

# Hisense

life reimagined

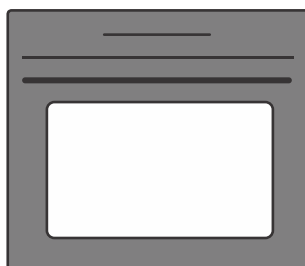
DA

DK

## **BRUGSVEJLEDNING**

### **KOMBINERET**

### **MIKROBØLGEOVN**



Tak fordi du har valgt at købe dette apparat.

Denne vejledning gør det nemmere at bruge apparatet. Vejledningen gør det muligt for dig at lære apparatet at kende så hurtigt som muligt.

Kontrollér, at apparatet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som apparatet er afsendt fra. Telefonnummeret findes på fakturaen eller følgesedlen.

Installations- og tilslutningsvejledning findes separat.

Følgende symboler anvendes i brugsanvisningen og har følgende betydning:



**INFORMATION!**

Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling



**ADVARSEL!**

Advarsel – generel fare



Det er vigtigt, at du læser betjeningsvejledningen grundigt.

# Indholdsfortegnelse

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Sikkerhedsforskrifter .....</b>                       | <b>4</b>  |
| 1.1 Sikker brug af mikrobølgeovnen .....                    | 5         |
| <b>2. Andre vigtige sikkerhedsforskrifter .....</b>         | <b>7</b>  |
| <b>3. Beskrivelse af apparatet .....</b>                    | <b>10</b> |
| 3.1 Udstyr til apparat .....                                | 10        |
| 3.2 Kontrolpanel .....                                      | 11        |
| <b>4. Før du bruger apparatet første gang .....</b>         | <b>12</b> |
| 4.1 Ved første ibrugtagning af ovnen .....                  | 12        |
| <b>5. Mikrobølgefunktion .....</b>                          | <b>13</b> |
| <b>6. Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger .....</b>   | <b>14</b> |
| 6.1 Professionel bagetilstand .....                         | 15        |
| 6.2 Timerfunktioner .....                                   | 18        |
| 6.3 Bagning efter trin .....                                | 19        |
| 6.4 Tilberedningstilstanden Automatisk .....                | 20        |
| 6.5 Automatiske programmer .....                            | 21        |
| 6.6 Valg af ekstra funktioner .....                         | 22        |
| <b>7. Start af tilberedningen .....</b>                     | <b>23</b> |
| 7.1 Yderligere brunng – gratinering .....                   | 23        |
| <b>8. Slut på tilberedningen og slukning af ovnen .....</b> | <b>24</b> |
| <b>9. Valg af de generelle indstillinger .....</b>          | <b>25</b> |
| 9.1 Tastelåsning .....                                      | 26        |
| <b>10. Generelle tips og råd til bagning .....</b>          | <b>27</b> |
| 10.1 Tilberedningsskema .....                               | 28        |
| <b>11. Rengøring og vedligehold .....</b>                   | <b>32</b> |
| 11.1 Rengøring af ovnen (damprens) .....                    | 33        |
| 11.2 Fjernelse og rengøring af styreskinne .....            | 33        |
| 11.3 Udskiftning af pæren .....                             | 34        |
| <b>12. Fejlfinding .....</b>                                | <b>35</b> |
| 12.1 Fejlafhjælpningstabel .....                            | 35        |
| 12.2 Mærkat – Oplysninger om apparatet .....                | 36        |
| <b>13. Tilberedningstest .....</b>                          | <b>37</b> |

# 1. Sikkerhedsforskrifter

## **VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER – LÆS BRUGSVEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG.**

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet med en afbryder. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med alle gældende tilslutningsregler.

En frakoblingsmekanisme skal være inkorporeret i den faste installation i overensstemmelse med gældende regler.

Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det medfører risiko for overophedning.

**ADVARSEL!** Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes repræsentant eller tilsvarende autoriserede personer for at undgå risiko (kun for apparater med tilslutningsledning).

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

**ADVARSEL:** Apparatets tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Hold små børn væk.

**ADVARSEL:** Apparatet og nogle af dets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas/kogepladernes glasplade, da glasset kan blive ridset og senere sprænge.

Anvend ikke damprensere eller højtryksrensere til rengøring af apparatet, da det medfører risiko for elektrisk stød.

**ADVARSEL:** Før udskiftning af pæren skal du sikre dig, at apparatet er afbrudt fra lysnettet for at undgå risiko for elektrisk stød.

Hæld aldrig vand direkte på ovnens bund. Temperaturforskelle kan medføre beskadigelse af emaljebelægningen.

### **1.1 Sikker brug af mikrobølgeovnen**

**ADVARSEL:** På grund af de ekstremt høje temperaturer, der genereres, når apparatet bruges i kombinationstilstand, anbefales det, at børn kun bruger ovnen under opsyn af voksne.

**ADVARSEL:** Hvis lågen eller lågens tætninger er beskadiget, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en fagligt kompetent person.

**ADVARSEL:** Det er farligt for andre end en fagligt kompetent person at udføre enhver form for service eller reparation, der indebærer fjernelse af dæksler, som beskytter mod eksponering for mikrobølgeenergi.

**ADVARSEL:** Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdninger og lignende miljøer såsom:

- personalekantiner i butikker og andre arbejdsmiljøer;
- familiebrug;
- Indkvarteringsfaciliteter til gæster på hoteller, moteller og andre overnatnings- eller indkvarteringssteder;
- bed and breakfast-etablisser.

Brug kun redskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.

Når du laver mad med mikrobølger, må du ikke bruge metalbeholdere til mad eller drikke.

Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere skal du holde øje med ovnen, da en sådan emballage kan antændes.

Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær derfor forsigtig, når du håndterer beholderen med den opvarmede drik. For at forhindre dette skal du placere en genstand, der ikke er af metal (f.eks. en træ-, glas- eller plastske) i beholderen under opvarmningsprocessen.

For at undgå forbrændinger skal indholdet af sutteflasker og glas med babymad rystes eller omrøres, og deres temperatur kontrolleres før madning.

Æg i skal og hele hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovne, da de kan eksplodere, selv efter at mikrobølgeopvarmningen er afsluttet.

Hvis du observerer røg, sluk eller tag stikket ud af stikkontakten, og hold ovnlågen lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikke. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af varme pakker eller puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude osv. kan resultere i personskade, antændelse eller brand.

Ovnen skal rengøres regelmæssigt, og eventuelle madrester skal fjernes.

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det medføre slitage af overfladen, som kan påvirke apparatets levetid negativt og muligvis resultere i en farlig situation.

Hvis apparatet er integreret i et køkkenskab med låge, skal skabslågen være åben, mens apparatet er i brug.

## **2. Andre vigtige sikkerhedsforskrifter**

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Det må ikke bruges til andre formål som eksempelvis rumopvarmning, tørring af kæledyr eller tørring af papir, krydderurter og lignende, da det kan medføre skader eller risiko for brand.

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet med en afbryder. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med alle gældende tilslutningsregler.

Vi anbefaler (på grund af apparatets vægt), at man er mindst to personer om at løfte og montere apparatet.

Løft ikke apparatet ved at holde fast i lågens håndtag.

Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de udsættes for en tung belastning. Man må hverken stå eller sidde på ovnlågen, når den er åben, eller læne sig mod den. Placer heller ikke tunge genstande på den.

Hvis ledninger fra andre apparater placeret i nærheden af ovnen bliver viklet ind i ovnlågen, kan de blive beskadiget, hvilket kan medføre kortslutning. Hold derfor sikker afstand til ledninger til andre apparater.

Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke tildækkes eller på anden måde blokeres.

Tildæk ikke ovnens sider med stanniol indvendigt, og stil ikke bageformer eller andre beholdere på ovnens bund. Dette reducerer luftcirkulationen i ovnen, forstyrrer og forlænger tilberedningstiden, ligesom det skader ovnens emaljebelegning.

Vi anbefaler, at du undgår at åbne ovndøren under bagning, da dette øger strømforbruget og kondensatakkumuleringen.

Ved bagningens afslutning og under selve bagningen skal du være forsigtig, når ovndøren åbnes, da der er fare for skoldning.

For at undgå kalkophobning anbefales det at lade ovndøren stå åben efter bagning eller brug af ovnen, så ovnrummet kan køle ned til stuetemperatur.

Rengør ovnen, når den er helt afkølet.

Eventuelle uoverensstemmelser i farvenuancerne mellem forskellige apparater eller komponenter på tværs af en enkelt designlinje kan skyldes en række faktorer, f.eks. at apparaterne ses fra forskellige vinkler, at baggrunden, materialerne og rumbelysningen er forskellige.

Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget. Tag strømmen fra apparatet og ring til et autoriseret servicecenter.

Ovnen kan bruges på sikker vis både med og uden bagepladeriller.

Opbevar ikke genstande i ovnen, som kan forårsage fare, når ovnen tændes.

**Overhold** minimumsafstanden mellem den øverste kant af ovnen og den nærmeste genstand over den.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikke. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af varme pakker eller puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude osv. kan resultere i personskaade, antændelse eller brand.

**Brug altid ovnhandsker** til at fjerne genstande fra ovnen. Nogle gryder, pander eller bakker kan absorbere varmen fra maden og dermed blive meget varme.

Sørg for **kun at bruge det køkkengrej**, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Brug ikke køkkengrej af stål eller køkkengrej med gyldne eller sølvfarvede dekorative kanter eller ornamenter.

**Efterlad ikke tilbehør eller redskaber** i ovnen, når den er slukket. Tænd ikke en tom ovn for at undgå at beskadige den.

**Brug ikke** køkkengrej af porcelæn, keramik eller lertøj, hvis sådanne materialer er porøse, eller hvis sådanne køkkengrej ikke er glaserede på indersiden. Når de er opvarmet, kan den fugt, der trænger ind i disse porer, forårsage revner. Brug kun køkkengrej beregnet til brug i en mikrobølgeovn.

**Læs og overhold** altid anvisningerne for opvarmning i en mikrobølgeovn, som er angivet på fødevareremballagen.

**Vær forsigtig**, når du opvarmer alkoholholdige fødevarer, da der kan dannes en brændbar blanding af alkohol og luft inde i ovnen. Vær forsigtig, når du åbner lågen.

Brug af metalkogegrej, gafler, skeer, knive eller hæfteklammer og fastgørelsesanordninger på frosne madpakker frarådes, når der **tilberedes eller opvarmes med mikrobølger** eller en kombination af mikrobølger og varmluftsbagning. Efter opvarmning skal du røre i maden eller lade den hvile, indtil varmen er jævnt fordelt.

Apparatet må ikke tilsluttes til strømforsyningen, hvis der er installeret en fejlstrømsafbryder i strømforsyningskredsløbet.



**ADVARSEL!**

**Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.**

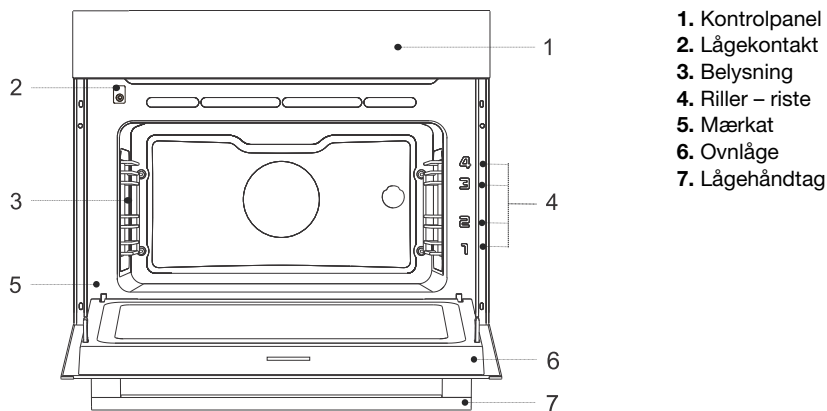
### 3. Beskrivelse af apparatet



#### ADVARSEL!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.

Grundudstyret til dit apparat omfatter trådskinner, en lav bageplade og en rist.



#### 3.1 Udstyr til apparat

##### Ovnlågekontakt

Hvis ovnlågen åbnes under ovnens drift, slukker afbryderen for varmelegemerne og blæseren i ovnrummet. Når lågen lukkes, tænder kontakten for apparatet igen.

##### Riller

**Riller** – indsæt altid risten og bagepladen i rillen.

**Faste teleskopskinner** – placer udstyret i rillen. I den samme rille kan du placere risten sammen med drypbakken.

BEMÆRK: Skinner til indsættelse af udstyr tælles nedefra og op.

##### Ovnudstyr og -tilbehør



#### ADVARSEL!

**Brug aldrig risten, den lave bageplade eller den dybe bageplade eller nogen anden metaldele eller noget andet tilbehør, når du bruger et system med mikrobølge.**

1. **Rist** – bruges til grillning/stegning eller som støtte til en gryde, bageform eller bagefad.

BEMÆRK: Når du sætter risten i rillen, skal du altid sørge for, at dens forhøjede del vender bagud og opad.

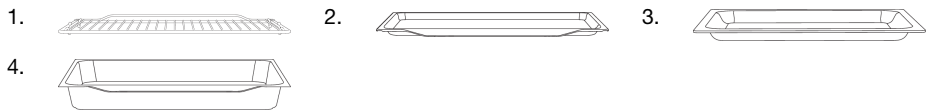
Der er en sikkerhedslås på risten. Derfor skal risten løftes lidt fortil, når den trækkes ud af ovnen.

2. **Lav bageplade** – bruges til fladbrød og små kager. Den kan også bruges som drypbakke.

BEMÆRK: En lav bageplade kan blive deformet, når den opvarmes i ovnen. Når den afkøles, vender den tilbage til sin oprindelige form. Deformationen påvirker ikke dens funktionalitet.

3. **Ovnfast fad** – er beregnet til brug sammen med alle ovnsystemer og til tilberedning i mikrobølgeovn. Den kan også bruges som serveringsfad.

4. **Dyb bageplade til alle formål** – bruges til bagning af grøntsager og fugtige kager. Den kan også bruges som drypbakke.  
BEMÆRK: Indsæt aldrig den dybe universalbageplade i den første rille, når du bager.



### 3.2 Kontrolpanel

(afhænger af modellen)



| Tast |           | Brug                                           |
|------|-----------|------------------------------------------------|
| 1    | ⓘ         | Tænding og slukning af ovn                     |
| 2    | 🔥<br>250° | Yderligere brunig – gratinering                |
| 3    | °C W      | Indstilling af temperatur og effektniveau.     |
| 4    | ▶ ◻       | Start og stop<br>Bekræftelse af en indstilling |
| 5    |           | Visning af aktuelle indstillinger for ovnen.   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Tryk kort på – tasten<br>for at vælge indstillinger                                                                                                                                                                           | <br>Tryk på – tasten i 5 sekunder<br>for flere indstillinger eller hurtige ændringer |
|  <b>INFORMATION!</b><br>For at få tasterne til at reagere bedre skal du berøre dem med en større del af fingerspidsen. Hver gang du trykker på en tast, bekræftes valget med et kort alarmsignal (hvis funktionen er tilgængelig). |                                                                                                                                                                         |

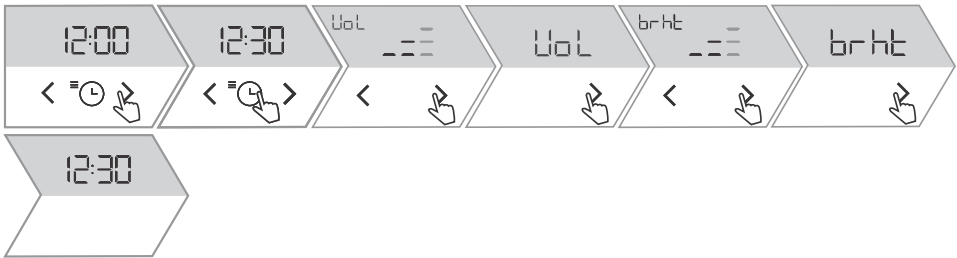
# 4. Før du bruger apparatet første gang

|                                                                                                      |                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                                   | Fjern ovntilbehør og eventuel emballage (pap, polystyrenskum) fra ovnen.                                                         |
| 2.                                                                                                   | Tør ovntilbehøret og den indvendige del af ovnen af med en fugtig klud. Brug ikke slibende eller skrappe rengøringsmidler/klude. |
| 3.                                                                                                   | Tænd ovnen (se kap.) 4.1 <i>Ved første ibrugtagning af ovnen</i>                                                                 |
| 4.                                                                                                   | Forvarm ovnen til 250 °C i ca. en time ved hjælp af det øverste og nederste varmesystem (se kapitlet Professionel bagetilstand). |
| BEMÆRK: Under opvarmning frigives den karakteristiske "nye lugt", så ventiler rummet grundigt imens. |                                                                                                                                  |

## 4.1 Ved første ibrugtagning af ovnen

Når du slutter apparatet til, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i en længere periode, blinker 12:00 i displayet.

Vælg og bekræft først grundindstillingerne nedenfor (nøjagtigt tidspunkt, bipvolumen og displaybelysning).



|    |                                                 |                                                                                                                   |
|----|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <div>12:00</div> <div>&lt; ⌚ &gt;</div>         | Med tasten < eller > indstilles det nøjagtige tidspunkt på dagen. Bekræft dit valg med ⌚ .                        |
| 2. | <div>SETT. VoL</div> <div>&gt; &lt; &gt;</div>  | Displayet viser nu <b>VoL</b> . Med tasten < eller > reduceres eller øges antallet af bip.                        |
| 3. | <div>SETT. brht</div> <div>&gt; &lt; &gt;</div> | Når du trykker på > viser displayet <b>brht</b> . Med tasten < eller > reduceres eller øges displayets lysstyrke. |
| 4. | <div>12:00</div>                                | For at afslutte grundindstillingerne skal du trykke på > .                                                        |

## 5. Mikrobølgefunktion

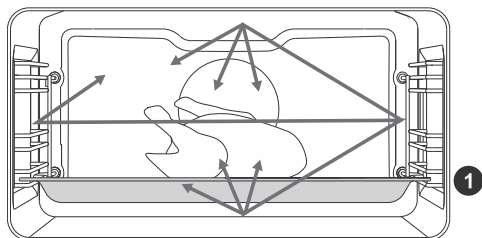
Mikrobølger bruges til **tilberedning, stegning og optøning af mad**. De tillader hurtig og effektiv tilberedning uden at ændre farven eller formen på maden.

Mikrobølger er en type elektromagnetisk stråling. Sådan stråling findes almindeligvis i vores miljø i form af radio-elektriske bølger, lys eller infrarøde stråler. Mikrobølgefrekvensen ligger i området 2.450 MHz.



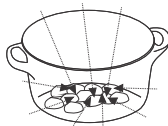
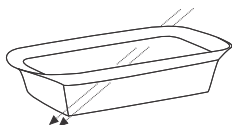
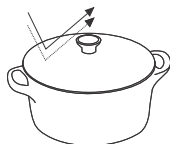
### ADVARSEL!

Brug eller aktivér aldrig et mikrobølgesystem, hvis ovnen er tom.



De har følgende egenskaber:

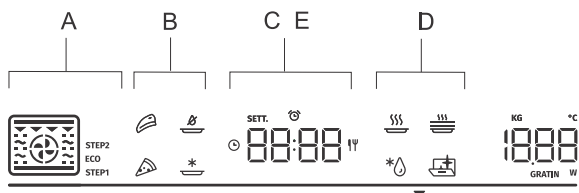
- mikrobølger reflekteres af metaller,
- mikrobølger går gennem andre materialer,
- mikrobølger absorberes af vand, fedt og sukkermolekyler.



Når mad udsættes for mikrobølger, begynder molekylerne at bevæge sig hurtigt og derved generere varme.

Mikrobølgerne trænger cirka 2,5 cm dybt ind i maden. Hvis maden er tykkere, vil kernen i maden blive tilberedt ved ledning som ved konventionel madlavning.

## 6. Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger



| Tast | Brug                                                                                                                                                                       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <    | Venstre valgtast                                                                                                                                                           |
| ≡    | Valgtast for bagning. Ved at trykke på tasten kan du vælge:                                                                                                                |
| Pro  | <b>A</b> Professionel tilstand <b>Pro</b> – giver dig mulighed for at indstille bageparametrene (bagefunktion, temperatur, hurtig forvarmning og bagetid) efter eget valg. |
| Auto | <b>B</b> Automatisk tilstand <b>Auto</b> – specielle forudindstillede programmer, som du også kan ændre.                                                                   |
| ProG | <b>C</b> Automatiske programmer <b>ProG</b> (Pr01 til Pr22)                                                                                                                |
| Øthr | <b>D</b> Ekstra funktioner <b>Øthr</b>                                                                                                                                     |
| SEtt | <b>E</b> Generelle indstillinger <b>SEtt</b>                                                                                                                               |
| >    | Højre valgtast                                                                                                                                                             |
| ⌚    | Tast til indstilling af tidsfunktioner og generelle indstillinger                                                                                                          |
| ”””” | Knap til hurtig forvarmning                                                                                                                                                |

BEMÆRK: Displayet oplyser kun de taster, der kan bruges til at indstille og bekræfte den valgte indstilling.

| Symbol | Betydning                                                             |
|--------|-----------------------------------------------------------------------|
|        | Bagefunktioner                                                        |
| STEP1  | Bagning efter trin (TRIN 1, TRIN 2)                                   |
| ⌚      | Tidsfunktion – bagetid                                                |
| ⌚      | Tidsfunktion – forsinket afslutning                                   |
| ⌚      | Minutur                                                               |
| ””””   | Hurtig forvarmning                                                    |
| GRATIN | GRATIN-funktion til ekstra overfladeskorpe i slutningen af bagningen. |

BEMÆRK: Nogle symboler på displayet har en svag belysning (funktionen er i standbytilstand). Hvis du trykker på tasten for at vælge et symbol og bekræfter det, øges symbolets intensitet. Dette sker, når funktionen er aktiv.



Skemaet er fortsat fra forrige side

| Symbol                                                                              | Brug                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>GRILL MED VARM LUFT</b><br>Varm luft giver en bedre fordeling af den varme luft omkring maden. Dette vil tørre overfladen ud. Kombineret med grillelementet vil dette også give en mere intensiv farve.<br>Til hurtigere tilberedning af kød og grøntsager.                                                                   |
|    | <b>TURBOTILBEREDNING</b><br>Til retter, hvor ensartet sprødhed fra alle sider ønskes. Programmet er også velegnet som det første trin i den trinvis bagefunktion, da det giver mulighed for hurtig brunning af overfladen i første fase og langsom tilberedning i anden fase. Kødet vil være saftigt med en pænt brunet skorpe.  |
|    | <b>STOR GRILL</b><br>Til bagning af store mængder flade fødevarer (ristet brød, kanapéer, pølser til grilning, bøffer, fisk, spyd osv.), til gratinerede retter og til at opnå en dejlig sprød skorpe. Varmelegemerne monteret oven på ovnhulrummet opvarmer hele overfladen jævnt. Den maksimalt tilladte temperatur er 240 °C. |
|    | <b>OVER- OG UNDERVARME</b><br>Brug dette program til almindelig bagning på en enkelt plade, til tilberedning af souffléer og bagning ved lave temperaturer (langsom tilberedning).                                                                                                                                               |
|    | <b>SKÅNSOM BAGNING</b><br>Til skånsom og kontrolleret langsom tilberedning af sarte fødevarer (bløde udsækninger af kød) og bagværk med en knasende bund.                                                                                                                                                                        |
|    | <b>OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT</b><br>Til jævn tilberedning af mad på en enkelt plade og til tilberedning af souffléer.                                                                                                                                                                                                     |
|    | <b>STOR GRILL MED VARMLUFT</b><br>Til stegning af fjerkræ og større stykker kyllingekød.                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | <b>STOR GRILL OG UNDERVARME</b><br>Til hurtigere bagning på en enkelt plade og til sprød brunning af skorpen.                                                                                                                                                                                                                    |
|   | <b>GRILL MED UNDERVARME OG VARM LUFT</b><br>Til optimal bagning af gærdej, alle typer brød og til konservering.                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>MIKROBØLGER</b><br>De bruges til hurtig genopvarmning, optøning og madlavning.                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>VARMLUFT OG MIKROBØLGER</b><br>I dette system forbedres strømmen af varm luft omkring maden for at udtørre overfladen og skabe en tykkere skorpe. Mikrobølger understøtter og fremskynder tilberedningsprocessen.<br>Beregnet til hurtigere tilberedning eller stegning af kød, bagværk og grøntsager.                        |
|  | <b>STOR GRILL MED VENTILATOR OG MIKROBØLGER</b><br>Til hurtigere stegning af fjerkræ, fisk og større stykker kyllingekød. Mikrobølger understøtter og fremskynder tilberedningsprocessen.                                                                                                                                        |
|  | <b>KONVENTIONEL TILBEREDNING MED VENTILATOR OG MIKROBØLGER</b><br>Til hurtigere tilberedning af gratinerede retter. Mikrobølger understøtter og fremskynder tilberedningsprocessen.                                                                                                                                              |

Skemaet er fortsat fra forrige side

| Symbol                                                                                                                                                                                  | Brug                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        | <b>LUFTSTEGNING (INTENSIV TILBEREDNING) MED MIKROBØLGER</b><br>Denne tilberedningsmetode resulterer i en sprød skorpe uden tilsætning af fedt. Dette er en sund version af fastfood-stegning, med færre kalorier i den tilberedte mad. Beregnet til mindre udskæringer af kød, fisk og grøntsager. Mikrobølger understøtter og fremskynder tilberedningsprocessen. |
| <br><b>ECO</b>                                                                                         | <b>ECO (LANGSOM MADLAVNING) <sup>1)</sup></b><br>Til blid, langsom og jævn tilberedning af kød, fisk og kager på ét niveau. Denne måde at lave mad på bevarer en højere andel vand i kødet, hvilket giver et mere saftigt og mørt resultat, mens bagværk bages jævnt gyldenbrunt. Denne tilstand bruges ved temperaturer mellem 140-220 °C.                        |
| <b>BEMÆRK:</b> Med disse funktioner, bortset fra funktionen med mikrobølger og ECO, er det muligt at bruge gratinfunktionen (se kapitlet 7.1 <i>Yderligere bruning – gratinering</i> ). |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

<sup>1)</sup> Denne funktion bruges til at bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til EN 60350-1.

## Mikrobølgeeffektniveau

| Power (Tænd/sluk) | Brug                                                                                      |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 W            | Hurtig genopvarmning af drikkevarer, vand og retter, der indeholder en stor mængde væske. |
| 750 W             | Tilberedning af friske eller frosne grøntsager.                                           |
| 600 W             | Smeltning af chokolade.<br>Tilberedning af kød og skaldyr.<br>Tilberedning af tilbehør.   |
| 360 W             | Genopvarmning og tilberedning af delikate æggebaserede retter.                            |
| 180 W             | Optøning af anden mad, blødgøring af smør, blødgøring af is.                              |
| 90 W              | Optøning af bagværk med creme, frugt, grøntsager og hakkekød.                             |

# 6.2 Timerfunktioner

| Symbol | Beskrivelse                 | Brug                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <b>Bagetid</b>              | I denne tilstand kan du angive, hvor længe oven skal fungere.                                                                                                                                                                                          |
|        | <b>Minutur</b>              | Minuturet fungerer uafhængigt af ovnens drift. Når den indstillede tid er udløbet, tændes eller slukkes apparatet ikke automatisk.                                                                                                                     |
|        | <b>Forsinket afslutning</b> | Brug denne tilstand, når du vil have maden i ovnen til at blive tilberedt med en tidsforsinkelse. Indtast varigheden og det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen. Apparatet starter automatisk og ophører med at fungere på det ønskede tidspunkt. |

## Indstilling af bagetid



- Med tasten < eller > indstilles den ønskede tilberedningstid. Displayet vises .
- Tilberedningen startes ved at berøre .

## Indstilling af minuturet



- Når du berører , viser displayet . Med tasten < eller > indstilles varigheden af minuturet. Bekræft indstillingen ved at berøre .
- Den maksimale mulige indstilling er 24 timer.  
BEMÆRK: Hvis apparatet slukkes, vil minuturet stadig være aktivt.

## Indstilling af udskudt afslutning



- Indstil først bagetiden. Med tasten < eller > indstilles den ønskede tilberedningstid. Displayet viser .  
*Eksempel: tilberedningstid 2 timer*
- Ved et dobbelttryk på viser displayet .

Skemaet er fortsat fra forrige side

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.                                                                                                                                                                                                 | Med tasten < eller > indstilles tidspunktet for, hvornår retten skal være klar. Det ønskede sluttidspunkt vises på displayet.<br><i>Eksempel: tilberedning slutter kl. 18:00</i>                                                                                                                     |
| 4.                                                                                                                                                                                                 | Tilberedningen startes ved at berøre ▷ ◻ .<br>Ovnens går i delvis standby, mens den venter på at blive tændt (skærmen bliver mørk). De valgte indstillinger tændes og slukkes automatisk på det valgte tidspunkt.<br><i>Eksempel: tilberedning starter kl. 16:00, tilberedning slutter kl. 18:00</i> |
| Sluttidspunktet for tilberedningen og uret skiftes til at blive vist på displayet.<br>Når tiden er gået, holder ovnen automatisk op med at fungere. Displayet viser End. Der udsendes et kort bip. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



#### INFORMATION!

Den valgte tidsfunktion kan nulstilles til 00:00 ved at trykke samtidig på < og > .



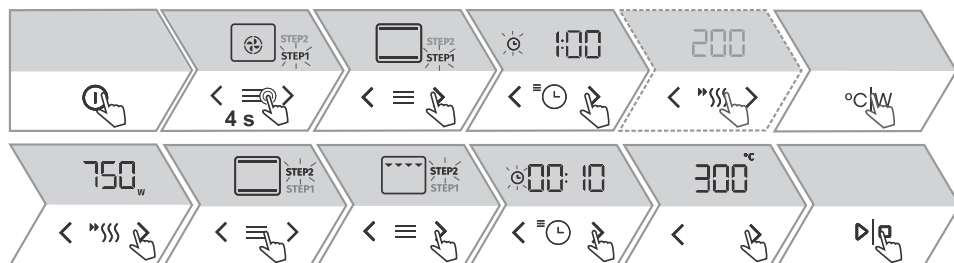
#### ADVARSEL!

**Denne funktion egner sig ikke til fødevarer, der kræver hurtigt forvarmning.**

**Let fordærlige fødevarer må ikke opbevares i ovnen i længere tid. Inden brug af denne tilstand skal det kontrolleres, at uret på apparatet er indstillet præcist.**

## 6.3 Bagning efter trin

Denne funktion gør det muligt at tilberede i to trin eller faser (to på hinanden følgende tilberedningstrin kombineres i en enkelt tilberedningsproces).



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>1. TRIN 1</b><br>Tænd ovnen. Displayet viser standardovnindstillingen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2. | Efter et langt tryk (4 sekunder) på ≡ , viser displayet <b>STEP1</b> (det første trin i tilberedningen af en ret). Indstil bagefunktionen, tilberedningstiden og temperaturen. Du kan også vælge hurtig forvarmning.<br><b>BEMÆRK:</b> Hvis du vælger en funktion med mikrobølger, skal du trykke på °C W og derefter bruge tasten < eller > til at indstille effektniveauet (W). Tryk på °C W igen for at indstille temperaturen (°C). |
| 3. | <b>2. TRIN 2</b><br>Ved at berøre ≡ igen, viser displayet <b>STEP2</b> (det andet trin i tilberedningen af en ret; det første trin er allerede indstillet).                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4. | Indstil bagefunktionen, tilberedningstiden og temperaturen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



Skemaet er fortsat fra forrige side

| Symbol                                                                            | Brug                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>INTENSIV TILBEREDNING (LUFTSTEGNING)</b><br>Denne tilberedningsmetode giver en sprød skorpe uden tilsætning af fedt. Dette er en sund version af fastfood-stegning, med færre kalorier i den tilberedte mad.<br>Velegnet til mindre udskæringer af kød, fisk, grøntsager og frosne produkter klar til stegning (pomfritter, kyllingenuggets). |

## 6.5 Automatiske programmer



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Tænd ovnen. Displayet viser standardovnindstillingen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2. | Ved dobbelttryk på  viser displayet kortvarigt <b>ProG</b> , og derefter vises automatiske programmer. Ved tryk på < eller > vælges programmet (se tabel nedenfor). Bekræft dit valg med  .<br>Afhængigt af den ønskede ret vil apparatet anbefale den optimale opvarmningstilstand, temperatur og varighed af tilberedningen. Hvor det er muligt, kan du justere rettens vægt. |
| 3. | Tilberedningen startes ved at berøre  .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Betegnelse | Programnavn                 | Udstyr                      | Niveau. | Forvarmning | Drejning |
|------------|-----------------------------|-----------------------------|---------|-------------|----------|
| Pr01       | småkager gennem sprøjtepose | lav bageplade               | 2       | ja          | nej      |
| Pr02       | cupcakes                    | lav bageplade               | 2       | ja          | nej      |
| Pr03       | Sandkage                    | bradepande/bageform på rist | 1       | ja          | nej      |
| Pr04       | små gærdejskager            | lav bageplade               | 2       | ja          | nej      |
| Pr05       | butterdej                   | lav bageplade               | 2       | ja          | nej      |
| Pr06       | æbletærte                   | bradepande/bageform på rist | 2       | nej         | nej      |
| Pr07       | Æblestrudel                 | lav bageplade               | 2       | nej         | nej      |
| Pr08       | Chokoladesoufflé            | bradepande/bageform på rist | 2       | ja          | nej      |
| Pr09       | gærhævet                    | lav bageplade               | 1       | nej         | nej      |
| Pr10       | brød                        | lav bageplade               | 1       | nej         | nej      |

Skemaet er fortsat fra forrige side

| Betegnelse | Programnavn                | Udstyr                      | Niveau. | Forvarmning | Drejning                        |
|------------|----------------------------|-----------------------------|---------|-------------|---------------------------------|
| Pr11       | Flæskesteg                 | lille bageform på rist      | 1       | nej         | nej                             |
| Pr12       | gratinerede kartofler      | glasfad                     | 1       | nej         | nej                             |
| Pr13       | Fjerkræ – hel              | rist med drypbakke          | 2       | nej         | efter 2/3 af tilberedningstiden |
| Pr14       | Fjerkræ – mindre stykker   | rist med drypbakke          | 2       | nej         | efter 2/3 af tilberedningstiden |
| Pr15       | farsbrød                   | bradepande/bageform på rist | 1       | nej         | nej                             |
| Pr16       | Ovnstegt steg              | rist med drypbakke          | 3       | nej         | efter 2/3 af tilberedningstiden |
| Pr17       | Kød – langsom tilberedning | lille bageform på rist      | 1       | nej         | nej                             |
| Pr18       | Bagt/grillet fisk          | rist med drypbakke          | 3       | nej         | efter 2/3 af tilberedningstiden |
| Pr19       | bagte kartofler – både     | universalbradepande         | 2       | nej         | nej                             |
| Pr20       | popcorn                    | glasfad                     | 1       | nej         | nej                             |
| Pr21       | lasagne                    | bradepande/bageform på rist | 1       | nej         | nej                             |
| Pr22       | pizza                      | lav bageplade               | 1       | ja          | nej                             |

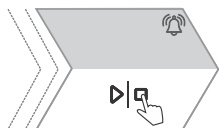
## 6.6 Valg af ekstra funktioner



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Tænd ovnen. Displayet viser standardovnstillingen.                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2. | Ved gentagen berøring af ≡ viser displayet kortvarigt <b>Othr</b> , og derefter vises ekstra funktioner. Med tasten < eller > vælges en funktion (se tabel nedenfor). Forudindstillede værdier vises. Nogle funktioner giver dig mulighed for at indstille temperaturen og tilberedningstiden. |
| 3. | Tilberedningen startes ved at berøre ▷□.                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Symbol | Brug                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <b>Optøning</b><br>Brug denne funktion til langsomt at optø frosne fødevarer (kager, wienerbrød, brød, rundstykker og dybfrosset frugt).<br>Halvvejs gennem optøningstiden skal stykkerne vendes, omrøres og adskilles, hvis de er frosset sammen. |
|        | <b>Genopvarmning</b><br>Bruges til at bevare varmen i allerede tilberedte retter. Du kan indstille temperaturen.                                                                                                                                   |
|        | <b>Tallerkenvarme</b><br>Bruges, hvis du vil forvarme tallerkener eller skåle, så maden forbliver varm i lang tid. Du kan indstille temperaturen.                                                                                                  |
|        | <b>Damprens</b><br>Dette program gør det lettere at fjerne pletter i ovnen (se kapitel 11.1 Rengøring af ovnen (damprens)).                                                                                                                        |

## 7. Start af tilberedningen



Start tilberedningsprocessen ved at trykke på tasten .

Indtil den indstillede temperatur er nået, vises den aktuelle og den indstillede temperatur skiftevis på displayet. Temperatursymbolet blinker til at begynde med. Når den ønskede temperatur er nået, slukker det, og der udsendes et alarmsignal.

Under tilberedningsprocessen kan du ændre funktionen, temperaturen, driftseffekten og timerfunktionerne.

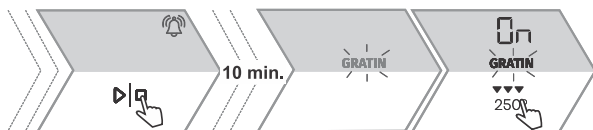
### 7.1 Yderligere bruning – gratinering

Denne funktion bruges i den sidste fase af tilberedningen, når vi føjer dressing/topping til retten, eller vi vil gøre overfladen sprød. Ved brug af gratinfunktionen dannes en sprød gylden gul skorpe på retten, som beskytter den imod udtørring og samtidig giver retten et pænere udseende og en bedre smag.



#### ADVARSEL!

**Styr madlavningen. Når du bruger gratinfunktionen, når ovnen høje temperaturer. Gratinfunktionen vil højst være aktiv i 15 minutter, hvorefter ovnen slukkes.**



|    |                                                                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Mens du laver mad, skal du røre ved  250°. Symbolet <b>GRATIN</b> lyser op på displayet, som også viser On. |
| 2. | <b>Funktionen kan også slås fra under drift.</b>                                                            |

Skemaet er fortsat fra forrige side

- Tryk på  $\nabla \nabla \nabla$   $250^{\circ}$  , nu slukkes symbolet **GRATIN** på displayet, og tilberedningen fortsætter ud fra de valgte indstillinger.
- Sluk for madlavningen ved at trykke på  $\triangleright \square$  .

## 8. Slut på tilberedningen og slukning af ovnen



Afslut madlavningen ved at berøre  $\triangleright \square$  . Displayet viser **End** og den endelige tilberedningstid. Der udsendes et kort bip.



### INFORMATION!

Når tilberedningen er afsluttet, annulleres alle timerindstillinger og slettes, bortset fra minuturet. Klokkeslættet vises. Blæseren fortsætter med at køre i et stykke tid.

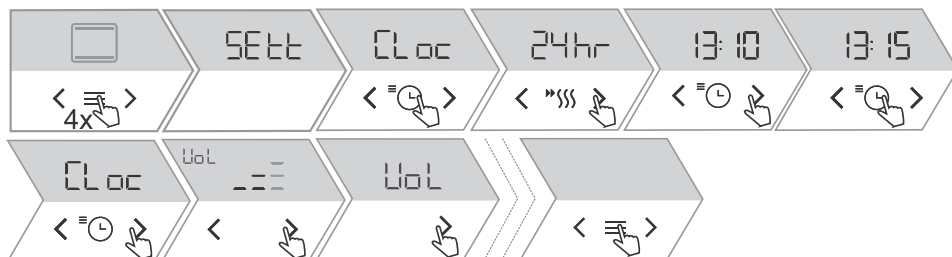
Efter brug af ovnen kan der stå noget vand tilbage i kondensatkanalen (under lågen). Tør kanalen af med en svamp eller en klud.

## 9. Valg af de generelle indstillinger



### ADVARSEL!

De øvrige indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis strømforsyningen til apparatet afbrydes. Alle indstillinger, bortset fra den akustiske signalvolumen og skærmens lysstyrke, kommer tilbage til fabriksindstillingerne.



|                                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                     |  | Ved gentagen berøring af  viser displayet kortvarigt <b>SEtt</b> , og derefter vises menuen med generelle indstillinger. Du kan navigere mellem forskellige indstillinger ved at trykke på knappen  eller  .                                                  |
| 2.                                                                                     |  | Displayet viser <b>CLock</b> .<br>For at indstille uret skal du først berøre  .<br>Vælg 12 timers eller 24 timers visning, og indstil derefter klokkeslættet. Bekræft valget igen ved at berøre  .                                                            |
| <b>BEMÆRK:</b> Du kan redigere den individuelle indstilling ved at trykke på  eller  . |  |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3.                                                                                     |  | <b>Alarmsignalets lydstyrke</b><br>Displayet viser <b>Vol</b> . Du kan vælge mellem fire lydstyrkeniveauer (nul søjler - slukket (OFF), en, to eller tre søjler).                                                                                             |
| 4.                                                                                     |  | <b>Skærmens lysstyrke</b><br>Vælg indstillingen <b>brht</b> . Du kan vælge mellem tre niveauer for skærmens lysstyrke (en, to eller tre søjler).                                                                                                              |
| 5.                                                                                     |  | <b>Display – nattilstand</b><br>Det er en funktion, der automatisk reducerer skærmens lysstyrke om natten (mellem kl. 20:00 og kl. 6:00) og slukker for urets display samt alarmsignalerne. Vælg indstillingen <b>nGht</b> . Vælg tænd (On) eller sluk (OFF). |
| 6.                                                                                     |  | <b>Skjul ur</b><br>Det er en funktion, der tænder eller slukker for urdisplayet. Vælg indstillingen <b>hidE</b> vælg tænd (On) eller sluk (OFF).                                                                                                              |

Skemaet er fortsat fra forrige side

|                                                                                 |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.                                                                              |  | <b>Automatisk hurtig forvarmning</b><br>Funktionen gør det muligt automatisk at føje hurtig forvarmning til de madlavningsfunktioner, der giver mulighed for det. Vælg indstillingen.<br>Vælg indstillingen <b>Prht</b> . Vælg tænd (On) eller sluk (OFF).                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 8.                                                                              |  | <b>Sabbat</b><br>Sabbatfunktionen gør det muligt for maden i ovnen at holde sig varm uden at skulle tænde og slukke for ovnen.<br>Vælg indstillingen <b>SAbb</b> .<br>Indstil driftsvarighed (mellem 24 og 72 timer) og temperatur.<br>Når du berører $\triangleright $ , begynder nedtællingen. Displayet viser <b>SAbb</b> .<br>Alle lyde og funktioner er slukket undtagen tasten $\text{ⓘ}$ .<br><b>BEMÆRK:</b> I tilfælde af strømafbrydelse deaktiveres Sabbathfunktionen, og ovnen vender tilbage til sin oprindelige tilstand. |
| 9.                                                                              |  | <b>Fabriksstandardindstillinger</b><br>Denne funktion gør det muligt at nulstille apparatet til fabriksindstillingerne. Displayet viser <b>FAct</b> . Tryk på $\triangleright $ længe nok til, at linjen under indskriften lyser med fuld styrke.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| For at afslutte menuen med generelle indstillinger skal du trykke på $\equiv$ . |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## 9.1 Tastelåsning



|    |                                                                                                                                                                   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Med et langt tryk (6 sekunder) på $\triangleright $ viser displayet <b>Loc</b> for tastelåsning.<br>Ved at trykke på $\triangleright $ igen deaktiverer du låsen. |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- Hvis børnesikringen er aktiveret uden nogen timerfunktion aktiveret (kun uret vises), fungerer ovnen ikke.
- Hvis låsen aktiveres, efter at der er indstillet en timerfunktion, fungerer ovnen normalt; dog vil det ikke være muligt at ændre indstillingerne.
- Når tasterne er låst, kan du ikke ændre madlavningsfunktionerne eller de ekstra funktioner. Du kan kun slukke for madlavningen.
- Tasterne forbliver låst, selv efter at ovnen er slukket. For at vælge en ny funktion skal du deaktivere låsen.

# 10. Generelle tips og råd til bagning

## Udstyr:

- Brug udstyr fremstillet af varmebestandige ikke-reflekterende materialer (medfølgende bageplader, bakker og fade, emaljebelagt køkkengrej, hærdet glaskogegrej). Lyse materialer (rustfrit stål eller aluminium) er varmereflekterende. Som følge heraf er varmebehandlingen af mad i sådanne materialer mindre effektiv.
- Sæt altid bagepladerne og bakkerne helt tilbage i rillerne. Når du bager på risten, skal bagefade eller -bakker stå midt på risten.
- Sæt ikke bagepladerne direkte på ovnens bund.
- Brug ikke den dybe universalbradepande i den nederste rille, når ovnen er tændt.
- Tildæk ikke ovnbunden eller risten med aluminiumsfolie.
- Sæt altid bagefadene på risten.
- Når du tilbereder mad på flere niveauer på samme tid, skal du indsætte den dybe universalbradepande i nederste rille.
- Hvis du bruger bagepapir, skal du sørge for, at det er modstandsdygtigt over for høje temperaturer. Juster altid i overensstemmelse hermed. Bagepapir forhindrer maden i at klæbe til bagepladen og gør det lettere at tage den af pladen.
- Når du bager direkte på risten, skal du indsætte den dybe universalbradepande i en rille under risten, så den tjener som drypbakke.

## Madlavning:

- For at opnå en optimal tilberedning af maden anbefaler vi, at du overholder de retningslinjer, der er angivet i tilberedningsskemaet. Vælg den laveste angivne temperatur og den korteste angivne tilberedningstid. Når denne tid er gået, skal du kontrollere resultatet og derefter justere indstillingerne efter behov.
- Når du tilbereder mad ud fra opskrifter i ældre kogebøger, skal du bruge programmet med over- og undervarme (som i konventionelle ovne) og indstille temperaturen 10 °C lavere end angivet i opskriften.
- Ved tilberedning af større kødstykker, grøntsager eller bagværk med et højt vandindhold dannes der megen damp inde i ovnen, og det kan så danne kondens på ovnlågen. Dette er helt normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.

## Effektiv energiudnyttelse

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning. Hvis du bruger hurtig forvarmning, må du ikke sætte mad i ovnen, før ovnen er fuldt opvarmet, medmindre andet anbefales. Ved opvarmning af en tom ovn forbruges der meget energi, så hvis det er muligt, anbefaler vi, at du tilbereder flere retter i træk eller flere retter på samme tid.
- Fjern alt unødvendigt udstyr fra ovnen under bagning
- Medmindre det er absolut nødvendigt, bør ovnlågen ikke åbnes under bagning.
- Ved længere tilberedningsprogrammer kan du slukke for ovnen ca. 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, for at bruge den akkumulerede varme.

## Madlavning med mikrobølger

- Brug passende køkkengrej (glas, keramik osv.).
- Brug køkkengrej med låg til madlavning af grøntsager. Tilsæt 1 spiseskefuld vand pr. 100 g mad.
- Vend eller rør i maden under opthøningsprocessen.

## 10.1 Tilberedningsskema

BEMÆRK: Retter, der kræver en fuldt forvarmet ovn, er angivet med en enkelt stjerne \* i tabellen. Retter, hvor en 5-minutters forvarmingscyklus er tilstrækkelig, er angivet med to stjerner \*\*. I dette tilfælde må du ikke bruge den hurtige forvarmningstilstand.

| Ret                                                   |  |        |  °C/W |  min |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>KONDITIONER OG BAGVÆRK</b>                         |                                                                                   |                                                                                         |                                                                                        |                                                                                       |
| <b>Bagværk/kager i forme</b>                          |                                                                                   |                                                                                         |                                                                                        |                                                                                       |
| Sandkage                                              | 1                                                                                 |  ECO   | 190-210                                                                                | 30-50                                                                                 |
| tærte med fyld                                        | 1                                                                                 |        | 170-180                                                                                | 60-80                                                                                 |
| marmorkage                                            | 1                                                                                 |        | 160-170                                                                                | 30-40                                                                                 |
| kage af gærhævet dej, formkager (sandkage, frugtkage) | 1                                                                                 |        | 170-180                                                                                | 50-60                                                                                 |
| åben pie, tærte                                       | 2                                                                                 |        | 170-190                                                                                | 40-50                                                                                 |
| småkager                                              | 2                                                                                 |        | 170-180 *                                                                              | 25-35                                                                                 |
| <b>bagværk på bageplader og -bakker</b>               |                                                                                   |                                                                                         |                                                                                        |                                                                                       |
| strudel                                               | 2                                                                                 |        | 170-180                                                                                | 55-65                                                                                 |
| strudel, frossen                                      | 2                                                                                 |        | 200-210                                                                                | 45-60                                                                                 |
| roulade                                               | 2                                                                                 |        | 170-180                                                                                | 15-25                                                                                 |
| Buchteln                                              | 1                                                                                 |        | 180-190                                                                                | 30-40                                                                                 |
| <b>kiks, småkager</b>                                 |                                                                                   |                                                                                         |                                                                                        |                                                                                       |
| cupcakes                                              | 2                                                                                 |        | 160-170 *                                                                              | 20-35                                                                                 |
| cupcakes, 2 niveauer                                  | 2, 3                                                                              |        | 140-150 *                                                                              | 25-45                                                                                 |
| små gærdejskager                                      | 2                                                                                 |      | 190-200                                                                                | 20-30                                                                                 |
| små gærdejskager, 2 niveauer                          | 2, 3                                                                              |      | 170-180                                                                                | 20-30                                                                                 |
| butterdej                                             | 2                                                                                 |  ECO | 200-220                                                                                | 25-45                                                                                 |
| butterdej, 2 niveauer                                 | 2, 3                                                                              |      | 160-170                                                                                | 20-30                                                                                 |
| <b>småkager/kiks</b>                                  |                                                                                   |                                                                                         |                                                                                        |                                                                                       |
| småkager gennem sprøjtepose                           | 2                                                                                 |      | 140-150 *                                                                              | 25-40                                                                                 |
| småkager gennem sprøjtepose, 2 niveauer               | 2, 3                                                                              |      | 140-150 *                                                                              | 30-45                                                                                 |
| småkager/kiks                                         | 2                                                                                 |  ECO | 180-190                                                                                | 20-30                                                                                 |
| kiks, 2 niveauer                                      | 2, 3                                                                              |      | 160-170 *                                                                              | 15-25                                                                                 |
| marengs                                               | 2                                                                                 |      | 80                                                                                     | 120-140                                                                               |

Skemaet er fortsat fra forrige side

| Ret                                         |      |  | °C/W      | min     |
|---------------------------------------------|------|--|-----------|---------|
| marengs, 2 niveauer                         | 2, 3 |  | 70        | 120-140 |
| makroner                                    | 2    |  | 140       | 13-18   |
| makroner, 2 niveauer                        | 2, 3 |  | 140       | 15-20   |
| <b>brød</b>                                 |      |  |           |         |
| gærhævet                                    | 2    |  | 35-40     | 30      |
| brød på en bageplade                        | 1    |  | 190-200   | 50-60   |
| formbrød                                    | 1    |  | 190-200   | 30-45   |
| fladbrød (focaccia)                         | 2    |  | 210-220 * | 25-35   |
| friske rundstykker<br>(Semmel/morgenboller) | 2    |  | 190-200 * | 20-30   |
| ristet brød                                 | 4    |  | 240 *     | 0,5-3   |
| åben sandwich                               | 3    |  | 240 *     | 2-5     |
| <b>pizza og andre retter</b>                |      |  |           |         |
| pizza                                       | 1    |  | 275 *     | 10-17   |
| pizza, 2 riste                              | 2, 3 |  | 210-220 * | 30-40   |
| frossen pizza                               | 2    |  | 210-230   | 10-20   |
| frossen pizza, 2 niveauer                   | 2, 3 |  | 200-220   | 15-25   |
| krydret tærte, quiche                       | 1    |  | 190-210   | 50-60   |
| burek                                       | 1    |  | 180-200   | 30-40   |
| <b>KØD</b>                                  |      |  |           |         |
| <b>okse- og kalvekød</b>                    |      |  |           |         |
| oksesteg (kam, halestykke), 1,5 kg          | 1    |  | 160-180   | 130-160 |
| kogt oksekød, 1,5 kg                        | 1    |  | 190-210   | 90-110  |
| mørbrad, medium, 1 kg                       | 2    |  | 170-190 * | 40-60   |
| stegt oksekød, langsom tilberedning         | 1    |  | 120-140 * | 250-300 |
| oksesteaks, gennemstegte, 4 cm tykke        | 3    |  | 200-220   | 25-35   |
| burgere, 3 cm tykke                         | 3    |  | 240       | 20-35   |
| kalvesteg, 1,5 kg                           | 2    |  | 180-200   | 100-120 |
| <b>svinekød</b>                             |      |  |           |         |

Skemaet er fortsat fra forrige side

| Ret                                   |  |      |  °C/W |  min |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| flæskesteg, halestykke, 1,5 kg        | 1                                                                                 |  ECO | 200-210                                                                                | 120-170                                                                               |
| flæskesteg, skank, 1,5 kg             | 1                                                                                 |      | 180-200                                                                                | 140-170                                                                               |
| svinekam, 400 g                       | 1                                                                                 |      | 80-100 *                                                                               | 80-100                                                                                |
| flæskesteg, langsom tilberedning      | 1                                                                                 |      | 100-120 *                                                                              | 200-230                                                                               |
| svinekoteletter, langsom tilberedning | 1                                                                                 |      | 120-140 *                                                                              | 210-240                                                                               |
| svinekoteletter, 3 cm tykke           | 13                                                                                |      | 220-230                                                                                | 20-30                                                                                 |
| <b>fjerkræ</b>                        |                                                                                   |                                                                                       |                                                                                        |                                                                                       |
| perutnina, 1,2-2,0 kg                 | 1                                                                                 |      | 200-210/360                                                                            | 45-60                                                                                 |
| fjerkræ med fyld, 1,5 kg              | 1                                                                                 |      | 170-190                                                                                | 100-120                                                                               |
| fjerkræ, bryst                        | 2                                                                                 |      | 190-210                                                                                | 50-60                                                                                 |
| kyllingelår                           | 1                                                                                 |      | 190-200/600                                                                            | 20-30                                                                                 |
| kyllingevinger                        | 2                                                                                 |      | 210-220                                                                                | 20-35                                                                                 |
| fjerkræ, bryst, langsom tilberedning  | 2                                                                                 |      | 100-120 *                                                                              | 60-90                                                                                 |
| <b>kødderter</b>                      |                                                                                   |                                                                                       |                                                                                        |                                                                                       |
| farsbrød, 1 kg                        | 2                                                                                 |      | 170-190                                                                                | 75-90                                                                                 |
| grillpølser, bratwurst                | 3                                                                                 |      | 230 **                                                                                 | 8-15                                                                                  |
| <b>FISK OG SKALDYR</b>                |                                                                                   |                                                                                       |                                                                                        |                                                                                       |
| hel fisk, 350 g                       | 3                                                                                 |     | 230-240/360                                                                            | 12-17                                                                                 |
| fiskefilet, 1 cm tyk                  | 3                                                                                 |    | 220-230                                                                                | 8-12                                                                                  |
| fiskekoteletter, 2 cm tykke           | 3                                                                                 |    | 220-230                                                                                | 10-15                                                                                 |
| kammuslinger                          | 3                                                                                 |    | 230 *                                                                                  | 5-10                                                                                  |
| rejer                                 | 3                                                                                 |    | 230 *                                                                                  | 3-10                                                                                  |
| <b>GRØNTSAGER</b>                     |                                                                                   |                                                                                       |                                                                                        |                                                                                       |
| bagte kartofler, kiler                | 3                                                                                 |    | 210-220 *                                                                              | 35-45                                                                                 |
| bagte kartofler, halveret             | 2                                                                                 |    | 200-210/360                                                                            | 30-40                                                                                 |
| fyldt kartoffel (bagt kartoffel)      | 3                                                                                 |    | 190-200                                                                                | 30-40                                                                                 |
| Pommes frites, hjemmelavede           | 2                                                                                 |    | 210-220/360                                                                            | 25-35                                                                                 |
| blandede grøntsager, kiler            | 3                                                                                 |    | 190-200                                                                                | 30-40                                                                                 |

Skemaet er fortsat fra forrige side

| Ret                                                    |      |  | °C/W        | min   |
|--------------------------------------------------------|------|--|-------------|-------|
| fylgte grøntsager                                      | 3    |  | 190-200     | 30-40 |
| dampede grøntsager                                     | 1    |  | 600-750     | 10-20 |
| <b>KONVENTIONELLE PRODUKTER – FROSNE</b>               |      |  |             |       |
| Pommes frites                                          | 3    |  | 200-210     | 25-35 |
| Pommes frites, 2 niveauer                              | 2, 3 |  | 200-210     | 35-45 |
| Kyllingemedaljoner                                     | 2    |  | 210-220 *   | 15-20 |
| Fiskefingre                                            | 2    |  | 210-220     | 15-25 |
| lasagne, 400 g                                         | 2    |  | 200-210     | 30-40 |
| grøntsager i terninger                                 | 2    |  | 190-200     | 20-30 |
| croissanter                                            | 2    |  | 170-180     | 18-23 |
| <b>BAGTE BUDDINGER, SOUFFLÉS OG GRATINEREDE RETTER</b> |      |  |             |       |
| kartoffel moussaka                                     | 1    |  | 200-210/360 | 35-45 |
| lasagne                                                | 1    |  | 200-210/360 | 35-45 |
| sød bagt budding                                       | 1    |  | 750         | 15-25 |
| dessertsoufflé                                         | 2    |  | 180 *       | 15-20 |
| gratinerede retter                                     | 2    |  | 170-190     | 30-45 |
| fylgte tortillas, enchiladas                           | 2    |  | 180-200     | 20-35 |
| grilløst                                               | 3    |  | 240 **      | 6-9   |
| <b>ANDET</b>                                           |      |  |             |       |
| popcorn                                                | 1    |  | 1000        | 3-4   |
| konservering                                           | 2    |  | 180         | 30    |
| sterilisation                                          | 2    |  | 1000        | 2     |
| tilberedning i vandbad (dampgryde)                     | 1    |  | 150-170 *   | /     |
| genopvarmning                                          | 1    |  | 600         | /     |
| tallerkenopvarmning                                    | 2    |  | 75          | 15    |
| optøning                                               | 1    |  | 90-180      | /     |

# 11. Rengøring og vedligehold



## ADVARSEL!

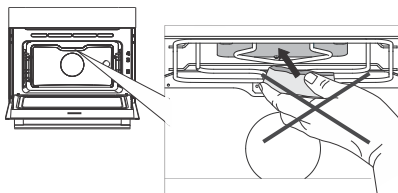
Afbryd strømforsyningen til apparatet, og lad det køle helt af.

Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn af voksne.

Apparatets låge er fastgjort til apparatet og må ikke fjernes. Lågen må heller ikke skilles ad eller på anden måde manipuleres.

- For at gøre rengøringen lettere er ovnrummet og bagepladerne belagt med en særlig emalje, som giver en glat, modstandsdygtig overflade.
- Rengør apparatet regelmæssigt. Brug varmt vand og håndopvaskemiddel til at fjerne større urenheder og kalk. Brug en ren, blød klud eller svampekuld.
- Brug aldrig aggressive eller slibende rengøringsmidler og tilbehør (slibende svampe og rengøringsmidler, plet- og rustfjernere, skrabere til glaskeramikkplader).
- Madrester (fedt, sukker, æggehvide) kan antændes under brug af apparatet. Fjern derfor større stykker snavs fra ovnrum og tilbehør før hver brug.
- Ovnudstyret tåler opvaskemaskine.

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Apparatet udvendigt</b>                                       | Brug varmt sæbevand og en blød klud til at fjerne urenheder, og tør overfladerne tørre.                                                                                                                                             |
| <b>Apparatet indvendigt</b>                                      | Til genstridigt snavs eller fedt skal der anvendes traditionelle ovnrensprodukter. Når du bruger sådanne rengøringsmidler, skal apparatet tørres grundigt af med en våd klud for at fjerne eventuelle rester af rengøringsmidlerne. |
| <b>Redskaber og skinner/riller</b>                               | Rengør med varmt sæbevand og en fugtig klud. I tilfælde af fastgroet snavs anbefaler vi forudgående blødgøring og brug af en børste.                                                                                                |
| Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, gentages rengøringen. |                                                                                                                                                                                                                                     |



Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, slibende rengøringsmidler eller svampe, plet- og rustfjernere osv. på ovnrummets loftdæksel.

## 11.1 Rengøring af ovnen (damprens)

Dette program gør det lettere at fjerne eventuelle pletter i ovnrummet.

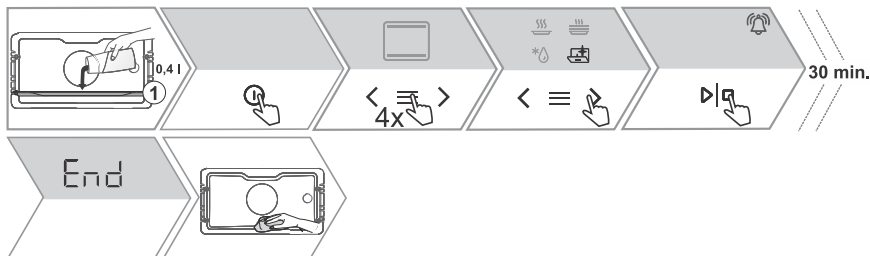
Programmet er mest effektivt, hvis det bruges regelmæssigt efter hver brug.

Før du kører rengøringsprogrammet, skal du fjerne alle store synlige stykker snavs og madrester fra ovnrummet.



### ADVARSEL!

Brug Steam Clean-funktionen, når ovnen er kølet helt ned.



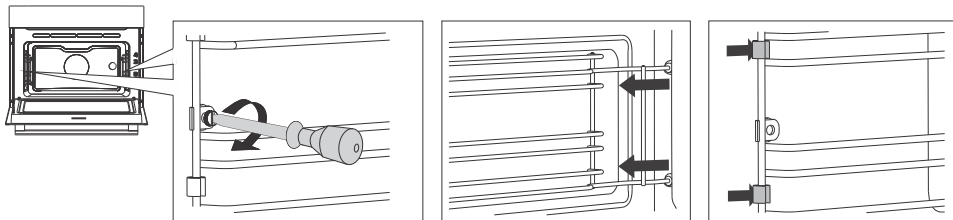
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Sæt glasbagepladen i den første rille, og hæld 0,4 dl varmt vand i den.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2. | Tænd ovnen.<br>Ved gentagen berøring af  vises de ekstra funktioner på displayet. Med  eller  vælges funktionen . Forudindstillede værdier vises.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3. | Programmet kører i 8 minutter. Når programmet er afsluttet, vises <b>End</b> på displayet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4. | Når programmet er afsluttet, skal du forsigtigt fjerne bagepladen ved hjælp af grydelapper (der kan stadig være noget vand tilbage på bagepladen). Tør pletterne af med fugtig klud og sæbevand. Tør apparatet grundigt af med en våd klud for at fjerne alle rester af rengøringsmidlet. Hvis rengøringsproceduren ikke er vellykket (i tilfælde af særligt genstridigt snavs), skal du gentage den. |

## 11.2 Fjernelse og rengøring af styreskinnerne



### INFORMATION!

Når du fjerner skinnerne, skal du passe på ikke at beskadige emaljebelægningen.



|    |                                         |
|----|-----------------------------------------|
| 1. | Løsn skruen. Brug en skruetrækker.      |
| 2. | Fjern styrene fra hullerne i bagvæggen. |

Skemaet er fortsat fra forrige side

**BEMÆRK:** Pas på ikke at tabe afstandsstykkerne monteret på styreskinnerne. Udskift afstandsstykkerne efter rengøring; ellers kan der opstå gnister.



#### **ADVARSEL!**

Efter rengøring skal du spænde skruerne på styrene igen med en skruetrækker.

Når du udskifter styreskinnerne, skal du sørge for at montere dem på samme side, som de blev installeret på, før de blev fjernet.

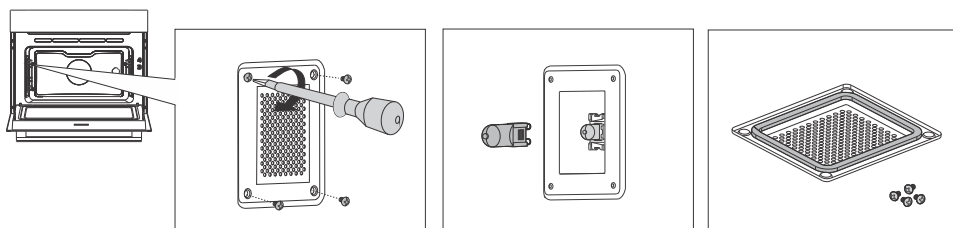
## **11.3 Udskiftning af pæren**

Pæren er et forbrugsmateriale og er ikke dækket af garantien. Før du skifter pære, skal du fjerne eventuelle redskaber fra ovnen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W

Ovnen er udstyret med en halogenlampe.

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse (G).



- |    |                                                |
|----|------------------------------------------------|
| 1. | Løsn de fire skruer. Fjern dækslet og glasset. |
| 2. | Fjern halogenpæren, og udskift den med en ny.  |

**BEMÆRK:** Beskyt dig for at undgå forbrændinger.

Der er en pakning på dækslet, som ikke må fjernes. Pakningen skal passe ind i ovnens hulrumsvæg.

## 12. Fejlfinding

I løbet af garantiperioden må reparationer kun foretages hos servicecentre, der er godkendt af Gorenje.

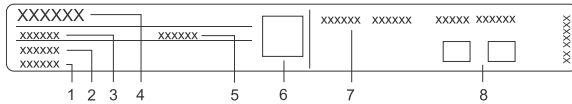
- Før reparationen påbegyndes, skal du sikre dig, at apparatet er afbrudt fra lysnettet ved enten at fjerne sikringen eller ved at trække stikket ud af stikkontakten.
- Uautoriseret reparation af apparatet kan give elektrisk stød med risiko for kortslutning; undlad derfor dette. Overlad dette arbejde til en ekspert eller en servicetekniker.
- I tilfælde af mindre problemer med apparatets funktion skal du læse denne vejledning for at se, om du selv kan løse problemet.
- Hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller helt er ophørt med at fungere på grund af uhensigtsmæssig drift eller håndtering, vil besøg af en servicetekniker være forbundet med et gebyr, selv hvis det sker inden for garantiperioden.
- Gem vejledningen til senere brug, og overdrag den til en eventuel fremtidig ejer eller bruger af apparatet.
- Ved at følge det nedenstående skema kan du afhjælpe nogle almindeligt kendte problemer.

### 12.1 Fejlafhjælpningstabel

| Problem/fejl                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Årsag                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Relæet i din bolig slår tit fra.                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kontakt en reparatør.                                                                                                                                                     |
| Ovnlyset virker ikke.                                                                                                                                                                                                                                                                               | Fremgangsmåden for skift af pæren i ovnen er beskrevet i kapitlet Udskiftning af pæren.                                                                                   |
| Kontrolenheden svarer ikke, skærmen er frosset.                                                                                                                                                                                                                                                     | Kobl apparatet fra lysnettet i et par minutter (enten ved at fjerne sikringen eller slukke på hovedkontakten). Kobl derefter apparatet til igen, og tænd det.             |
| Fejlkoden ErrX vises.<br>I tilfælde af en tocifret fejlkode viser displayet ErXX.                                                                                                                                                                                                                   | Der er en fejl i den elektroniske modulfunktion. Tag apparatet ud af stikkontakten i et par minutter. Hvis fejlen stadig indikeres, skal du ringe til en servicetekniker. |
| Der kommer gnister i ovnen                                                                                                                                                                                                                                                                          | Sørg for, at alle lampedæksler er forsvarligt fastgjort, og at alle afstandsstykker er monteret på styrene.<br>Sørg for, at styrene i ovnen er korrekt placeret.          |
| Hvis problemet fortsætter, efter du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret reparatør. Reparation og eventuelle krav under garantien, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien. Brugeren skal selv betale for denne type reparationer. |                                                                                                                                                                           |

## 12.2 Mærkat – Oplysninger om apparatet

Et typeskilt med grundlæggende oplysninger om apparatet er fastgjort til ovenns kant. Præcise oplysninger om apparattype og -model findes også i garantidokumentet.



- |                |                                        |
|----------------|----------------------------------------|
| 1. Serienummer | 5. Kode/id                             |
| 2. Model       | 6. QR-kode (afhænger af modellen)      |
| 3. Type        | 7. Tekniske oplysninger                |
| 4. Varemærke   | 8. Overholdelse af standarder/symboler |

# 13. Tilberedningstest

EN60350-1: Brug kun udstyr leveret af producenten.

Sæt altid bagepladen helt ind til rillens endeposition. Placer bagværk eller kager bagt i forme som vist på billedet.

\* Forvarm apparatet, indtil det når den indstillede temperatur. Brug ikke den hurtige forvarmningstilstand.

\*\* Forvarm apparatet i 10 minutter. Brug ikke den hurtige forvarmningstilstand.

\*\*\* Sluk efter 2/3 af tilberedningstiden.

| BAGNING                                 |                                                             |                                                                                   |            |             |                                                                                      |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Ret                                     | Udstyr                                                      |  | °C         | min         |    |
| kiks/småkager – enkelt plade            | lav bageplade                                               | 2                                                                                 | 140-150*   | 25-40       |    |
| kiks/småkager – enkelt plade            | lav bageplade                                               | 2                                                                                 | 140-150*   | 25-40       |    |
| cookies – to plader/riller              | lav bageplade                                               | 2, 3                                                                              | 140-150*   | 30-45       |    |
| cupcakes – enkelt plade                 | lav bageplade                                               | 2                                                                                 | 160-170*   | 20-35       |    |
| cupcakes – enkelt plade                 | lav bageplade                                               | 2                                                                                 | 160-170*   | 20-35       |    |
| cupcakes – to plader/riller             | lav bageplade                                               | 2, 3                                                                              | 140-150*   | 25-40       |    |
| Sandkage                                | rund metalform, diameter 26 cm/rist                         | 1                                                                                 | 160-170*   | 20-35       |    |
| Sandkage                                | rund metalform, diameter 26 cm/rist                         | 2                                                                                 | 160-170*   | 20-35       |    |
| æbletærte                               | 2 x rund metalform, diameter 20 cm/rist                     | 1                                                                                 | 170-180    | 60-80       |    |
| æbletærte                               | 2 x rund metalform, diameter 20 cm/rist                     | 2                                                                                 | 170-180    | 60-80       |   |
| BROILING                                |                                                             |                                                                                   |            |             |                                                                                      |
| ristet brød                             | rist                                                        | 4                                                                                 | 240**      | 0,5-3       |  |
| pljeskavica (frikadeller af hakket kød) | rist + lav bageplade som drypbakke                          | 3                                                                                 | 240        | 20-35***    |  |
| TERMISK TILBEREDNING MED MIKROBØLGER    |                                                             |                                                                                   |            |             |                                                                                      |
| kagecreme, 1000 g                       | glasfad, 25 x 25 cm, utildækket + glasbageplade             | 1                                                                                 | 360        | 25-35       |  |
| Sandkage                                | rundt glasfad, 22 cm i diameter, utildækket + glasbageplade | 1                                                                                 | 360        | 15-25       |  |
| farsbrød, 900 g                         | glasfad, 25 x 12,5 cm, utildækket + glasbageplade           | 1                                                                                 | 600<br>360 | 10<br>10-15 |  |
| optøning af hakket kød, 500 g           | glasbageplade                                               | 1                                                                                 | 180<br>90  | 8<br>13-18  |  |

Skemaet er fortsat fra forrige side

| BAGNING                       |                                        |   |     |     |  |  |
|-------------------------------|----------------------------------------|---|-----|-----|--|--|
| optøning af<br>hindbær, 250 g | glasfad, utildækket +<br>glasbageplade | 1 | 180 | 6-9 |  |  |

| BAGNING MED KOMBINEREDE FUNKTIONER |                                                                   |   |         |     |       |  |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---|---------|-----|-------|--|
| Ret                                | Udstyr                                                            |   |         |     |       |  |
| gratinerede<br>kartofler           | rundt glasfad, 22 cm i<br>diameter, utildækket +<br>glasbageplade | 1 | 180-190 | 600 | 25-40 |  |
| kage                               | rundt glasfad, 22 cm i<br>diameter, utildækket +<br>glasbageplade | 1 | 180-190 | 180 | 17-25 |  |
| kylling, 1,2 kg                    | glasfad, utildækket +<br>glasbageplade                            | 1 | 210-220 | 360 | 45-55 |  |

**Hisense**  
life reimagined



901199-a5

