/stegetid



Symbol for slut for madlavningstid



Alarmsymbol.



Symbol for aktuell tid



Symbol for indstillinger



Symbol for optøning



Symbol for tastelås



Symbol for åben låge



Symbol for kødsonde *





Pyro-symbol *






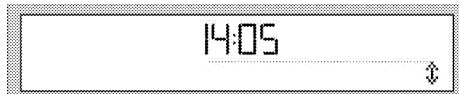
Damp-symbol *

* Varianter afhængigt af produktmodel.


Ovnen vender tilbage til standby display efter den tændes og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

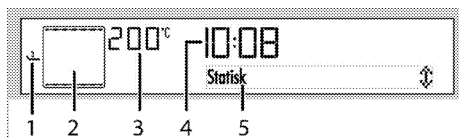
Kun  og  tasterne fungerer, når displayet er i denne status. Du kan udføre alle handlinger i menuen Indstillinger. Se *Menuen Indstillinger, side 60*.

 Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselsmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at tænde for ovnen.



Vælg temperatur og betjeningsmåde



1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.
2. Den første betjenings-skærm vises, når ovnen er tændt.



- 1 Hyldeskinnepositioner
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Indikatorområde for temperatur/vægt
- 4 Tidsindikator
- 5 Tekst display

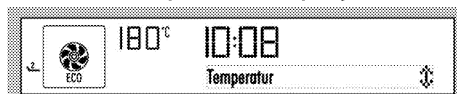
Denne skærm indeholder den anbefalede temperatur under indikatoren for temperatur og vægt,




de aktive varmelegemer, og den anbefalede placering i ovnen på funktionsdisplayet.

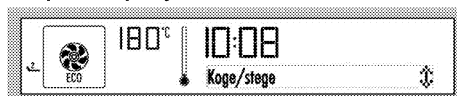
3. Berør  eller  tasterne for at vælge den ønskede betjeningsmåde (funktion).



Når funktionen er valgt, kan "Temperatur", "Madlavningstid" og "Booster" (hurtig opvarmning) indstilles.



4. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ én gang for at åbne temperaturdisplayet.



5. Berør  /  indtil den ønskede temperatur vises i indikatorområdet for temperatur/vægt. Berør for at indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises i displayet.
6. Når madlavningsfunktion og temperaturværdier er passende, berør  tasten for at starte madlavning. Madlavningen starter og "Koge/stege" vises på displayet.

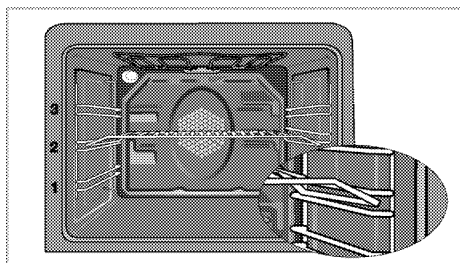


 Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, kommer advarslen "Låge åben" og  frem i displayet.

i Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at starte tilberedning.

Sådan slukkes den elektriske ovn

Berør  tasten for at slukke ovnen.



Hyldedepositioner (for modeller med trådgrill)

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden.

Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

Lad ikke trådgrillen stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat. Den anbefalede temperatur vises, når funktionen er valgt.

Funktionstabel

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i ovnen og deres respektive maksimum og minimum temperaturer.

i Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.

i På grund af sikkerhedsmæssige årsager er den maksimale tid, der kan indstilles for "Madlavningstid", begrænset til 6 timer ved alle positioner undtagen "Holde Varm" og "Langtidsvarende madlavning" funktionerne.

i Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke.

i Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.

i Den aktuelle tid kan ikke indstilles, mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.

i Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlågen når ovnlågen åbnes.

Funktion	Temperaturområde (°C)
Blæser opvarmning	40-280
Fuld grill	40-280
Lav grill	40-280
Øko ventilator	160-220
Holde varm	40-100

Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.

Betjeningsmodus

Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Ventilator opv.

Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren.

Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hylde niveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.



Når lågen er åbnet, vil blæsermotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.

Fuld grill

Stor grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.



- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Lav grill

Lille grill i ovnens loft er tændt. Egnet til grill og gratinerede retter.

Lav grill



- Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Øko varmluft

For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220°C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt. Madlavningstider forbundet med denne funktion er angivet i 'Øko varmluft' tabellen.

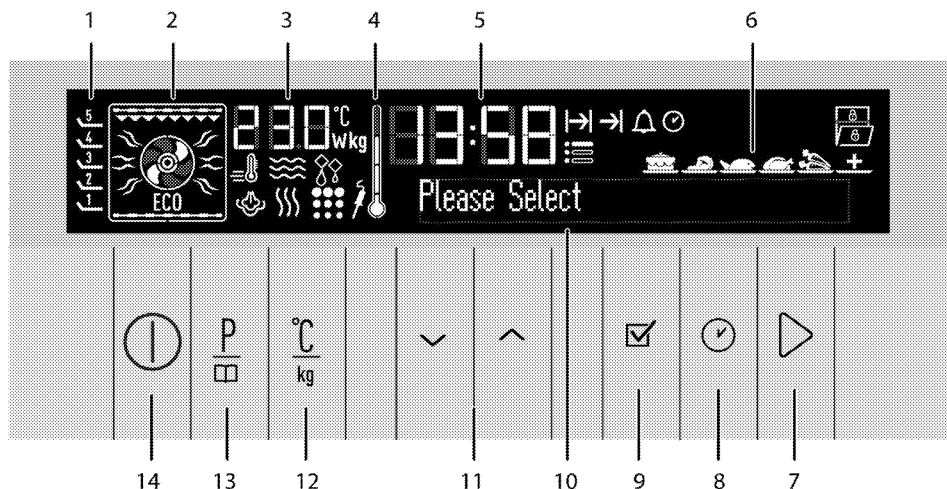


Holder varm

Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.



Således anvendes ovnens kontrolenhed



- 1 Hyldekinnepositioner
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Indikatorområde for temperatur/vægt
- 4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 5 Tidsindikator
- 6 Display til færdigretvalg
- 7 Knap for start/stop madlavning
- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 OK-tasten
- 10 Tekst display
- 11 Op/ned-taster (Menu trin)
- 12 Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster
- 13 Programvælgerknap
- 14 TÆND/SLUK knap

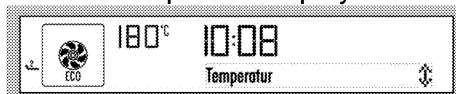
Aktivér halvautomatisk funktion

I denne funktionsmåde kan du justere tidsperioden, i løbet af hvilken ovnen vil fungere (tilberedningstiden).

1. Berør tasten for at tænde for ovnen.




Når du berører tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør tasten længere tid end ét sekund for at tænde for ovnen.

2. Berør eller tasterne for at vælge den ønskede betjeningsmåde (funktion).
3. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre én gang for at åbne temperaturdisplayet.







4. Berør / indtil den ønskede temperatur vises i indikatorområdet for temperatur/vægt. Berør for at indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises i displayet.
5. Du vælger tilberedningstiden ved at trykke på tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på

tekstdisplayet. ↪ symbol blinker samtidigt.


6. Berør /  taster for at indstille den ønskede madlavningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre  tasten. Når madlavningstiden er indstillet, lyser ↪ konstant.




7. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
8. Når madlavningsfunktion, temperatur og tid er passende, berør  tasten for at starte tilberedning. Madlavningen starter og "Koge/stege" vises i displayet.


 Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at starte tilberedning.


» Ovnen varmes op til den forudindstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt. Ovnlampen er tændt under madlavningsprocessen.

 Alle afsnit af det inderste ovntemperatursymbol (4) vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

9. Når madlavningen er fuldført, vises "God appetit... Tryk på 


for at fortsætte" vises på displayet og alarmsignalet høres.

10. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Ovnen fortsætter driften ved den valgte måde, hvis du berører  tasten. Alarmen stopper.


11. Ovnen slukkes automatisk, og den aktuelle tid vises, hvis du ikke berører  tasten.

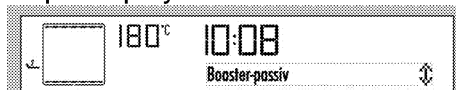
Indstilling af booster (hurtig opvarmning)




Brug Booster (hurtig opvarmning) funktionen til at få ovnen til at nå den ønskede temperatur hurtigere.

 Booster kan ikke vælges i funktionerne Optøning, Langtids madlavning, Holde varm og Madlavning ved lav temperatur. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.


Vælg den ønskede madlavningsfunktion og derefter:


1. Berør  tasten to gange. "Booster passiv" fremkommer på displayet.







2. Berør  tasten en gang. Advarslen "Booster aktiv" og  symbolet vises på displayet. Berør  for at bekræfte indstillingen.



3. Når madlavningfunktion og temperaturværdier er passende, berør  tasten for at starte madlavning. Madlavningen starter og "Tilberedning" vises i displayet.

»  symbolet forsvinder, så snart ovnen når den ønskede temperatur, og ovnen genoptager at køre i den funktion, den var i inden Booster funktionen.



4. Du kan annullere Booster funktionen ved at berøre  tasten med korte intervaller, indtil "Booster aktiv" vises på displayet.

5. Berør  tasten en gang. Advarslen "Booster passiv" vises, og  symbol forsvinder fra displayet. Berør  for at bekræfte indstillingen.







Anvendelse af tastelås


Du kan forhindre, at der pilles ved ovnen ved at aktivere tstelåsfunktionen.

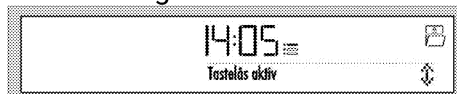
 Tastelåsen kan bruges, enten når ovnen kører eller ikke. Ovnen kan slukkes ved at berøre  tasten, selv om tastelåsen er aktiveret, mens ovnen er i brug.




Aktivering af tastelås


1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil "Tastelås passiv" vises på displayet.  symbolet blinker på displayet.

2. Berør  tasten for at aktivere tastelåsen. Efter at have aktiveret tastelåsen, vil "Tastelås aktiv" fremkomme på displayet. Derefter vises  symbolet.


3. Berør  for at bekræfte indstillingen.




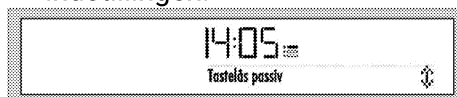
» Efter at have aktiveret tastelåsen, vil "Tastelås aktiv" advarsel og  symbolet vises på displayet, når du trykker på en tilfældig knap (undtagen / taster).


 Ovnstasterne fungerer ikke, når tastelåsfunktionen er aktiveret. Tastelås bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

Deaktivering af tastelås

1. Berør  tasten to gange for at deaktivere tastelåsen. "Tastelås passiv" fremkommer på displayet.

2. Berør  for at bekræfte indstillingen.



» Tastelåsen er deaktiveret og  symbolet forsvinder fra displayet.

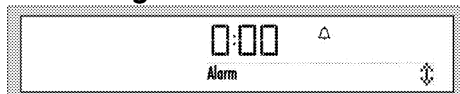
Anvendelse af uret som alarm

Du kan bruge produktets ur til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende

maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Urets alarm vil give et signal, når den stillede tid er gået.

i Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

Indstilling af alarmen:



1. Berør tasten med korte intervaller, indtil symbolet vises på displayet.
2. Berør / tasterne for at indstille den ønskede madlavningstid og bekræft indstillingen ved at berøre tasten. symbolet forbliver tændt, efter alarmtiden er indstillet.
3. Når alarmtiden er afsluttet, vil begynde at blinke, og der høres et alarmsignal.

4. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen.

Annullering af alarmen:

1. Berør tasten med korte intervaller, indtil symbolet vises på displayet.
2. Berør tasten indtil "00:00" vises på displayet, og bekræft indstillingen ved at berøre tasten.

» Alarmen er annulleret, og symbolet forsvinder.

Tablet over koge-/stegetider

i Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

Bagning og stegning

i 1. rist i ovnen er den nederste rist.

Ret	Tilberedning sniveau nummer	Tilbehør, der kan anvendes	Drifts måde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	175	30 ... 40
Kager i form	Et niveau	Kageform på rist**		1	175	50 ... 60
Små kager	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	150	35 ... 45
Sandkage	Et niveau	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		1	150	25 ... 35
Kiks	Et niveau	Bageplade*		1	175	25 ... 30
	2 niveauer	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Butterdej	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	35 ... 45
	2 niveauer	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	200	45 ... 55


Rig butterdej	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	190	25 ... 35
	2 niveauer	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	190	35 ... 45
Surdej	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	35 ... 45
Lasagne	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	30 ... 40
Bøf (hel) / Steg	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	25 min. 220, så 180 ... 190	70 ... 90
Stegt kylling	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	15 min. 250/max, så 190	55 ... 65
Kalkun (skiveskåret)	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max, så 190	150 ... 210
Fisk	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	20 ... 30


Der foreslås forvarme til al slags mad.


* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Øko ventilations opvarmning

 Skift ikke madlavningstemperaturen, efter at madlavningen er startet i "Øko ventilations opvarmning".

 Undlad at åbne lågen under madlavning i "Øko ventilations opvarmning".

Ret	Tilberedningsniveau nummer	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Små kager	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	160	20 ... 30
Kiks	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	30 ... 35
Butterdej	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	40 ... 45
Rig butterdej	Et niveau	Almindelig bradepande*		1	200	40 ... 45

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk

temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.



Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på hylden et trin længere nede i ovnen næste gang.

Tips til tilberedning af grøntsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller

tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.

Færdigretter funktioner Sådan vælges færdigretter funktionerne


Menuen Færdigretter indeholder programmer med måltider, der er lavet af professionelle kokke og er lagret i betjeningsenhedens hukommelse.

I denne menu indstilles temperatur, hyldedeposition, vægt og madlavningsfunktionerne automatisk.

Du kan ændre vægt og madlavningstiden alt efter dit måltid og din smag.



I løbet af de første 20 minutter af bagningen. Der er et fermenteringstrin. Varmeapparater vil ikke være aktive under gæringen. 20 min. Til sidst begynder madlavningen.


For at vælge Færdigretter funktioner:


1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.

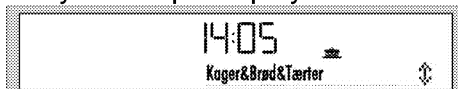
Den første betjenings-skærm vises, når ovnen er tændt.













Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselsmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at tænde/slukke ovnen.


2. Berør  tasten for at vælge Færdigretter funktionens display. I dette trin vises,




“Kager&Brød&Tærter” og  symbolet på displayet.




3. Berør / tasterne for at vælge den ønskede hovedmenu for Færdigretter funktionen (Kager&Brød&Tærter , Kød , Fisk , Fjerkræ , Forretter , Special ).
4. Berør tasten for at bekræfte den hovedmenu, du har valgt.
5. Berør / tasterne for at vælge retten (Småkager, Kage, Lille kage, osv.).





6. Sæt retten ind i ovnen.
7. Berør  tasten for at starte tilberedning. "Koge/stege" vises på displayet.


 Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere end ét sekund for at starte tilberedning.

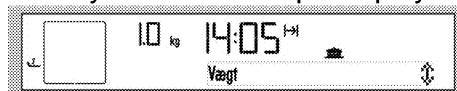
8. Når tilberedningen er færdig, vises "God appetit..." på displayet og alarmsignalet høres.



 For at stoppe alarmsignalet skal du blot trykke på en vilkårlig tast.


 Når "Tilbage" fremkommer på displayet, mens du navigerer i menuen over retter, kan du komme tilbage til den tidligere menu. Berør  tasten for at skifte til den første funktionsvisning.


Inden madlavningen startes i menuen Færdigretter, kan du indstille vægten afhængigt af, hvilken type måltid du har valgt. For at gøre dette:


1. Vælg den ønskede ret og berør  tasten. "Vægt" kommer frem, og **kg** symbolet blinker på displayet.



2. Berør / tasterne for at indstille den ønskede vægt og bekræft indstillingen ved at berøre tasten.

 Ovnen ændrer temperaturen og tilberedningstiden automatisk på baggrund af den ændrede vægt.

 Du kan kun ændre vægten for de retter, som har en angivet vægt.

3. Berør  tasten for at starte tilberedning.

Menuen Færdigretter:



Kan variere afhængigt af modellerne

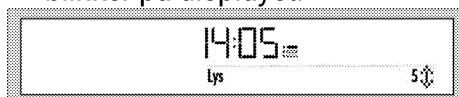
Kager&Brød&Tærter	Kød	Fisk	Fjerkræ	Specielle retter	Speciel
Småkager	Lam	Fiskefillet	Kyllinge baguette	Gryderet	Hævning
Kager i bagepapir	Dalyan kødbolle	Bagt ansjos	Kylling, filet	Quiche	Hjemmelavet yoghurt
Ostekage	Roastbeef	Kuller		Ostemakeroni	Tørret æble
Brownie		Laksefillet		Lasagne	Ristet kastanje
Sandkage				Moussaka	
Æblekage					
Æbletærte					
Kanelnegle					



Menuen Indstillinger


Indstilling af lysstyrke

Lysstyrken kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil "Lysstyrke" vises på displayet.  symbolet blinker på displayet.





2. Der er 5 lysstyrkeniveauer: 1, 2, 3, 4 og 5. Berør  tasterne for at vælge det ønskede niveau.
3. Berør  for at bekræfte indstillingen.

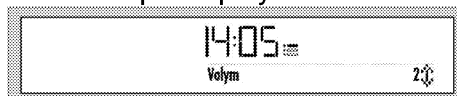
 Lysstyrkeniveauet formindskes for at spare energi, når ovnen er slukket. Det kommer tilbage til det indstillede niveau, når der tændes for ovnen.



» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af lydstyrke

Lydstyrken kan kun indstilles, når ovnen er slukket.



1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil "Lydstyrke" vises på displayet.  symbolet blinker på displayet.



2. Der er 2 lydstyrkeniveauer: 1 og 2. Berør  tasterne for at vælge det ønskede niveau.
 3. Berør  for at bekræfte indstillingen.
- » Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af sprog

Sproget kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil "Sprog" vises på displayet.  symbolet blinker på displayet.



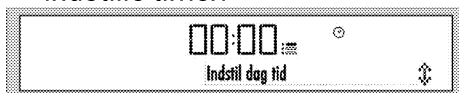
- Berør \wedge/\vee tasterne for at vælge det ønskede sprog.
- Berør \checkmark for at bekræfte indstillingen.

» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af den aktuelle tid

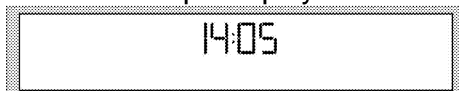
Den aktuelle tid kan kun indstilles, når ovnen er slukket. Hvis du vil ændre tiden, som blev indstillet under den første opsætning:

- Berør \odot tasten med korte intervaller, indtil "Klokkeslæt" vises på displayet. Timefeltet og \equiv symbolet blinker på displayet. Berør \wedge/\vee tasterne for at indstille timer.

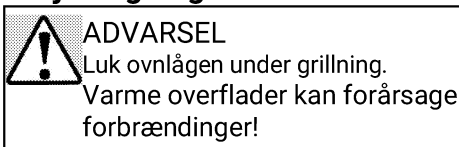


- Berør \checkmark for at bekræfte timen.
- Minutter-feltet og \equiv symbolet blinker på displayet. Berør \wedge/\vee tasterne for at indstille minutter. Berør \checkmark for at bekræfte indstillingen.

» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.



Betjening af grillen



Tænde grillen

- Berør \odot tasten for at tænde for ovnen.

- Berør \wedge/\vee for at vælge den ønskede grillfunktion. Når funktionen er valgt, kan "Temperatur", "Madlavningstid", "Slut på Madlavningstid" og "Booster" (hurtig opvarmning) indstilles.

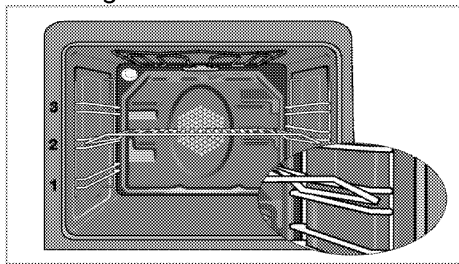
- For at ændre temperauren skal du berøre C én gang til at åbne temperaturdisplayet.
- Berør \wedge/\vee indtil de ønskede temperatur vises i temperatur/vægt indikatorfeltet. Berør \checkmark for at indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises på displayet.
- Hvis tilberedningsfunktion, temperatur og tidsværdier er passende, berøres \triangleright tasten for at starte madlavningen. Madlavningen starter, og "Koge/stege" vises på displayet.

Slukke for grillen

- Berør \odot tasten for at slukke ovnen.

Hydepositioner

Grillresultatet vil blive bedre, hvis trådgrillen står mod ovnens bageste del. Lad trådgrillen glide til hylens forreste afsnit og placer den ned vha. lågen for at opnå det bedste grillresultat.





Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Tablet for madtilberedningstider for grillning Grillning med elektrisk grill



Mad	Indsætningsniveau	Grilltid (ca.)
Fisk	2...3	20...25 min. #
Kylling i skiver	2...3	25...35 min.
Lammekoteletter	2...3	20...25 min.
Roastbeef	2...3	25...30 min. #
Kalvekoteletter	2...3	25...30 min. #
Ristet brød	3	1...2 min.

afhængigt af tykkelse

7 Vedligeholdelse og pleje


Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.

	FARE: Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde. Der er risiko for elektrisk stød!
	FARE: Lad produktet køle ned, før du rengør den. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader

og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.

	Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.
	Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengøring af mikroovnens dele

- Hvis damp samler sig på indersiden eller ydersiden af ovnlågen, skal du aftørre den med en blød klud. Dette kan ske, når mikrobølgeovnen betjenes under høj luftfugtighed. Dette er normalt.
- Nogle gange er det nødvendigt at fjerne glasbakken til rengøring. Vask bakken i varmt sæbevand eller i en opvaskemaskine.
- Rulleringen og ovngulvet skal rengøres regelmæssigt for at undgå overdreven støj. Tør bunden af ovnen med mildt rengøringsmiddel. Rulleringen kan vaskes i mild sæbe eller i opvaskemaskine. Efter at fjerne rulleringen til vask skal du sørge

for at sætte den tilbage i den korrekte position.

- Fjern dårlige lugte fra ovnen ved at stille en kop vand med juice og en citronskal i en dyb skål egnet til mikrobølgeovnen, og kør ovnen i 5 minutter. Tør grundigt og aftør med en blød klud.
- Når du skal udskifte ovnpæren, bedes du kontakte autoriseret serviceagent.
- Ovnen skal rengøres regelmæssigt, og alle madrester skal fjernes. Manglende vedligeholdelse og rengøring af ovnen kan føre til forringelse af overfladen, der kunne påvirke produktets levetid og muligvis resultere i en farlig situation.
- Produktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal bortskaffes i særlige centre udpeget af myndigheder.



Undgå at beskadige lågepakningen under rengøring af ovnlågen. Betjen ikke ovnen med beskadiget lågepakning.

Rengøring af kontrolpanel

Rengør kontrolpanelet og taster med en våd klud og tør dem af.



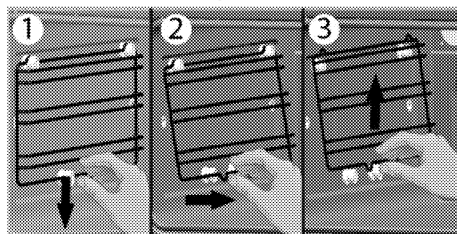
Fjern ikke kontrolknapper/drejeknapper for at rengøre betjeningspanelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

Sådan rengøres siden

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt).

1. Hold sidegitteret fra bunden. Træk det nedad, og løs det fra de nederste huller.
2. Træk sidegitteret i den modsatte retning af sidevæggen.
3. Tag sidestativet helt ud ved at trække det opad.



Rens ovnlågen

For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.



Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Udskiftning af ovnpære



FARE:
Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

i I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 ° C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.

i Lampens position kan variere fra den viste.

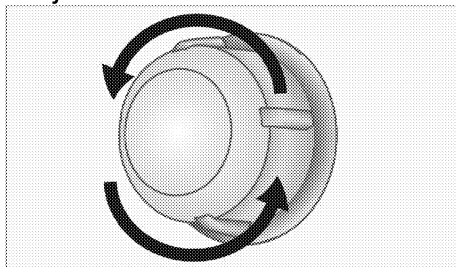
i Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.

i Pærene der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

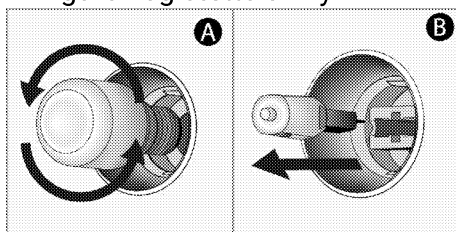
Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.

2. Drej glasdækslet mod uret for at fjerne det.



3. Hvis ovnlampen er af typen (A) som vist i figuren nedenfor, skal du tage den ud ved at dreje den som vist og sætte en ny lampe i. Hvis den er af typen (B), skal du trække og tage den ud som vist i figuren og sætte en ny i.



4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

8 Fejlafhjælpning

Ovnen udleder damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der kommer damp ud under betjening. >>> Dette er ikke en fejl.

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> Dette er ikke en fejl.

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Greb/ knapper/taster på betjeningspanelet virker ikke. >>> *Tastelås kan være aktiveret. Deaktiver den. (Se.)*

Ovnlyset virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Ovnen varmer ikke.

- Funktion og/eller Temperatur er ikke indstillet. >>> *Indstil funktion og temperatur med knappen/tasten Funktion og/eller Temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Der er ingen respons, når jeg holder taster/knapper trykt i længere tid

- Betjen ikke ovnen. Sluk for afbryderen og træk stikket ud af stikkontakten. Kontakt autoriseret servicecenter.

Mikrobølger virker ikke.

- Produktet er ikke sat i stikkontakten >>> *Sæt stikket i stikkontakten.*
- Døren er ikke lukket korrekt. >>> *Døren skal "klikke", når den lukkes.*
- Der kan være en forhindring mellem døren og frontsektionen af ovnen. >>> *Fjern forhindringer og luk døren korrekt.*

Der høres mærkelige lyde, når mikrobølgeovnen er i drift.

- Der er en elektrisk bue inde i ovnen, som følge af en metalgenstand. >>> *Fjern metalgenstanden fra ovnrummet.*
- Ovnens tilbehør berører ovnvægge. >>> *Undgå kontakt med ovndøren.*
- Der er løst bestik eller køkkenredskaber inde i ovnen. >>> *Fjern bestik eller køkkenredskaber fra ovnrummet.*

Maden varmes ikke eller varmes for langsomt.

- Der blev ikke valgt korrekt madlavningstid og/eller effektniveau. >>> *Vælg den passende madlavningseffekt og tid.*
- Madmængden kan være større end normal eller den kan være koldere end normalt. >>> *Indstil ekstra tilberedningstid. Kontroller regelmæssigt for at forhindre maden at blive brændt.*
- Der er løst bestik eller køkkenredskaber inde i ovnen. >>> *Fjern bestik eller køkkenredskaber fra ovnrummet.*

Maden er for varm, tør eller brændt.

- Der blev ikke valgt korrekt madlavningstid og/eller effektniveau. >>> *Kontroller, om du har valgt passende effekt og tid for din mad. Kontakt autoriseret servicecenter hvis ovnen er beskadiget.*

Der høres nogle lyde efter madlavningstiden er over.

- Køleblæseren kan køre. >>> *Dette er ikke en fejl. Køleblæseren kan køre efter at ovnen er slukket. Blæseren stopper automatisk, når temperaturen falder til et vist niveau.*



Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

