

JT 379

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

INSTALLASJON




SENSING THE DIFFERENCE



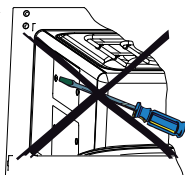
INSTALLASJON



FØR TILKOPLING

 **SJEKK AT SPENNINGEN** på typeskiltet samsvarer med spenningen i hjemmet ditt.

DU MÅ IKKE FJERNE BESKYTTELSESDEKSLENE FOR MIKROBØLGEOVNENS luftinntak som er plassert på sideveggen inne i ovnen. De forhindrer at fett og matpartikler kan komme inn i mikrobølgeovnens luftinntakskanaler.




Plasser ovnen på en stabil, jevn overflate som er sterk nok til å bære ovnen samt mat og tilberedningsredskaper som du legger inn i den. Vær forsiktig når du håndterer ovnen.



Denne ovnen er ikke konstruert for plassering eller bruk på en arbeidsoverflate som ligger lavere enn 850 mm over gulvet.

Plasser ovnen borte fra andre varmekilder. For tilstrekkelig ventilasjon må det være minst 20 cm fritt rom over ovnen. Pass på at rommet under, over og på sidene er tomt, slik at luften kan sirkulere fritt. Denne mikrobølgeovnen skal ikke plasseres i en kjøkkenseksjon.

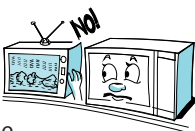
Forsikre deg om at apparatet ikke er skadet. Kontroller at ovnsdøren lukker godt til mot dørkarmen og at den innvendige dørtetningslisten ikke er skadet. Tøm ovnen og rengjør den innvendig med en myk, fuktig klut.

 **DU MÅ IKKE BRUKE APPARATET** hvis strømkabelen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller hvis det er blitt skadet eller har falt ned. Ikke dypp strømkabelen eller støpselet ned i vann. Hold kabelen borte fra varme overflater. Ellers kan det oppstå elektrisk støt, brann eller andre farer.

ETTER TILKOPLING

Ovnen virker bare når ovnsdøren er ordentlig lukket.

Dårlig TV-mottak og radioforstyrrelse kan være følgene dersom ovnen plasseres i nærheten av et TV, en radio eller en antenne.



 **Jording av dette apparatet** er obligatorisk. Produsenten frasier seg ethvert ansvar for personskader samt skader på dyr eller gjenstander som har oppstått fordi dette påbudet ikke er blitt fulgt.

Produsentene er ikke økonomisk ansvarlige for problemer som forårsakes av at brukeren ikke følger disse anvisningene.



VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR FREMTIDIG REFERANSE



IKKE VARM OPP ELLER BRUK BRANNFARLIGE MATERIALER inni eller i nærheten av ovnen. Dampene kan føre til brann eller eksplosjon.



MIKROBØLGEOVNEN MÅ IKKE BRUKES til å tørke klær, papir, urter, tre, blomster, frukt eller andre brennbare materialer. Ellers kan det oppstå brann.



HVIS NOE INNI ELLER UTENFOR OVNEN SKULLE TA FYR ELLER DU SER RØYKUTVIKLING, må du holde ovnsdøren lukket og slå ovnen av. Trekk ut støpselet eller slå av strømmen ved å skru ut sikringen eller trykke på skillebryteren.



IKKE OVERKOK MATEN. Ellers kan det oppstå brann.



IKKE LA OVNEN STÅ UTEN TILSYN NÅR DEN ER I GANG, og spesielt ikke hvis maten varmes i papir, plast eller andre brennbare materialer. Papir kan forkalles eller begynne å brenne og noen plastmaterialer kan smelte under oppvarmingen. Ikke la ovnen stå uten tilsyn hvis du bruker større mengder fett eller olje, siden dette kan overopphetes og forårsake brann!



IKKE BRUK etsende kjemikalier eller damper på apparatet. Denne ovnen er spesielt utformet for å varme opp eller tilberede mat. Den er ikke beregnet for industriell bruk eller bruk i laboratorier.



IKKE HENG ELLER PLASSE tunge gjenstander på døren. Dette kan skade ovnsdøren og hengslene. Du må ikke henge tunge gjenstander på dørhåndtaket.



BARN MÅ KUN få bruke ovnen uten tilsyn av voksne når de har fått tilstrekkelig opplæring, slik at de er i stand til å bruke apparatet på en sikker måte og forstår farene ved feil bruk. Barn må holdes under oppsikt når de bruker andre varmekilder (hvis tilgjengelig) separat eller i forbindelse med mikrobølger på grunn av de høye temperaturene som dannes.

DENNE OVNEN ER IKKE BEREGNET FOR bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de ikke har fått opplæring i eller blitt instruert om bruken av ovnen av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. **HOLD ØYE MED BARN** for å sikre at de ikke leker med ovnen.



MIKROBØLGEOVNEN MÅ IKKE BRUKES for å varme opp noe som ligger i lufttette beholdere. Trykket som dannes i beholderen kan forårsake skader når du åpner den, eller den kan eksplodere.



TETNINGSLISTENE OG OMRÅDET RUNDT DØREN bør sjekkes jevnlig for skader. Hvis disse områdene er skadet, må du ikke bruke ovnen før den er blitt undersøkt av en faglært servicetekniker.



APPARATENE ER IKKE BEREGNET til å bli betjent av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

EGG

IKKE BRUK MIKROBØLGEOVNEN til å koke eller varme opp hele egg, verken med eller uten skall, da de lett kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen er avsluttet.





FORHOLDSREGLER



GENERELT

DETTE APPARATET ER KUN BEREGNET FOR BRUK I VANLIG HUSHOLDNING!

APPARATET MÅ IKKE BRUKES med mikrobølger dersom det ikke er mat i ovnen. Ellers kan apparatet bli skadet.

OVNENS VENTILASJONSÅPNINGER må ikke tildekkes. Hvis luftinntaks- eller utslippsåpningene blokkeres, kan ovnen bli skadet og tilberedningsresultatet bli dårlig.

HVIS DU VIL ØVE DEG PÅ Å BRUKE ovnen, kan du sette et glass med vann i den. Vannet opptar mikrobølgeenergien, og ovnen blir ikke skadet.

IKKE OPPBEVAR eller bruk dette apparatet utendørs.

IKKE BRUK dette apparatet nær en kjøkkenvask, i et våtrom eller i nærheten av et svømmebasseng eller lignende.

IKKE BRUK ovnsrommet til oppbevaringsrom.

KLEMMER ELLER ANNET som inneholder metalltråder, må fjernes fra papir- og plastposer før disse settes inn i ovnen.



FRITYRSTEKING

IKKE BRUK MIKROBØLGEOVNEN til frityrsteking, siden du ikke kan kontrollere temperaturen på oljen.



BRUK GRYTEKLUTER ELLER LIKNENDE for å unngå forbrenning når du berører beholdere, ovnsdeler og pannen etter tilberedning. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk, hold små barn unna.

VÆSKER

F.EKS. DRIKKER ELLER VANN. Væske kan overoppvarmes til over kokepunktet uten at du ser bobler. Dette kan føre til at den varme væsken plutselig koker over.



For å unngå dette bør du gjøre som følger:

1. Unngå å bruke beholdere med rette sider og smal hals.
2. Rør i væsken før du setter den i ovnen, og la teskjeen stå i beholderen.
3. La væsken stå i ovnen litt etter oppvarming og rør i den en gang til før du forsiktig tar beholderen ut av ovnen.

FORSIKTIG

FØLG ALLTID anvisningene i en kokebok for mikrobølgeovner. Særlig hvis du tilbereder matvarer som inneholder alkohol.

NÅR DU VARMER BARNEMAT i glass eller drikke i tåteflaske, bør du alltid sjekke temperaturen før servering. På den måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skålding eller forbrenning.

Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming!





TILBEHØR



GENERELT

DET FINNES forskjellig tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, må du forsikre deg om at det er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

KONTROLLER AT TILBEHØRET DU BRUKER er beregnet for bruk i mikrobølgeovn og at mikrobølgene kan passere gjennom dem.



NÅR DU SETTER MAT OG TILBEHØR I mikrobølgeovnen, må du sørge for at ingenting kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen.

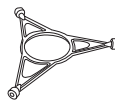
Dette er særlig viktig for tilbehør av metall eller med deler av metall.

HVIS KOKEKAR SOM INNEHOLDER METALL kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen mens den er i bruk, kan det oppstå gnistutvikling, og ovnen kan bli skadet.

FØR DU STARTER OVNEN, må du alltid forsikre deg om at den roterende tallerkenen kan dreie fritt. Dersom den roterende tallerkenen ikke kan dreie fritt, må du bruke en mindre beholder.

HOLDER TIL DEN ROTERENDE TALLERKENEN

BRUK HOLDEREN FOR DEN ROTERENDE TALLERKENEN under glasstallerkenen. Du må aldri legge andre redskaper på holderen til den roterende tallerkenen.



☞ Sett holderen til den roterende tallerkenen på plass i ovnen.

ROTARENDE GLASSTALLERKEN

BRUK GLASSTALLERKENEN til alle typer tilberedning. Den samler opp søl og matrester som ellers ville sette flekker og søle til ovnsrommet.

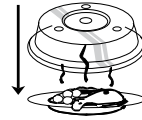
☞ Plasser den roterende glasstallerkenen på holderen.



LOKK

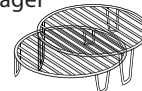
DEKSELET BRUKES TIL Å dekke mat kun under tilberedning og gjenoppvarming med mikrobølger, og hjelper til med å redusere sprut, holde på fuktigheten i maten og redusere koketiden.

BRUK dekselet for totrinns oppvarming.



GRILLRISTEN

BRUK DEN ØVRE GRILLRISTEN når du lager mat med funksjonen grill eller grillkombinasjoner.

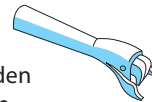


BRUK DEN NEDRE GRILLRISTEN når du lager mat med funksjonen varmluft eller varmluftkombinasjoner.

CRISP-HÅNDTAK

BRUK DET MEDFØLGENDE

SPELIALHÅNDTAKET når du skal ta den varme crispspannen ut av ovnen.



CRISP-PANNEN

PASSER MATEN DIREKTE PÅ CRISPPANNEN.

Bruk alltid den roterende glasstallerkenen som underlag når du bruker crispspannen.



IKKE PASSER BESTIKK ELLER ANNET TILBEHØR

på crispspannen, da pannen blir meget varm på kort tid og kan derfor ødelegge dette.

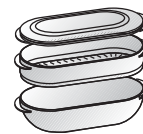
CRISPPANNEN kan forvarmes før bruk (maks. 3 min.). Bruk alltid crisp-funksjonen når du forvarmer crispspannen.

DAMPKOKER

BRUK DAMPKOKEREN MED HULLRISTEN ved tilberedning av mat som fisk, grønnsaker og poteter.

BRUK DAMPKOKEREN UTEN Å SETTE SILEN PÅ Plass for mat som ris, pasta og hvite bønner.

PASSER ALLTID dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.



STEKEPLATE

BRUK BAKEPLATEN kun når du lager mat med varmluft. Den må aldri brukes sammen med mikrobølger.





STARTSPERRE / BARNESIKRING



DENNE AUTOMATISKE SIKKERHETSFUNKSJONEN BLIR AKTIVERT ETT MINUTT ETTER at ovnen er gått i "hvilemodus. Ovnens er i "hvilemodus" når 24-timers klokken vises eller hvis klokken ikke er blitt innstilt, når displayet er tomt.



DØREN MÅ ÅPNES OG LUKKES når du f.eks legger mat inn i ovnen, for at startbeskyttelsen skal frigjøres. Ellers vil displayet vise "DØR"(dør)..

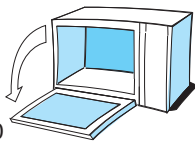
DØR

TA PAUSE ELLER STOPPE TILBEREDNINGEN

TA PAUSE I TILBEREDNINGEN:

DU KAN AVBRYTE

TILBEREDNINGEN for å kontrollere, røre i eller snu maten ved å åpne døren. Innstillingene blir holdt i 10 minutter.



GJØR FØLGENDE HVIS DU IKKE ØNSKER Å FORTSETTE TILBEREDNINGEN:

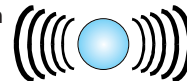
TA UT MATEN, lukk døren og trykk på STOPP-knappen eller vri funksjonsbryteren til avstilling.

FORTSETTE TILBEREDNINGEN:

LUKK DØREN og trykk på startknappen EN GANG. Nå fortsetter tilberedningen fra der den ble avbrutt.

HVIS DU TRYKKER TO GANGER på startknappen, øker du tilberedningstiden med 30 sekunder.

DU VIL HØRE ET LYDSIGNAL en gang i minuttet i 10 minutter når tilberedningen er ferdig. Trykk på STOPP-knappen eller åpne døren for å stoppe signalet.



MERK: Ovnens beholder innstillingene i kun 60 sekunder, dersom døren blir åpnet og deretter lukket etter at tilberedningen er ferdig.

STILLE INN MODUS

NÅR OVNEN FÅR STRØM FØRSTE GANGEN, IGANGSETTES EN FØRSTE INSTALLASJONSPROSEDYRE.

ETTER AT SKJERMEN HAR VIST VAREMERKET, KAN DU VELGE ØNSKET SPRÅK. Når språket er stilt inn og bekreftet, stilles klokken. Etter at tiden er bekreftet, går ovnen i ventemodus.

DU KAN VRI FUNKSJONSBRYTEREN TIL INNSTILLINGER FOR Å ENDRE INNSTILLINGENE. Vri -/+ -bryteren og trykk på OK-knappen for å velge andre innstillinger.

≈ INNSTILL SPRÅK

- 1 **VRI -/+ -BRYTEREN FOR Å GÅ TRINNVIS GJENNOM DE TILGJENGELIGE SJU SPRÅKENE.**
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.

ENHETER	1	2	3	4	5	6	7
Språk	NORSK	Fransk	Italiensk	Tysk	Svensk	Spansk	Nederlandsk

≈ INNSTILL KLOKKE

- 1 **VRI -/+ -BRYTEREN** for å endre tiden.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget. (trykker du på Stopp-knappen nå deaktiverer du klokken).

MERK: Etter strømstans må klokken stilles på ny. Hvis klokken ikke er stilt, vises tiden 12:00.

≈ INNST. ALARM

- 1 **HVIS DU VRIR -/+ -BRYTEREN,** veksler den mellom på og av.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.

≈ INNST. kontrast

- 1 **VRI -/+ -BRYTEREN** for å øke/minske kontrastinnstillingen.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.

≈ INNST. LYSSTYRKE

- 1 **VRI -/+ -BRYTEREN** for å øke/minske lysstyrkeinnstillingen.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.

STRØMSPAREMODUS

DERSOM OVNEN STÅR I HVILEMODUS, dersom brukeren ikke stiller inn klokken eller foretar andre innstillinger innen 10 min., går ovnen i energisparemodus. Samtidig slår displayet seg av. Du forlater denne modusen ved å dreie bryterne, trykke på en tilfeldig knapp eller ved å åpne døren.



KJØKKENTIMER



BRUK DENNE FUNKSJONEN når du trenger en stoppeklokke på kjøkkenet til å måle nøyaktig tid for ulike formål, for eksempel når du har deig til heving.



- 1 **VRI FUNKSJONSBRYSEREN** til ventestilling.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **VRI +/- -BRYTEREN** for å stille inn den tiden du vil måle.
- 4 **TRYKK PÅ OK ELLER START-KNAPPEN** for å starte tellingen.

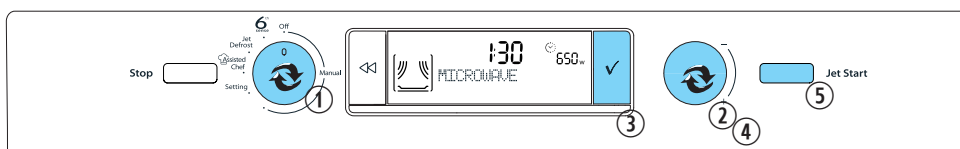
DET HØRES ET LYDSIGNAL når timeren er ferdig å telle ned til null.



TILBEREDE OG VARME MAT MED MIKROBØLGER



BRUK DENNE FUNKSJONEN til normal tilberedning og oppvarming, for eksempel av grønnsaker, fisk, poteter og kjøtt.

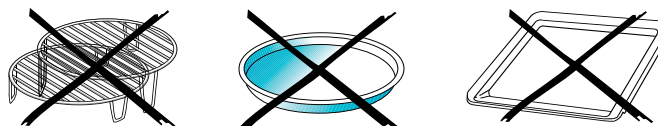


- 1 **VRI FUNKSJONSBRYTEREN** til MB-modus-stillingen.
- 2 **VRI +/- -BRYTEREN** for å stille inn MB-effekten.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte. (Tidssifrene blinker.)
- 4 **VRI +/- -BRYTEREN** for å stille inn koketiden.
- 5 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN.**

NÅR TILBEREDNINGSPROSESSEN HAR STARTET:

KOKETIDEN KAN JUSTERES VED Å VRI +/- -BRYTEREN OG MIKROBØLGEEFFEKTEN VED Å TRYKKE PÅ TILBAKE-KNAPPEN TO GANGER OG DERETTER VRI +/- -BRYTEREN. Hvis Tilbake-knappen trykkes to ganger under tilberedningen, blinker mikrobølgeeffekt-sifrene. Den nye mikrobølgeeffekt-innstillingen blir gyldig etter at OK-knappen er trykket. Den nye innstillingen er gyldig når mikrobølgeeffekt-sifrene lyser fast.

DU KAN ENKELT ØKE TIDEN i 30-sekunders trinn. Det er bare å trykke på startknappen. Hvert trykk øker tiden med 30 sekunder.



VELGE EFFEKTNIVÅ

KUN MIKROBØLGER	
STRØM	FORESLÅTT BRUK:
JET STARTFUNKSJON	OPPVARMING av drikker, vann, klare supper, kaffe, te eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
750 W	TILBEREDNING av fisk, grønnsaker, kjøtt osv.
650 W	TILBEREDNING av matretter som det ikke skal røres i.
500 W	MER forsiktig tilberedning av sauser med høyt proteininnhold, ost- og eggeretter og for ferdiggjøring av gryteretter.
350 W	SMÅKOKE stuinger, smelte smør.
160 W	TINING.
90 W	MYKJØRING av smør, ost og iskem.



JET START (HURTIGSTART)



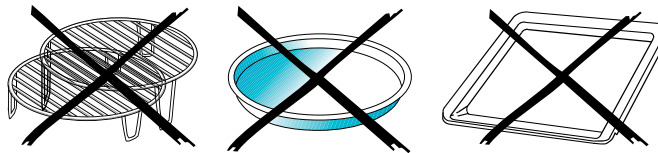
DENNE FUNKSJONEN BRUKES for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, som; klare supper, kaffe eller te.



1 VRI FUNKSJONSBRYTEREN til MB-stillingen.

2 TRYKK PÅ START-KNAPPEN.

DENNE FUNKSJONEN STARTER med standard effekt (750 W) og tilberedningstiden innstilt på 30 sekunder. Hvert nye trykk øker tiden med 30 sekunder. Du kan også endre tiden ved å dreie på justeringsknappen for å øke eller redusere tiden etter at funksjonen har startet.



MANUELL TINING



FØLG FREMGANGSMÅTEN for "tilberede og varme mat med mikrobølger" og velg effekttrinn 160 W når du tiner manuelt.

KONTROLLER OG SE OVER MATEN REGELMESSIG. Når du får mer erfaring, finner du frem til riktig opptiningstid for ulike mengder.

FROSSEN MAT I PLASTPOSE, plastfolie eller papp kan legges direkte inn i ovnen dersom det ikke er noen metaldeler (f.eks. metallklips) på emballasjen.

SNU STØRRE STYKKE midtveis i opptiningsprosessen.

EMBALLASJENS FORM kan påvirke opptiningstiden. Flate pakker tiner raskere enn tykke blokker.



KOKT MAT, STUINGER OG KJØTTSAUSER tiner raskere hvis du rører i dem under opptiningstiden.

SKILL STYKKENE FRA HVERANDRE når de begynner å tine. Enkle skiver tiner fortere.

NÅR DU TINER MAT, er det best la maten tine nesten helt og la hviletiden fullføre opptiningsprosessen.

DEKK TIL DELER AV MATEN med små stykker av aluminiumsfolie hvis de begynner å bli varme (f.eks. kyllinglår og vingspisser).



LITT HVILETID ETTER OPPTININGEN vil alltid gi bedre resultater, fordi varmen da vil bli fordelt jevnt gjennom maten.



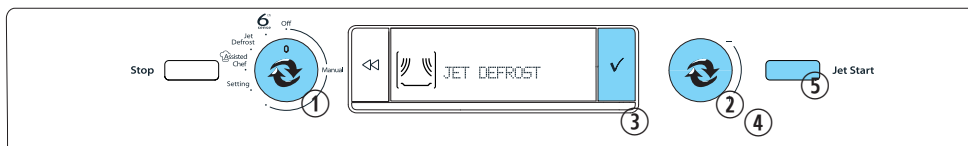
JET TINGING



BRUK DENNE FUNKSJONEN til å tine kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker og brød.

JET TINEFUNKSJON NÅ VITE NETTOVEKTEN av maten, og må bare brukes dersom vekten er mellom 100 g og 3 kg, se tabellen over Jet tining.

PLASSER ALLTID MATEN på den roterende glasstallerkenen.



- 1 **VRI FUNKSJONSBRYTEREN** til Jet tiningmodus-stillingen.
- 2 **VRI +/- -BRYTEREN** for å stille inn matklassen.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte. (Vektsifrene blinker.)
- 4 **VRI +/- -BRYTEREN** for å stille inn matvekten.
- 5 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN.**

MIDT I TINEPROSESSEN stopper ovnen og ber deg om å snu maten (viser meldingen *TURN FOOD*).

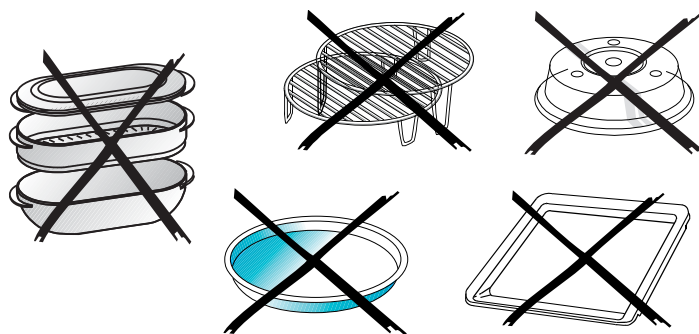
~ Åpne døren.

~ Snu maten.

~ Lukk døren og start ovnen igjen ved å trykke på startknappen.

TURN FOOD

MERK: Ovnen fortsetter automatisk etter 2 min. hvis maten ikke blir snudd. I så fall vil optimingstiden vare litt lenger.





JET TINING



FROSNE MATVARER:

DERSOM VEKTEN ER MINDRE ELLER STØRRE ENN ANBEFALT VEKT: Følg fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger" og velg effektnivå 160 W når du tiner manuelt.



FROSNE MATVARER:

HVIS MATEN ER VARMERE enn dypfryst temperatur (-18°C), velger du en lavere vekt for maten.

HVIS MATEN ER KALDERE enn dypfryst temperatur (-18°C), velger du en høyere vekt for maten.



MATKATEGORI		MENGDE	TIPS
1	KJØTT	100 G - 2 KG	Kjøttdeig, koteletter, steker og biffer.
2	FJÆRKRE	100 G - 3 KG	Kylling, hel, stykker eller fileter.
3	FISK	100 G - 2 KG	Hel, stykker eller fileter.
4	GRØNNSAKER	100 G - 2 KG	Blandede grønnsaker, erter, brokkoli osv.
5	BRØD	100 G - 2 KG	Helt, rundstykker eller boller.

FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN eller dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger" og velge 160 W ved tining.




GRILLER

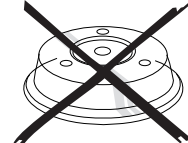
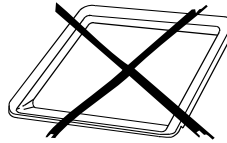
BRUK DENNE FUNKSJONEN TIL RASKT Å gi maten en delikat, gyllenbrun farge.



- 1 VRI FUNKSJONSBRYSEREN til Grillmodus-stillingen.
- 2 VRI +/- -BRYTEREN for å stille inn koketiden.
- 3 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.

SETT MAT SOM ost, toast, stek og pølser på den øvre grillristen.

-  **KONTROLLER AT KOKEKARENE** som benyttes ved grilling tåler varmen når du bruker denne funksjonen.
-  **IKKE BRUK** plastredskaper når du griller. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.
-  **VÆR FORSIKTIG**, SÅ DU IKKE BERØRER taket bak grillelementet.





KOMBIGRILL



BRUK DENNE FUNKSJONEN når du skal tilberede retter som gratenger, lasagne, fjærkre og bakte poteter.






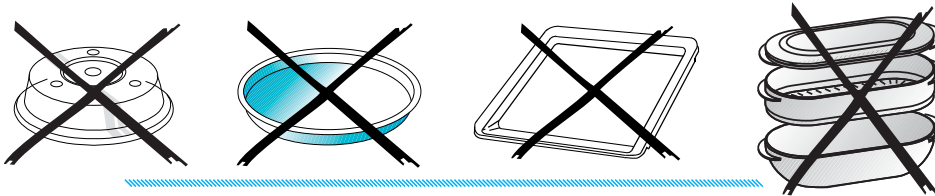
- 1 **VRI FUNKSJONSBRYTEREN** til Grill kombimodus-stillingen.
- 2 **VRI -/+ -BRYTEREN FOR Å STILLE INN MB-EFFEKTEN.**
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte. (Tidssifrene blinker.)
- 4 **VRI -/+ -BRYTEREN** for å stille inn koketiden.
- 5 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN.**

DET MAKSIMALT MULIGE EFFEKTTRINNET som kan innstilles når du bruker grillen, er begrenset til et fabrikkinnstilt nivå.

SETT MATEN PÅ den øvre grillristen eller på glassdreieplaten når du lager mat med denne funksjonen.

DET ER MULIG å slå av mikrobølgene ved å redusere mikrobølgeeffektnivået til 0 W. Bare trykk på Tilbake-knappen to ganger og vri -/+ knappen. Når 0 W er nådd, går ovnen over til bare grillfunksjon.

-  **KONTROLLER AT KOKEKARENE** som benyttes er mikrobølgesikre og varmebestandige når du bruker denne funksjonen.
-  **IKKE BRUK** plastredskaper når du griller. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.
-  **DU MÅ IKKE TA PÅ** taket i ovnen under grillelementet.



VELGE EFFEKTIVÅ

KOMBIGRILL	
STRØM	FORESLÅTT BRUK:
650 W	TILBEREDE grønnsaksgrateng
350 - 500 W	TILBEREDNING AV fjærkre og lasagne
160 - 350 W	TILBEREDNING AV fisk og frosne gratenger
160 W	TILBEREDNING AV kjøtt
90 W	GRATINERING AV frukt
0 W	BRUNING kun under tilberedning



CRISP







BRUK DENNE FUNKSJONEN når du skal varme opp og steke pizza og annen deigbasert mat. Funksjonen er også fin for steking av egg, pølser, hamburgere osv.



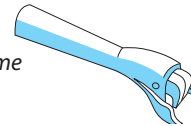
- 1 **VRI FUNKSJONSBRYTEREN** til Crispmodus-stillingen.
- 2 **VRI +/- -BRYTEREN** for å stille inn koketiden.
- 3 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

DU KAN IKKE ENDRE effekttrinnet eller slå grillen av/på når du bruker crisp-funksjonen.

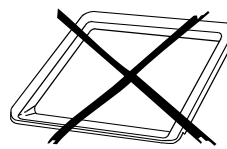
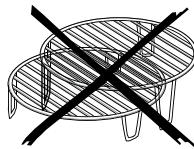
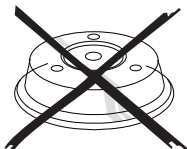
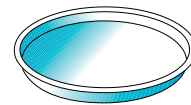
OVNEN VIL AUTOMATISK starte med mikrobølger og grill for å varme opp crisppannen. Dermed oppnår crisppannen raskt arbeidstemperaturen og begynner å brune og sprøsteke maten.

-  **KONTROLLER AT crisppannen er riktig plassert midt på glasstallerkenen.**
-  **OVNEN OG CRISPPANNEN BLIR MEGETVARME** når denne funksjonen brukes.
-  **DU MÅ IKKE SETTE DEN VARME CRISPPANNEN oppå noe som ikke tåler varme.**
-  **DU MÅ IKKE TA PÅ TAKET I ovnen under grillelementet.**

 **BRUK STEKEOVNSVOTTER** eller det **spesielle Crisp-håndtaket** som følger med når du fjerner den varme crisppannen.



BRUK KUN den vedlagte crisppannen med denne funksjonen. Andre crisppanner på markedet vil ikke gi korrekt resultat når du bruker denne funksjonen.



NO



VARMLUFT



BRUK DENNE FUNKSJONEN TIL Å tilberede meringues, paier, kaker, souffléer, fjærkre og stekt kjøtt.



- 1 **VRI FUNKSJONSBRYTEREN** til varmluftmodus-stillingen. (Temperatursifrene blinker.)
- 2 **VRI +/- -BRYTEREN FOR Å STILLE INN ØNSKET TEMPERATUR.**
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN FOR Å BEKREFTE.** (Tidssifrene blinker.)
- 4 **VRI +/- -BRYTEREN** for å stille inn koketiden.
- 5 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN.**

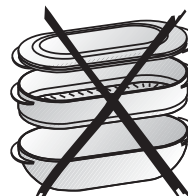
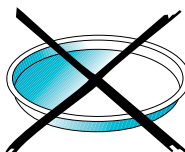
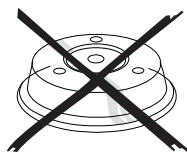
SETT MATEN PÅ DEN NEDRE GRILLRISTEN for å la luften sirkulere fritt rundt maten.

BRUK STEKEPLATEN når du steker små stykker, som småkaker eller rundstykker.

KOKETIDEN KAN JUSTERES MENS tilberedningen pågår ved å vri +/- -bryteren, og temperaturen ved å trykke på Tilbake-knappen to ganger og deretter vri +/- -bryteren. Hvis Tilbake-knappen trykkes to ganger under tilberedningen, blinker temperatursifrene. Den nye temperaturinnstillingen blir gyldig etter at OK-knappen er trykket. Den nye innstillingen er gyldig når temperatursifrene lyser fast.



KONTROLLER AT KOKEKARENE som benyttes tåler varmen når du bruker denne funksjonen.

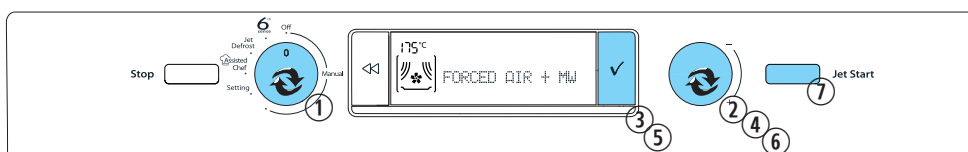




KOMBIVARMLUFT



BRUK DENNE FUNKSJONEN TIL Å TILBEREDE stek, fjærkre, poteter med skall, mat fra frysedisken, kaker, paier, fisk og puddinger.



- 1 **VRI FUNKSJONSBRYTEREN** til varmluft + MB-modus-stillingen.
- 2 **VRI -/+ -BRYTEREN** for å stille inn ønsket temperatur.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte. (mikrobølgeeffekt-sifrene blinker.)
- 4 **VRI -/+ -BRYTEREN** for å stille inn MB-effekten.
- 5 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte. (Tidssifrene blinker.)
- 6 **VRI -/+ -BRYTEREN** for å stille inn koketiden.
- 7 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN.**

SETT MATEN PÅ DEN NEDRE GRILLRISTEN for å la luften sirkulere fritt rundt maten.

KOKETIDEN KAN JUSTERES MENS tilberedningen pågår ved å vri -/+ -bryteren, og temperaturen og mikrobølgeeffekten ved å trykke på Tilbake-knappen tre ganger eller to ganger og deretter vri -/+ -bryteren. De nye temperatur og mikrobølgeeffekt-innstillingene blir gyldig etter at OK-knappen er trykket. De nye innstillingene er gyldige når temperatur og mikrobølgeeffekt-sifrene lyser fast.

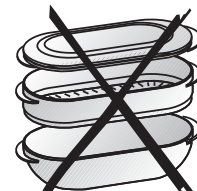
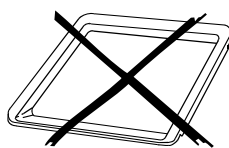
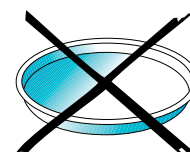
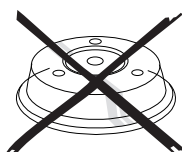
DET MAKSIMALT MULIGE EFFEKTNIVÅET som kan innstilles når du bruker varmluft, er begrenset til et fabrikkinnstilt nivå.



KONTROLLER AT KOKEKARENE som benyttes er mikrobølgesikre og varmebestandige når du bruker denne funksjonen.

VELGE EFFEKTNIVÅ

KOMBIVARMLUFT	
STRØM	FORESLÅTT BRUK:
350 W	TILBEREDE fjærkre, bakte poteter, lasagne og fisk
160 W	TILBEREDE stek og fruktkaker
90 W	TILBEREDE kaker og tebrød



NO



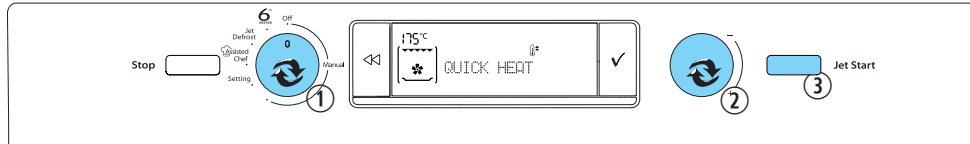
HURTIG OPPVARMING



BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR å forvarme tom ovn.

IKKE SETT MAT inn i ovnen før eller mens du forvarmer den. Maten vil bli brent av den intense varmen.

OVNEN SKAL ALLTID VÆRE TOM NÅR DEN FORVARMES.

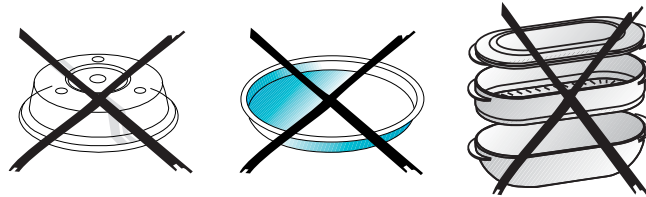


- 1 VRI FUNKSJONSBRYTEREN** til Hurtigoppvarmingsmodus-stillingen. (Temperatursifrene blinker.)
- 2 VRI +/- -BRYTEREN** for å stille inn ønsket temperatur.
- 3 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

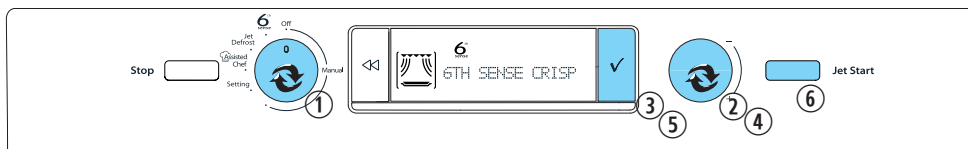
NÅR OPPVARMINGSPROSESSEN HAR STARTET, kan du justere temperaturen ved å dreie på justeringsbryteren.

UNDER OPPVARMINGSPROSESSEN ER symboler på skjermen animerte, «VARMER OPP» vises og progresjonsstolpen vises inntil den innstilte temperaturen er nådd.

NÅR TEMPERATUREN NÅS, VISES «FERDIG». Ovnens tilbereder med varmluftsfunksjonen i 10 minutter fortsatt for å vedlikeholde den oppnådde temperaturen. I denne stillingen kan ingen kokeparametere stilles inn.



BRUK DENNE FUNKSJONEN for rask oppvarming av mat fra frossen til serveringstemperatur. Denne funksjonen brukes kun for frossen, ferdiglaget mat.



- 1 **VRI FUNKSJONSBRYTEREN** til sanskokemodus-stillingen.
- 2 **VRI +/- -BRYTEREN** for å velge sans crisp.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte.
- 4 **VRI +/- -BRYTEREN** for å stille inn matklassen.
- 5 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte.
- 6 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN.**

PROGRAMMET BØR IKKE avbrytes så lenge " [] " vises i displayet.

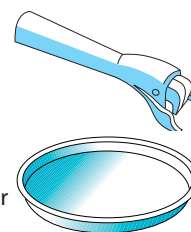
PROGRAMMET KAN AVBRYTES når tiden vises.

BRUK STEKEOVNSVOTTER eller det **spesielle Crisp-håndtaket** som følger med når du fjerner den varme crispspannen.

BRUK KUN den vedlagte crispspannen med denne funksjonen. Andre crispspanner på markedet vil ikke gi korrekt resultat når du bruker denne funksjonen.

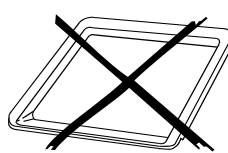
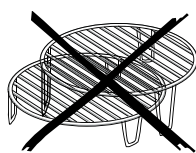
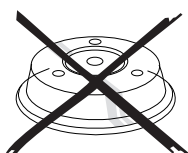
IKKE sett noen beholdere eller noe innpakket på crispspannen!

KUN MAT kan plasseres på crispspannen.



	MATKATEGORI	MENGDE	TIPS
1	FRENCH FRIES, FROZEN (POMMES FRITES, FROSNE)	250 G - 600 G	Fordel pommes frites i et jevnt lag utover crispspannen. Strø over salt hvis du ønsker litt sprøere pommes frites. Pommes frites kan snues når tiden vises.
2	PAN PIZZA, FROZEN (PANNEPIZZA, FROSSEN)	300 G - 800 G	For pizza med tykk bunn.
3	THIN PIZZA, FROZEN (TYNN PIZZA, FROSSEN)	250 G - 500 G	For pizza med tynn bunn.
4	KYLLINGVINGER, FROSNE	250 G - 600 G	Fordel kyllingvingene i et jevnt lag utover crispspannen.

FOR MATVARER SOM IKKE STÅR OPPFØRT I TABELLEN nedenfor, eller hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for den manuelle crisp-funksjonen.



NO

BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR mat som grønnsaker, fisk, ris og pasta.

DENNE FUNKSJONEN ARBEIDER I TO TRINN.

* **DET FØRSTE TRINNET** bringer maten raskt opp til koketemperatur.

* **DET NESTE TRINNET** går justerer temperaturen automatisk til småkoking, slik at det ikke koker over. Skjermen viser damptiden og teller nedover i dette trinnet.



- 1** VRI FUNKSJONSBRYTEREN til sanskokemodus-stillingen.
- 2** VRI +/- -BRYTEREN for å velge 6. sans damp.
- 3** TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte.
- 4** VRI +/- -BRYTEREN FOR Å STILLE INN KOKETIDEN. (Hvis tiden ikke er innstilt, går programmet bare til kokepunktet og slår av.)
- 5** TRYKK PÅ START-KNAPPEN.

DEKK ALLTID TIL MATEN MED ET LOKK. Forsikre deg om at beholderen og lokket egner seg til mikrobølger før du benytter dem. Hvis du ikke har et lokk til den beholderen du vil bruke, kan du bruke et fat istedet. Det bør plasseres med undersiden mot innsiden av beholderen.

IKKE bruk plast eller aluminiumsfolie når du dekker til maten.

KAR I BRUK MÅ IKKE FYLLES MER ENN HALVVEIS. Hvis du skal tilberede store mengder, bør du velge en større beholder, slik at den ikke blir mer enn halvfull. Dette er for å forhindre at maten koker over.

TILBEREDE GRØNNSAKER

Legg grønnsakene i hullristen. Hell 50 - 100 ml vann inn i den nedre delen. Dekk med lokk og still inn tiden.

Myke grønnsaker, som brokkoli og purre trenger en koketid på 2-3 minutter.

Hardere grønnsaker, som hulrøtter og poteter, trenger en koketid på 4-5 minutter.

TILBEREDE RIS

Følg anbefalingene på pakken angående tilberedningstid, mengde vann og ris. Legg ingrediensene i den nedre delen, legg på lokket, og still inn tiden.



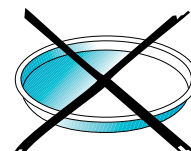
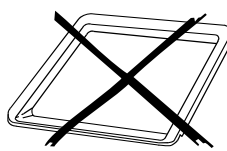
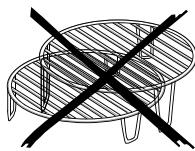
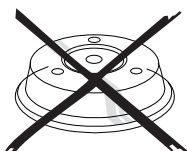
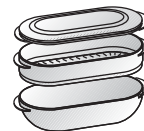
DAMPKOKEREN må bare brukes med mikrobølger!

DU MÅ ALDRI BRUKE DEN med andre funksjoner.

BRUK AV DAMPKOKEREN med andre funksjoner kan føre til skade.

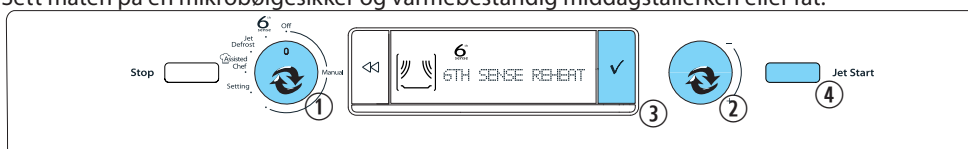
PASS ALLTID PÅ AT den roterende tallerkenen kan dreie fritt før du starter ovnen.

PLASSER ALLTID dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.



BRUK DENNE FUNKSJONEN NÅR DU VARMER OPP IGJEN FERDIGLAGET MAT SOM ENTEN ER FROSSEN, AVKJØLT ELLER ROMTEMPERERT.

Sett maten på en mikrobølgesikker og varmebestandig middagstallerken eller fat.



- 1 **VR**I FUNKSJONSBRYTEREN til sanskokemodus-stillingen.
- 2 **VR**I +/- -BRYTEREN for å velge 6. sans gjenoppvarming.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte.
- 4 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

PROGRAMMET BØR IKKE avbrytes så lenge " [] " vises i displayet.

PROGRAMMET KAN AVBRYTES når tiden vises.

NÅR DU OPPBEVARER en rett i kjøleskapet eller porsjonerer på et fat en rett som du vil varme opp, er det lurt å legge tykkere, fastere deler ut mot kanten av tallerkenen og de tynnere og mindre faste delene i midten.

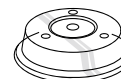
Plasser TYNNE SKIVER av kjøtt oppå hverandre, eller bland dem sammen.
TYKKERE SKIVER, som kjøttpudding eller pølser, bør legges inntil hverandre.



HVILETID

1-2 minutters hviletid forbedrer alltid resultatet, særlig for frossen mat.

BRUK ALLTID DET MEDFØLGENDE dekselet med denne funksjonen, bortsett fra når du varmer opp avkjølt suppe, siden dekselet da ikke trengs! Hvis maten er innpakket på en slik måte at det er umulig å bruke lokket, bør du lage 2-3 snitt i innpakningen, slik at trykket slippes ut når maten varmes opp.

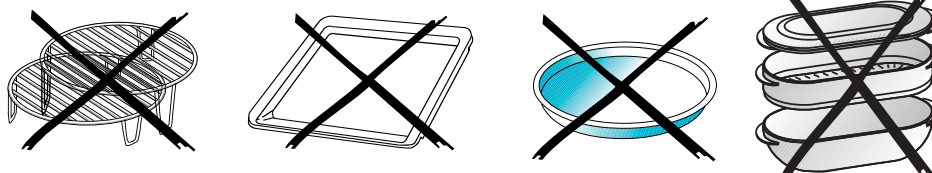


FRIGJØRE TRYKK

HVIS DU BRUKER PLASTFOLIE bør du stikke huller i den med en gaffel for å lette trykket, slik at den ikke sprekker av dampen som dannes under tilberedningen.

NETTOVEKTEN må være mellom 250 - 600 g når du bruker denne funksjonen. Ellers bør du helst bruke den manuelle funksjonen for å oppnå best resultat.

PÅSE AT ovnen holder romtemperatur før du bruker denne funksjonen for å oppnå de beste resultatene.



NO



ASSISTERENDE CHEF (HJELPEKOKK)



DENNE FUNKSJONEN gir deg en enkel måte å tilberede all slags mat i tabellen nedenfor.

- 1 **VRI FUNKSJONSBRYTEREN** til assistentmodus-stillingen.
- 2 **VRI -/+ -BRYTEREN** for å velge matslaget.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte.
- 4 **VRI -/+ -BRYTEREN** for å velge matklasse.
- 5 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte.
- 6 **I DETTE ØYEBLIKKET** får du beskjed på skjermen om å gå videre med å stille inn matslagmengden. Det avhenger av hvilken matklasse du velger.

≈ Tidsinnstilling

VRI -/+ -BRYTEREN for å stille inn tilberedningstiden, og trykk på OK-knappen for å bekrefte.

≈ Mengdeinnstilling

VRI -/+ -BRYTEREN for å stille inn mengden, og trykk på OK-knappen for å bekrefte.

≈ Vektinnstilling

VRI -/+ -BRYTEREN for å stille inn vekten, og trykk på OK-knappen for å bekrefte.

≈ Justering av gjennomkoking

VRI -/+ -BRYTEREN for å endre hvor gjennomkokt maten skal være, og trykk på OK-knappen for å bekrefte.

MERK: GJENNOMKOKINGEN KAN JUSTERES når du gjennomgår instruksjonstrinn før tilberedningen starter, eller i løpet av 20 sekunder etter at enkelte automatiske funksjoner har startet.

- 7 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN.**

MATKATEGORI	MATKATEGORI	MENGDE	KLARGJØRING	TILBEHØR
M E A T (KJØTT)	ROASTBIFF (ROAST BEEF)	800 G - 1,5 KG	Krydre steken og sett den i forvarmet ovn. Snu steken når ovnen ber om det. For fransk oksestek reduseres gjennomkokingsfunksjonen.	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på lav rist
	SVINESTEK (ROAST PORK)	800 G - 1,5 KG	Krydre steken og sett den i kald ovn. Snu steken når ovnen ber om det.	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på lav rist
	LAMMESTEK (ROAST LAMB)	1KG - 1,5 KG	Krydre steken og sett den i kald ovn. Snu steken når ovnen ber om det.	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på lav rist
	KALVESTEK (ROAST VEAL)	800 G - 1,5 KG	Krydre steken og sett den i forvarmet ovn. Snu steken når ovnen ber om det.	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på lav rist
	RIBBE (RIBS)	700G - 1,2 KG	Krydre og sett i crisppanne.	Crisppanne
	ENTRECOTE (ENTRECOTE)	2 - 4 STYKK	Pensle med olje og sett i kald ovn. Snu når ovnen ber om det. Krydre.	Høy rist på roterende tallerken



ASSISTERENDE CHEF (HJELPEKOKK)



MATKATEGORI	MATKATEGORI	MENGDE	KLARGJØRING	TILBEHØR
M E A T (KJØTT)	LAMMEKOTELETT (LAMB CUTLET)	2 - 6 STYKK	Pensle med olje og sett i kald ovn. Snu når ovnen ber om det. Krydre.	Høy rist på roterende tallerken
	MEDISTERPØLSE (BRATWURST)	200 - 800 G	Smør crisppannen lett. Legg på pølsene når platen er forvarmet, og snu dem når ovnen ber om det.	Crisppanne
	HOT DOG, KOKE (HOT DOG, BOIL)	4 - 8 STYKK	Hell 1 liter vann i bunnen av dampkokeren og sett på lokket. Når ovnen gir et lydsignal, legger du i pølsene og setter på lokket.	Dampkokerens bunn og lokk
	HAMBURGERE, FROSNE (HAMURGERS, FROZEN)	100 G - 500 G	Smør crisppannen lett. Legg på kjøtt når platen er forvarmet. Snu når ovnen ber om det.	Crisppanne
	BACON (BACON)	50G-150G	Legg på kjøtt når crisppannen er forvarmet, og snu det når ovnen ber om det.	Crisppanne
	KJØTT SKIVE (MEAT LOAF)	4 - 8 PORSJONER	Lag kjøttpuddingen slik du liker den best, og form den som et brød.	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på lav rist
P O U L T R Y (FJÆRKRE)	STÈKT KYLLING (ROAST CHICKEN)	800 G - 1,5 KG	Krydre og sett i kald ovn med brystsidene opp.	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på lav rist
	KYLLINGFILETER, DAMPE (CHICKEN FILLETS, STEAM)	300 - 800 G	Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	Dampkoker
	KYLLINGFILETER, STEKE (CHICKEN FILLETS, FRY)	300- 1 000 G	Smør crisppannen lett. Season and add fillets when crispplate is preheated. Snu maten når ovnen ber om det.	Crisppanne
	KYLLINGSTYKKER (CHICKEN PIECES)	400G - 1,2 KG	Krydre stykkene og sett dem på crisppannen med skinnsiden opp.	Crisppanne
UNDERSØK OM KYLLINGKJØTTET er ferdig ved å stikke det med en tannpirker der det er tykkest. Kjøttsaften skal være fargeløs. Gi kjøttet mer tid hvis fargen fortsatt er lyserød.				
FISH (FISK)	HEL FISK, STEKT (WHOLE FISH, BAKED)	600- 1 200 G	Krydre og pensle med smør eller egg på toppen. Eventuelt dryss brødsmler over.	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på lav rist
	HEL FISK, KOKT (WHOLE FISH, BOILED)	600- 1 200 G	Krydre og tilsett 100 ml fiskekraft. Tilberedes tildekket.	Mikrobølgesikker beholder med lokk eller bruk plastfolie som deksel. Plasseres på roterende tallerken.



ASSISTERENDE CHEF (HJELPEKOKK)



MATKATEGORI	MATKLASSE	MENGDE	KLARGJØRING	TILBEHØR
FISH (FISK)	FILETER (FILLETS)	300 - 800 G	Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	Dampkoker
	KOTELETTER, STEKE (CUTLETS, FRY)	300 - 800 G	Smør crisppannen lett. Krydre og tilsett maten når crisppannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.	Crisppanne
	KOTELETTER, DAMPE (CUTLETS, STEAM)	300 - 800 G	Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	Dampkoker
	GRATENG, FROSSEN (GRATIN, FROZEN)	600-1 200 G	Fjern all aluminiumsfolie.	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på roterende tallerken.
	PANERT FILET, FROSSEN (FILLETS COATED, FROZEN)	200-600 G	Smør crisppannen lett. Legg inn mat når crisppannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.	Crisppanne
POTATOES (POTETER)	POTETER, KOKTE (POTATOES, BOILED)	300-1 000 G	Legg i dampkokerens bunn, og tilsett 100 ml vann. Dekk til med lokket.	Dampkokerens bunn og lokk
	POTETER, BAKTE (POTATOES, BAKED)	200-1 000 G	Vask og prikk. Snu når ovnen ber om det.	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på roterende tallerken.
	GRATENG (GRATIN)	4 - 8 PORSJONER	Skjær rå poteter i skiver og legg lagvis med løk. Krydre med salt, pepper og hvitløk, og hell over fløte. Strø ost på toppen.	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på lav rist
	POMMES FRITES, FROSNE (FRENCH FRIES, FROZEN)	300 - 600 G	Strø på salt før tilberedning.	Crisppanne
	POTETBÅTER (POTATO WEDGES)	300 - 800 G	Skrell og skjær i båter. Krydre og smør crisppannen med litt olje + drypp olje på toppen. Rør om når ovnen ber om det.	Crisppanne
VEGETABLES (GRØNNSAKER)	GRØNNSAKER, FROSNE (VEGETABLES, FROZEN)	300 - 800 G	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	Dampkoker
	GULRØTTER (CARROTS)	200 - 500 G	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	Dampkoker



ASSISTERENDE CHEF (HJELPEKOKK)



MATKATEGORI	MATKLASSE	MENGDE	KLARGJØRING	TILBEHØR
VEGETABLES (GRØNNSAKER)	GRØNNE BØNNER (GREEN BEANS)	200 - 500 G	Legg i dampkokerens bunn, og tilsett 100 ml vann. Dekk til med lokket.	Dampkokerens bunn og lokk
	BROKKOLI (BROCCOLI)	200 - 500 G	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	Dampkoker
	BLOMKÅL (CAULI FLOWER)	200 - 500 G	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	Dampkoker
	GRATENG, FROSSEN (GRATIN, FROZEN)	400 - 800 G	Fjern all aluminiumsfolie.	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på roterende tallerken.
	PAPRIKA, DAMPE (PEPPER, STEAM)	200 - 500 G	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	Dampkoker
	PAPRIKA, STEKE (PEPPER, FRY)	200 - 500 G	Smør crisppannen med litt olje. Skjær maten i biter og tilsett i crisppannen når den er forvarmet. Krydre og drypp over olje. Rør i maten når ovnen ber om det.	Crisppanne
	AUBERGINE (EGG PLANT)	300 - 800 G	Skjær i to, strø på salt og la stå en stund for å trekke ut fuktigheten. Smør crisppannen lett med olje og tilsett maten når crisppannen er forvarm. Snu når ovnen ber om det.	Crisppanne
	SQUASH, DAMPE (SQUASH, STEAM)	200 - 500 G	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	Dampkoker
	MAISKOLBER (CORN ON COB)	300- 1 000 G	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	Dampkoker
	TOMATER (TOMATOES)	300 - 800 G	Skjær i to, krydre og strø ost på toppen	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på lav rist
RICE (RIS)	RIS, KOKT (RICE, BOILED)	100 - 400 ML	Still inn anbefalt koketid for ris Tilsett ris- og vannmengde i bunnen i samsvar med anbefalingene og dekk med lokk.	Dampkokerens bunn og lokk
	RISGRØT (RICE PORRIDGE)	2 - 4 PORSJONER	Ha ris og vann i dampkokerens bunn. Dekk til med lokket. Tilsett melk når ovnen ber om det og fortsett tilberedningen. For 2 porsjoner brukes 75 ml ris, 200 ml vann og 400 ml melk. For 4 porsjoner brukes 150 ml ris, 300 ml vann og 600 - 700 ml melk.	Dampkokerens bunn og lokk
	HAVREGRØT (OAT PORRIDGE)	1 - 2 PORSJONER	Mix oat flakes, salt and water according to the recommendations for microwave on package.	mikrobølgesikker plate eller bolle uten lokk



ASSISTERENDE CHEF (HJELPEKOKK)



MATKATEGORI	MATKLASSE	MENGDE	KLARGJØRING	TILBEHØR
PASTA	PASTA, KOKT (PASTA, BOILED)	1 - 4 PORSJONER	Still inn anbefalt koketid for pasta. Hell vann i dampkokerens bunn. Dekk til med lokket. Ha i pasta når ovnen ber om det, og fortsett kokingen med lokk.	Dampkokerens bunn og lokk
	LASAGNE (LASAGNE)	4 - 8 PORSJONER	Forbered din favorittoppskrift eller følg oppskriften på lasagnepakken.	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på lav rist
	LASAGNE, FROSSEN (LASAGNE, FROZEN)	500- 1 200 G	Fjern all aluminiumsfolie.	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på lav rist
PIZZA / PIE (PIZZA/PAI)	HJEMMELAGET PIZZA (PIZZA HOME MADE)	1 DEL	Forbered deigen basert på 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200-225 g hvetemel og salt + olje. La heve. Kjevles ut og legges på smurt crisppanne, prikket. Tilsett fyll, som tomater, mozzarellaost og skinke.	Crisppanne
	TYNN PIZZA, FROSSEN (THIN PIZZA, FROZEN)	250- 500 G	Fjern emballasjen.	Crisppanne
	PANNEPIZZA, FROSSEN (PAN PIZZA, FROZEN)	300 - 800 G	Fjern emballasjen.	Crisppanne
	PIZZA, KALD (PIZZA, CHILLED)	200 - 500 G	Sett inn pizzaen når crisppannen er forvarmet.	Crisppanne
	QUICHE LORRAINE (QUICHE LORRAINE)	1 DEL	Forbered deigen (250 g hvetemel, 150 g smør + 2½ ss vann) eller bruk ferdigkjøpt deig (400 - 450 g). For crisppannen med deigen. Prikk den. Forstek deigen. Når ovnen ber om å tilsette fyllet, tilsettes 200 g skinke og 175 g ost og hell over en blanding av 3 egg og 300 ml fløte. Sett inn i ovnen igjen og fortsett tilberedningen.	Crisppanne
	QUICHE, FROSSEN (QUICHE, FROZEN)	200 - 800 G	Fjern emballasjen.	Crisppanne
DESSERTS (DESSERTER)	HJEMMELAGET FRUKTKAKE (FRUIT PIE HOME MADE)	1 DEL	Forbered en deig av 180 g hvetemel, 125 g smør og 1 egg. (eller bruk ferdigkjøpt deig). For crisppannen med deigen, prikk den og fyll med 700 - 800 g epleskiver med sukker og kanel.	Crisppanne
	FRUKTKAKE, FROSSEN (FRUIT PIE, FROZEN)	400 - 800 G	Fjern emballasjen.	Crisppanne
	BAKTE EPLER (APPLES, BAKED)	4 - 8 STK	Fjern rørene og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør.	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på roterende tallerken.



ASSISTERENDE CHEF (HJELPEKOKK)



MATKATEGORI	MATKATEGORI	MENGDE	KLARGJØRING	TILBEHØR
DESSERTS (DESSERTER)	FRUKTKOMPOTT (FRUIT COMPOTE)	300-800 ML	Skrell frukten, fjern kjernene og skjær den i biter. Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	Dampkoker
	KARAMELLKREM (CRÈME BRÛLÉE)	2 - 6 PORSJONER	For 4 porsjoner, varm opp 100 ml fløte + 200 ml melk. Visp sammen 2 egg + 2 eggeplommer med 3 spiseskjeer sukker og 1 teskje vanilje. Visp den varme væsken inn i eggene. Fyll blandingen i 4 porsjonsskåler (mikrobølge- og ovnsikre) og plasser dem på crisppannen. Kok opp ½ liter vann og hell vannet ned i crisppannen ved siden av skålene. Tilbered, og la avkjøle. Strø brunt sukker på toppen eller bruk hvitt sukker + brenner for å brune sukkeret.	Mikrobølge- og ovnsikre skåler på crisppanne
	SUFLÉ (SOUFFLÉ)	2 - 6 PORSJONER	Forbered en sufléblanding med sitron, sjokolade eller frukt, og hell blandingen i en ovnsikker beholder med høye kanter. Sett inn mat når ovnen ber om det.	Ovnsikker beholder på lav rist
B R E A D / C A K E S (B R Ø D / KAKER)	BRØDKAKE (BREAD LOAF)	1-2 STK	Forbered deigen etter favorittoppskriften din for lett brød. Plasser på stekeplate for heving. Sett inn når ovnen er forvarmet.	Stekeplate
	RUNDSTYKKER (ROLLS)	1 DEL	Forbered deigen etter favorittoppskriften din for lett brød. Form til rundstykker på stekeplate for heving. Sett inn når ovnen er forvarmet.	Stekeplate
	RUNDSTYKKER, FROSNE (ROLLS, FROZEN)	1 DEL	Sett inn når ovnen er forvarmet.	Stekeplate
	HALVSTEKTE RUNDSTYKKER (PRE-BAKED ROLLS)	1 DEL	For vakuumpakkede rundstykker. Sett inn når ovnen er forvarmet.	Stekeplate
	RUNDSTYKKER, HERMETISKE (ROLLS, CANNED)	1 DEL	For bakst, som hermetiske croissants, tas ut av pakken og formes i samsvar med instruksjonene. Sett inn når ovnen er forvarmet.	Stekeplate
	BOLLER (SCONES)	1 DEL	Form til ett stort emne eller mindre emner på smurt crisppanne	Crisppanne
	SUKKERBRØD (SPONGE CAKE)	1 DEL	Følg en oppskrift med total vekt på 700 - 800 g. Sett inn kaken når ovnen er forvarmet.	Mikrobølge- og ovnsikker kakeform på lav rist
MUFFINS (MUFFINS)	1 DEL	Forbered en deig for 16 - 18 stk og fyll i papirformer. Sett inn maten når ovnen er forvarmet.	Stekeplate	



ASSISTERENDE CHEF (HJELPEKOKK)



MATKATEGORI	MATKLASSE	MENGDE	KLARGJØRING	TILBEHØR
B R E A D / CAKES (BRØD / KAKER)	SMÅKAKER (COOKIES)	1 DEL	Plasseres på bakepapir og settes i ovnen når forvarm	Stekeplate
	MARENGS (MERINGUES)	1 DEL	Forbered en deig av 2 eggevhiter, 80 g sukker og 100 g kokosrasp. Smak til med vanilje og mandelessens. Form til 20 - 24 stykker på smurt stekeplate eller stekepapir. Sett inn maten når ovnen er forvarmet.	Stekeplate
S N A C K S (SMÅRETTER)	POPKORN (POPCORN)	100 G	Plasser posen på roterende tallerken. Tilbered kun en pose om gangen.	
	RISTEDE NØTTER (ROASTED NUTS)	50 - 200 G	Tilsett nøtter når crisppannen er forvarm. Rør om når ovnen ber om det.	Crisppanne
	KYLLINGVINGER, FROSNE (BUFFALO WINGS, FROZEN)	300 - 600 G	Fjern emballasjen	Crisppanne
	KYLLINGBITER, FROSNE (NUGGETS, FROZEN)	250 - 600 G	Tilsett kyllingbitene når crisppannen er forvarm. Snu når ovnen ber om det.	Crisppanne
FOR STORE MENGDER/STYKKER som steker og ovnsbakt fisk anbefales en hviletid på 8 - 10 minutter. For mat som grønnsaker, hot dogs og dampkokt fisk anbefales en hviletid på 2 - 3 minutter.				

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

RENGJØRING ER VANLIGVIS det eneste vedlikeholdet som er nødvendig. Ved rengjøring skal ovnen alltid være koplet fra strømmen.

HVIS OVNEN IKKE HOLDES REN, kan det føre til nedbrytning av overflaten og dermed muligens redusert levetid og farlige situasjoner.



IKKE BRUK STÅLULL, GRYTESKRUBBER

AV METALL ELLER SLIPENDE rengjøringsmidler osv. som kan skade betjeningspanelet og overflatene i ovnsrommet og ovnens utside. Bruk en klut med et mildt vaskemiddel eller kjøkkenpapir med glassrens i sprayform. Spray glassrens på kjøkkenpapiret.



IKKE SPRAY direkte på ovnen.

MED JEVNE MELLOMROM, eller hvis du har sølt, bør du ta ut glasstallerkenen og holderen, og rengjøre bunnen av ovnen.



OVNEN ER LAGET SLIK at glasstallerkenen skal være i ovnen under bruk.



IKKE BRUK OVNEN når glasstallerkenen er tatt ut for rengjøring.

BRUK EN MYK, FUKTIG KLUT og en mild såpe for å rengjøre ovnen innvendig, fronten og baksiden av døren samt døråpningen.



PASS PÅ AT eventuelt fett og matrester rundt døråpningen blir fjernet.

SMUSS SOM ER VANSKELIG Å FJERNE løsner lettere hvis du setter en kopp med vann i ovnen og lar den koke i 2-3 minutter. Dampen vil myke opp flekkene.

VOND LUKT I OVNEN KAN REDUSERES ved at du setter inn en bolle med vann og sitronsaft og lar dette koke noen minutter.



IKKE BRUK DAMPRENGJØRINGSAPPARATER når du skal rengjøre mikrobølgeovnen.



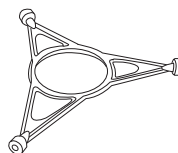
OVNEN må rengjøres regelmessig slik at alle matrester blir fjernet.

GRILLELEMENTET trenger ikke rengjøring, da den sterke varmen vil brenne av eventuelt søl, men taket under elementet kan trenge regelmessig rengjøring. Dette bør gjøres med en myk klut fuktet i mildt såpevann.

HVIS GRILLEN IKKE BRUKES REGELMESSIG, bør den settes i gang i 10 minutter hver måned for å brenne bort eventuelt søl. Dermed reduseres risikoen for brann.

KAN VASKES I OPPVASKMASKIN:

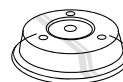
HOLDER TIL DEN ROTERENDE TALLERKENEN



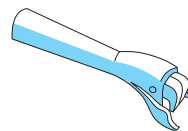
DEN ROTERENDE GLASSTALLERKENEN



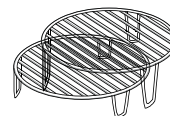
LOKK



CRISP-HÅNDTAK



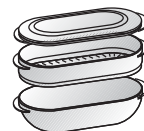
GRILLRISTEN



STEKEPLATE



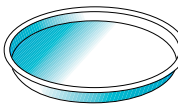
DAMPKOKER



SKÅNSOM RENGJØRING:

CRISPPANNEN bør rengjøres i mildt såpevann. Vanskelige flekker kan rengjøres med klut og mildt rengjøringsmiddel.

AVKJØL alltid crisppannen før du rengjør den.



IKKE LEGG CRISPPANNEN I


VANN ELLER SKYLL DEN MENS DEN ER VARM. Rask avkjøling kan skade den.



IKKE BRUK STÅLULL. Dette vil ripe opp overflaten.

FEILSØKINGSTABELL

HVIS OVNEEN IKKE VIRKER TILFREDSTILLENDE, bør du kontrollere følgende punkter før du ringer etter service:

- ⌚ Holderen for den roterende tallerkenen og glasstallerkenen er på plass.
- ⌚ Støpselet er satt godt inn i stikkkontakten.
- ⌚ Døren er skikkelig lukket.
- ⌚ Kontroller sikringene og forsikre deg om at stikkkontakten er strømførende.
- ⌚ Kontroller at ovnen har tilstrekkelig ventilasjon.
- ⌚ Vent i 10 minutter og prøv så å starte ovnen en gang til.
- ⌚ Åpne og lukk døren før du forsøker på nytt.
- ⌚ Mens noen av funksjonene er aktivert, kan symbolet "  " komme til syne i displaye. Dette er normalt og viser at ovnen utfører noen beregninger for å kunne oppnå et godt sluttresultat.

DETTE ER FOR Å UNNGÅ unødig tilkalling av en servicetekniker som du selv må betale for. Når du kontakter service, må du oppgi ovnens serienummer og typenummer (se servicemerket). Se etter i garantiheftet for mer informasjon.



HVIS STRØMLEDNINGEN MÅ SKIFTES, bør den skiftes ut med en original strømlledning, som er å få ved våre serviceverksteder. Strømkabelen skal kun skiftes av autorisert servicetekniker.



SERVICE SKAL KUN UTFØRES AV AUTORISERT SERVICETEKNIKER. Det er farlig for ufaglærte personer å utføre servicearbeider eller reparasjoner som innebærer å fjerne et deksel på denne ovnen. Dekslene beskytter mot mikrobølgeenergien.
DU MÅ ALDRI FJERNE NOE DEKSEL.



TIPS FOR VERN AV MILJØET

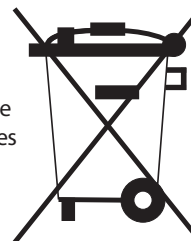
ESKEN BESTÅR AV 100 % resirkulerbart materiale og er merket med et resirkuleringssymbol. Følg lokale bestemmelser til avfallsbehandling. Hold emballasje som kan være farlig for barn (plastposer, polystyren osv.) unna barns rekkevidde.

DETTE APPARATET er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EF om avfallsbehandling av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Hvis du sørger for at dette apparatet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forhindre mulige negative følger eller farer for mennesker og miljø.



SYMBOLET på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Derimot skal det leveres til en innsamlingsentral for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

APPARATET MÅ AVFALLSBEHANDLES i overensstemmelse med gjeldende lokale bestemmelser for avfallsbehandling. **FOR NÆRMERE INFORMASJON** om håndtering, avfallsbehandling og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du kjøpte apparatet. **FØR DU KASSERER APPARATET**, bør du kutte strømlledningen, slik at apparatet ikke kan koples til strøm.



Three horizontal light blue bars for writing.



Twenty horizontal light blue bars for writing, arranged in a single column.

SPESIELL MERKNAD

FOR Å BESKYTTE ovnen og skjermen fra overoppheting, overvåkes temperaturen i døren. Derfor kan ovnen foreta en avkjølingsprosedyre hvis det er fare for overoppheting. Viften kan bli tvunget på hvis nedkjølingsmodus blir aktivert. Dette er normalt. Etter denne fasen slår ovnen seg av automatisk. Du kan avbryte avkjølingsfasen ved å åpne døren. Ovnen blir ikke skadet av dette.

I SAMSVAR MED IEC 60705.

DEN INTERNASJONALE ELEKTROTEKNISKE KOMMISSJONEN har utviklet en standard for å sammenlikne testing av oppvarmingsresultater i forskjellige mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

Test	Mengde	Ca. tid	Effekttrinn	Beholder
12.3.1	1 000 G	11 MIN	750 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1 100 G	28 - 30 MIN	FA 200 °C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MIN	FORCED AIR 200°C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1 000 G	30 - 32 MIN	FORCED AIR 225°C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	2 MIN 12 SEK	JET TING	

