

**AMW 848**

INSTALLASJON, HURTIGVEILEDNING  
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE  
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG  
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



**AMW 849**

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG  
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN  
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA  
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START  
INSTALLASJON, HURTIG START  
ASENNUS, PIKAOPAS  
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID  
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE  
INSTALACJA, SKRÓCONA  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ  
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО  
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE



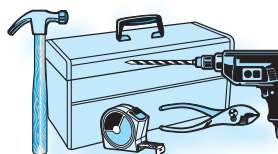
## INSTALLASJON



### MONTERE APPARATET



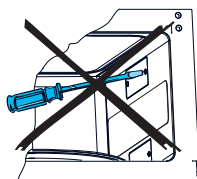
**FØLG DEN VEDLAGTE** egne monteringsanvisningen når du skal montere apparatet.



### FØR TILKOPLING

**KONTROLLER AT SPENNINGEN** på typeplaten samsvarer med spenningen der du bor.

**DU MÅ IKKE FJERNE BESKYTTELSESEKSELENE** for mikrobølgeovnens luftinntak som er plassert på sideveggen inne i ovnen. De hindrer at fett og matpartikler kan trenge inn i mikrobølgeovnens luftinntakskanaler.



**FORSIKRE DEG OM AT** ovnsrommet er tomt før du monterer ovnen.

**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.

**IKKE BRUK DETTE APPARATET** dersom strømkabelen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom 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.

**IKKE BRUK SKJØTELEDNING:**



**DERSOM STRØMLEDNINGEN ER FOR KORT,** må du la en autorisert elektriker eller servicetekniker montere en stikkontakt nær apparatet.

### ETTER TILKOPLING

**OVNEN KAN BARE STARTES** når døren er skikkelig lukket. Det er påbudt å jorde dette apparatet. Produsenten frasier seg ethvert ansvar for personskader samt skader på dyr eller gjenstander som har oppstått fordi dette påbudet ikke er blitt fulgt.

**NÅR OVNEN SLÅS PÅ FOR FØRSTE GANG,** blir du bedt om å stille inn språket og riktig tid. Følg instruksjonene i kapitlet "Endre innstillinger" i denne bruksanvisningen. Ovnen er klar til bruk når du har foretatt disse to innstillingene.

**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** i eller nær ovnen. Dampen kan forårsake brann eller eksplosjon.

**IKKE BRUK MIKROBØLGEOVNEN** for å tørke tekstiler, papir, urter, krydder, treverk, blomster, frukt eller andre brennbare materialer. Ellers kan det oppstå brann.

**DERSOM MATERIALER INNE I ELLER UTENFOR OVNEN SKULLE TA FYR ELLER DU SER RØYK**, må du holde døren lukket og slå apparatet 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 VÆRE UTEN TILSYN**, og særlig ikke når du bruker papir, plast eller andre brennbare materialer under tilberedningsprosessen. Papir kan forkulles eller begynne å brenne og noen plastmaterialer kan smelte under oppvarmingen.

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

### EGG

**IKKE BRUK MIKROBØLGEOVNEN** for å tilberede hele egg, verken med eller uten skall. De kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er avsluttet.



**DETTE APPARATET KAN BRUKES** av barn fra 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilstrekkelig opplæring eller tilsyn vedrørende bruk av apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert.

**BARN SKAL IKKE LEKE** med apparatet.

**BRUK, RENGJØRING OG BRUKERVEDLIKEHOLD** skal ikke utføres av barn med mindre de har fylt 8 år og får tilsyn.



## VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



### ADVARSEL!

**TILGJENGELIGE DELER AV APPARATET KAN BLI VARME** under bruk.

**DET MÅ UTVISES FORSIKTIGHET** for å unngå å berøre varmeelementene.

**BARN SOM IKKE HAR FYLT 8 ÅR** skal holdes på avstand, med mindre de overvåkes kontinuerlig.

#### IKKE BRUK

#### MIKROBØLGEOVNEN

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.



**DERSOM STRØMLEDNINGEN ER defekt**, må den erstattes med original strømledning som er å få gjennom vår serviceorganisasjon. Strømledningen skal skiftes av autorisert servicetekniker.

#### SERVICE SKAL KUN UTFØRES AV AUTORISERT SERVICETEKNIKER.

Det er farlig for ufaglærte personer å utføre servicearbeid eller reparasjoner som innebærer å fjerne et deksel på denne ovnen. Dekslene beskytter mot mikrobølgeenergi.



#### DU MÅ ALDRI FJERNE ET DEKSEL.

**DØRPAKNINGENE OG OMRÅDET RUNDT DEM** må kontrolleres regelmessig for skader. Hvis disse områdene er skadet, må du ikke bruke apparatet før den er blitt undersøkt av en faglært servicetekniker.



## VIKTIGE FORHOLDSREGLER



### GENERELT

**DETTE APPARATET ER KUN BEREGNET PÅ HUSHOLDNINGSBRUK!**

**DETTE APPARATET ER BEREGNET PÅ** å brukes etter innbygging. Ikke bruk det når det står fritt.

**DETTE APPARATET ER BEREGNET PÅ** å varme opp mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktig tøy eller lignende kan forårsake skade, gnister eller brann.

**DETTE APPARATET ER BEREGNET PÅ** å brukes etter innbygging. Ikke bruk det når det står fritt.

**DETTE APPARATET ER BEREGNET PÅ** å varme opp mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktig tøy eller lignende kan forårsake skade, gnister eller brann.

**IKKE BRUK APPARATET** uten mat i ovnen når du bruker mikrobølger. Ellers kan apparatet bli skadet.

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

**IKKE BRUK OVNSROMMET** til oppbevaringsrom.

**FJERN KLIPS AV METALL** fra poser av papir eller plast før du legger dem inn i ovnen.



### FRITYRSTEKING

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



**BRUK GRYTEKLUTER ELLER LIKENDE** for å unngå forbrenning når du berører beholdere, ovnsdeler og pannen etter tilberedning.

### VÆSKER

**F. Eks. DRIKKER ELLER VANN.** Væske kan overopphetes 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.

**RØR GODT OG KONTROLLER TEMPERATUREN FØR SERVERING NÅR DU VARMER OPP BARNE-MAT** eller drikke i tåteflasker eller glass. 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 ER** en rekke tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, påse at det er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

**FORSIKRE DEG OM AT REDSKAPENE** er ildfaste og at mikrobølgene kan passere gjennom dem før du bruker dem.



**PASS PÅ AT MAT ELLER TILBEHØR** ikke er i kontakt med taket eller veggene i ovnsrommet når du setter det inn i mikrobølgeovnen.

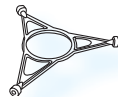
**Dette er særlig viktig for tilbehør av metall eller med deler av metall.**

**DERSOM TILBEHØR SOM BESTÅR AV METALL** kommer i kontakt med taket eller veggene i ovnsrommet mens ovnen er i bruk, kan det oppstå gnister, og ovnen kan bli skadet.

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

### HOLDER TIL DEN ROTERENDE TALLERKENEN

**BRUK HOLDEREN** for den roterende tallerkenen under glasstallerkenen. Legg aldri andre ting på holderen for den roterende tallerkenen.



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

### ROTERTENDE GLASSTALLERKEN

**BRUK DEN ROTERENDE GLASSTALLERKENEN** til alle typer tilberedning. Den samler opp søl og matrester som ellers kan sette flekker og søle til ovnsrommet.



☞ Plasser den roterende glasstallerkenen på holderen.

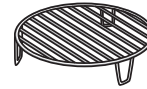
### STEKEPLATE

**BRUK STEKEPLATEN** når du tilbereder med varmluft. Den må aldri brukes sammen med mikrobølger.



### RIST

**BRUK DEN HØYE GRILLRISTEN** når du griller med grillfunksjonene.

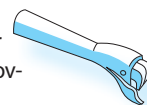


**BRUK ALLTID DEN LAVE GRILLRISTEN** til å sette maten på, slik at luften kan sirkulere skikkelig rundt maten når du bruker varmluftfunksjonene.



### CRISP-HÅNDTAK

**BRUK DET VEDLAGTE CRISP-HÅNDTAKET** for å ta den varme crispspannen ut av ovnen.



### CRISP-PANNEN

**PASSER MATEN DIREKTE PÅ CRISPPANNEN.**

Bruk alltid den roterende glasstallerkenen under crispspannen.

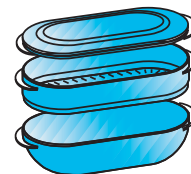


**IKKE Plasser redskaper direkte på crispspannen**, siden crispspannen raskt blir svært varm og derfor vil skade redskapene.

**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.



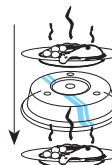
**BRUK DAMPKOKEREN UTEN SIL** for matvarer som ris, pasta og hvite bønner.

**Plasser ALLTID** dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.

### LOKK

**LOKKET** brukes til å dekke til mat under tilberedning og varming med bare mikrobølger, og reduserer sprut, bevarer matens fuktighet og reduserer tilberedningstiden.

**BRUK** lokket ved oppvarming på to nivåer.





## STARTBESKYTTELSE

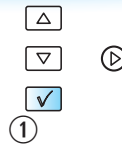
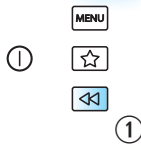


STARTBESKYTTELSERFUNKSJONEN BLIR AKTIVERT ETT MINUTT ETTER AT OVNEREN ER GÅTT I "HVIEMODUS".

DØREN MÅ ÅPNES OG LUKKES NÅR DU F.eks. LEGGER MAT INN I OVNEREN FOR AT STARTSPERREN SKAL FRIGJØRES.



## TASTELÅS



BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR Å HINDRE AT BARN BRUKER OVNEREN UTEN OPPSYN. NÅR LÅSEN ER AKTIVERT, FUNGERER IKKE NOEN AV KNAPPENE.

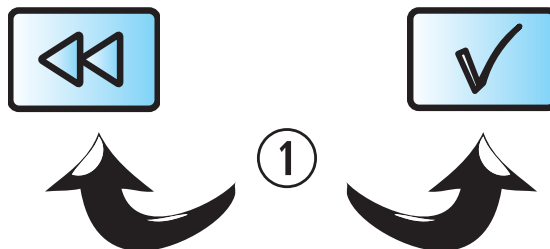
**1** HOLD SAMTIDIG INNE KNAPPENE TILBAKE OG OK TIL DU HØRER TO LYDSIGNALER (3 SEKUNDER).

**MERK:** Disse knappene fungerer kun samtidig når ovnen er slått AV.



EN BEKREFTELSEMELDING VISES I 3 SEKUNDER FØR MAN GÅR TILBAKE TIL FORRIGE VISNING.

TASTELÅSEN DEAKTIVERES PÅ SAMME MÅTE SOM DEN AKTIVERES.





## STEKEGRAD (KUN AUTO-FUNKSJONER)

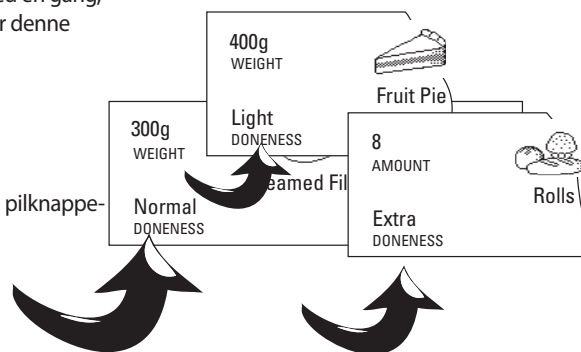


**DU KAN VELGE STEKEGRAD** med de fleste auto-funksjonene. Du kan kontrollere stekegraden selv ved hjelp av funksjonen for justering av stekegraden. Med denne funksjonen kan du oppnå høyere eller lavere slutttemperatur sammenliknet med standardinnstillingen.

**NÅR DU BRUKER** en av disse funksjonene, velger ovnen fabrikkens standardinnstilling. Vanligvis gir denne innstillingen det beste resultatet. Men hvis maten du varmet opp ble for varm til å spise med en gang, er det enkelt å justere dette før du bruker denne funksjonen neste gang.

STEKEGRAD	
NIVÅ	EFFEKT
<b>HØY</b>	<b>GIR HØYESTE SLUTTEMPERATUR</b>
<b>NORMAL</b>	<b>STANDARDINNSTILLING</b>
<b>LETT</b>	<b>GIR LAVESTE SLUTTEMPERATUR</b>

**DETTE GJØR DU VED Å VELGE EN STEKEGRAD** med pilknappene før du trykker på startknappen.



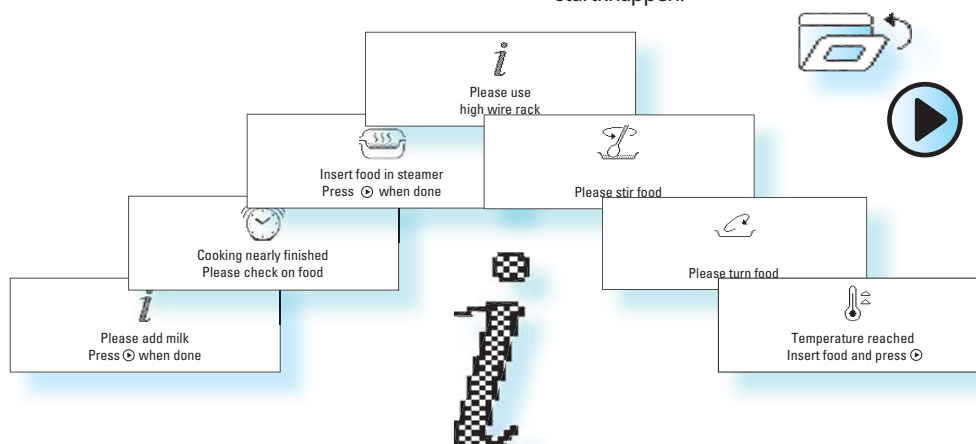
## MELDINGER



**NÅR DU BRUKER NOEN AV FUNKSJONENE**, kan det hende at ovnen stopper og ber deg utføre en handling eller for å foreslå hvilket redskap det er lurt å bruke.

**NÅR EN MELDING VISES:**

- 🔔: Åpne døren (hvis nødvendig).
- 🔔: Utfør handlingen (hvis nødvendig).
- 🔔: Lukk døren og start ovnen igjen ved å trykke på startknappen.







## AVKJØLING



**NÅR EN FUNKSJON ER FERDIG**, kan ovnen foreta en avkjølingsfase. Dette er normalt.

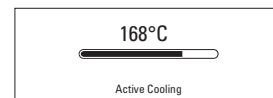
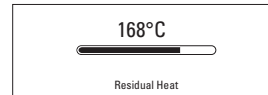
Etter denne fasen slår ovnen seg av automatisk.

**HVIS TEMPERATUREN ER HØYERE ENN 100 °C**, vises ovnsrommets aktuelle temperatur. Vær forsiktig så du ikke berører innsiden av ovnen når du tar maten ut av ovnen. Bruk grytekluter.

**HVIS TEMPERATUREN ER LAVERE ENN 50 °C**, vises 24-timers klokken i displayet.

**TRYKK PÅ TILBAKE-KNAPPEN** for å vise 24-timers klokken et øyeblikk under avkjølingsprosedyren.

**AVKJØLINGSFASEN** kan avbrytes ved at du åpner døren, uten at dette får noen skadelige følger for ovnen.



## SNARVEIER

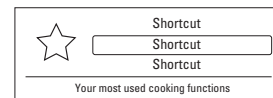


**FOR AT OVNEN SKAL VÆRE ENDLER ENDA ENKLERE Å BRUKE** viser den automatisk en liste over snarveier som du kan bruke.

**NÅR DU TAR OVNEN I BRUK FOR FØRSTE GANG**, består listen av 10 tomme posisjoner som er merket med "snarvei". Etter hvert som du bruker ovnen, vil den automatisk fylle listen med snarveier til de funksjonene som du bruker oftest.

**NÅR DU ÅPNER SNARVEIMENYEN**, forvelges den funksjonen du bruker mest, og plasseres som snarvei nr. 1.

**MERK:** Funksjonenes rekkefølge slik du finner dem i snarveimenyen, endres automatisk i forhold til dine tilberedningsvaner.



- 1 TRYKK PÅ SNARVEI-KNAPPEN.**
- 2 BRUK PILKNAPPENE** for å velge din favoritts narvei. Den funksjonen som du bruker oftest forvelges.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 4 BRUK PILKNAPPENE OG OK-KNAPPEN** for å foreta nødvendige justeringer.
- 5 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

## PÅ/AV

OVNEN SLÅS **PÅ** ELLER **AV** med På/Av-knappen.



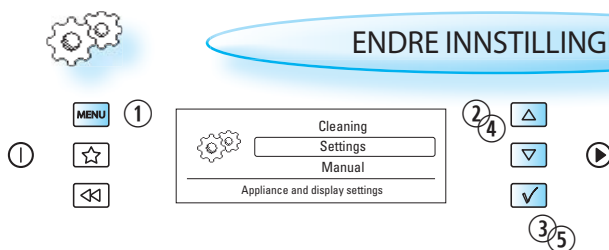
**NÅR DU SLÅR APPARATET AV**, er det kun to knapper som fungerer. I.E. Dvs. startknappen (se Hurtig start) og OK-knappen (se Kjøkkentimer). 24-timers klokken vises i displayet.

**NÅR DU SLÅR APPARATET PÅ**, fungerer alle knappene normalt og 24-timers klokken vises ikke i displayet.

**MERK:** Din ovn kan variere fra det som er beskrevet over, avhengig av om ØKO-funksjonen blir slått PÅ eller AV (se ØKO for mer informasjon).

**BESKRIVELSENE I DENNE IFU** antar at ovnen er slått PÅ.

## ENDRE INNSTILLINGER



1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.

2 TRYKK PÅ PILKNAPPENE til Innstillinger vises.

3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN

4 TRYKK PÅ PILKNAPPENE for å velge en innstilling som du vil justere.

5 TRYKK PÅ TILBAKE-KNAPPEN FOR Å FORLATE innstillingsfunksjonen når du er ferdig.

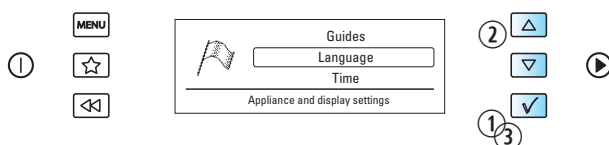
**NÅR DU SLÅR OVNEN PÅ FOR FØRSTE GANG**, blir du bedt om å stille inn ønsket språk og 24-timers klokken.

**ETTER ET STRØMBRUDD** blinker klokken og må tilbakestilles.

**OVNEN DIN ER UTSTYRT MED** en rekke funksjoner som du kan velge i forhold til hvordan du vil bruke ovnen.



## SPRÅK



1 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.

2 TRYKK PÅ PILKNAPPENE for å velge et tilgjengelig språk.

3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN en gang til for å bekrefte endringen.

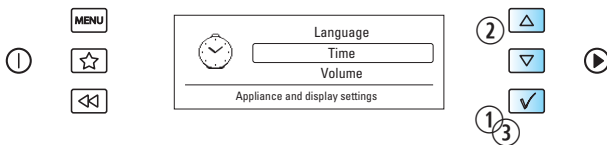




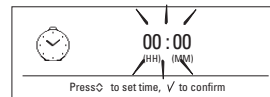
## ENDRE INNSTILLINGER



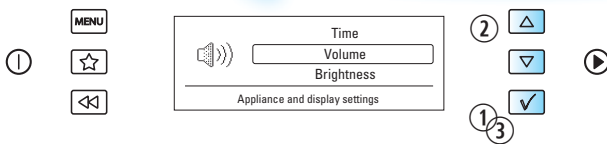
### KLOKKE-INNSTILLING



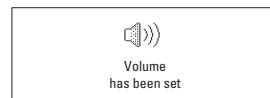
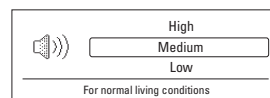
- 1 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.** (De venstre tallene på høyre side (time) blinker).
  - 2 **TRYKK PÅ PILKNAPPENE** for å stille 24-timers klokken.
  - 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** en gang til for å bekrefte endringen.
- KLOKKEN ER NÅ STILT.**



### LYDINNSTILLING



- 1 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 2 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille volumet på høy, middels, lav eller stum.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** en gang til for å bekrefte endringen.





## ENDRE INNSTILLINGER



**LYSSTYRKE**

- 1 TRYKK PÅ **OK**-KNAPPEN.
- 2 BRUK PILKNAPPENE for å stille lysstyrken på det nivået som du vil bruke.
- 3 TRYKK PÅ **OK**-KNAPPEN en gang til for å bekrefte valget.

**ØKO**

- 1 TRYKK PÅ **OK**-KNAPPEN.
- 2 BRUK PILKNAPPENE for å slå ØKO-innstillingen PÅ eller AV.
- 3 TRYKK PÅ **OK**-KNAPPEN en gang til for å bekrefte endringen.

**NÅR ØKO ER PÅ**, vil displayet automatisk dimmes etter en stund for å spare energi. Det vil automatisk tennes igjen når du trykker på en knapp eller åpner døren.

**NÅR AV ER INNSTILT**, vil ikke displayet slå seg av og 24-timers klokken vil alltid være synlig.



## ENDRE INNSTILLINGER



### UNDER TILBEREDNING

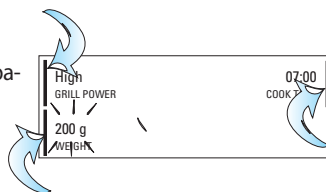


#### NÅR TILBEREDNINGSPROESSEN HAR STARTET:

Du kan enkelt øke tiden i 30-sekunders trinn. Det er bare å trykke på start-knappen. *Hvert trykk* øker tiden med 30 sekunder.



**DU KAN OGSÅ BRUKE PILKNAPPENE** for å hoppe mellom de parametrene som du vil endre.



**HVIS DU TRYKKER PÅ OK-KNAPPEN**, kan du endre tiden (den blinker). Bruk pilknappene for å endre innstillingen.

**TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** en gang til for å bekrefte valget. Ovnens fortsetter automatisk med den nye innstillingen.



**VED Å TRYKKE PÅ TILBAKEKNAPPEN**, går du tilbake til den siste parameteren som du endret.



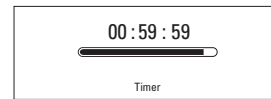
## KJØKKENTIMER



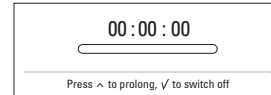
**BRUK DENNE FUNKSJONEN** når du trenger en kjøkkentimer for å måle nøyaktig tid for ulike formål, som f.eks. når du koker egg eller har deig til heving.

**DENNE FUNKSJONEN ER KUN TILGJENGELIG** når ovnen er slått av eller i hvilemodus.

- 1 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 2 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn tiden i tidsuret.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å starte tidsurets nedtelling.



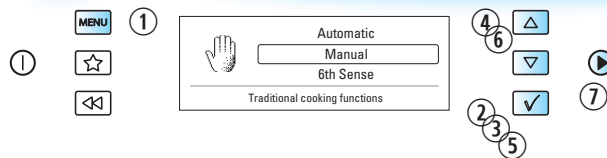
**DET HØRES ET LYDSIGNAL** når varseluret er ferdig med nedtellingen.



**HVIS DU TRYKKER PÅ STOPPKNAPPEN** før tidsuret er ferdig, slås tidsuret av.

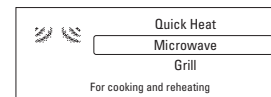


## TILBEREDE OG VARME MAT MED MIKROBØLGER



**BRUK DENNE FUNKSJONEN** for normal tilberedning og gjenoppvarming av matvarer som grønnsaker, fisk, poteter og kjøtt.

- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** når Bruksanvisning vises i displayet.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** når Mikrobølge vises i displayet.
- 4 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn tilberedningstiden.
- 5 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte innstillingen.
- 6 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn effektnivået for mikrobølgene.
- 7 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



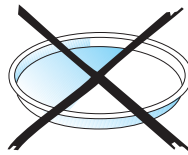
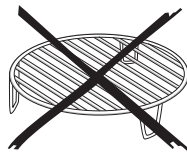


## TILBEREDE OG VARME MAT MED MIKROBØLGER



### EFFEKTIVÅ

KUN MIKROBØLGER	
EFFEKT	FORESLÅTT BRUK:
<b>900 W</b>	<b>OPPVARMING AV DRIKKER</b> , vann, klare supper, kaffe, te eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
<b>750 W</b>	<b>TILBEREDNING AV GRØNNSAKER</b> , kjøtt osv.
<b>650 W</b>	<b>TILBEREDNING AV FISK</b> .
<b>500 W</b>	<b>MER FORSIKTIG TILBEREDNING</b> av sauser med høyt proteininnhold, ost- og eggeretter og for ferdiggjøring av gryteretter.
<b>350 W</b>	<b>SMÅKOKING AV STUINGER</b> , smelte smør og sjokolade.
<b>160 W</b>	<b>TINING</b> . Mykgjøre smør, ost.
<b>90 W</b>	<b>MYKGJØRE</b> iskrem
<b>0 W</b>	<b>BARE VED BRUK AV VARSELURET</b> .



**HURTIG START**




MENU




900 w      03:00

POWER      MM:SS


Cooking

19:03

END TIME



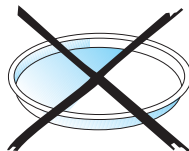
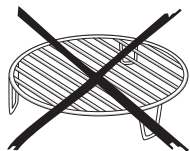




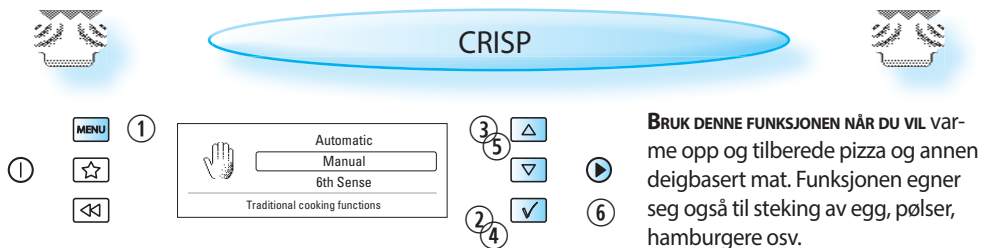
**DENNE FUNKSJONEN BRUKES** for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, som: klare supper, kaffe eller te.

**DENNE FUNKSJONEN ER KUN TILGJENGELIG** når ovnen er slått av eller i hvilemodus.

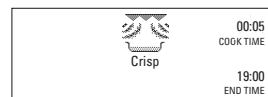
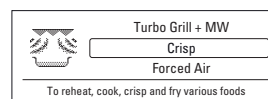
- 1 TRYKK PÅ START-KNAPPEN FOR Å STARTE AUTOMATISK** med full mikrobølgeeffekt og tilberedningstid på 30 sekunder. Hvert nytt trykk øker tiden med 30 sekunder.







- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN når Bruksanvisning vises i displayet.
- 3 BRUK PILKNAPPENE til Crisp vises.
- 4 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 5 BRUK PILKNAPPENE for å stille inn tilberedningstiden.
- 6 TRYKK PÅ START-KNAPPEN.



**OVNEN BRUKER MIKROBØLGER OG GRILL AUTOMATISK** når den skal varme opp crisppannen. Dermed oppnår crisppannen raskt arbeidstemperaturen og begynner å brune og sprøsteke maten.

**PASS PÅ** at crisppannen er korrekt plassert midt på den roterende glasstallerkenen.

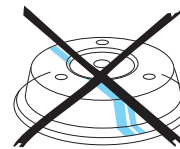
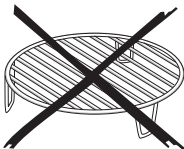
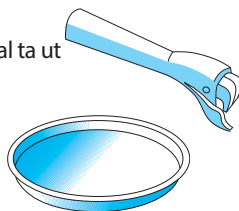
**OVNEN OG CRISPPANNEN** blir svært varme når du bruker denne funksjonen.

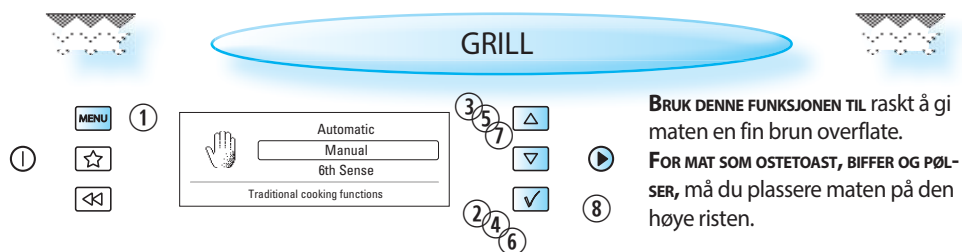
**IKKE PLOSSER DEN VARME CRISPPANNEN** på et underlag som er ømfintlig for varme.

**VÆR FORSIKTIG SÅ DU IKKE BERØRER** grillelementet.

**BRUK GRYTEKLUT** eller det spesielle crisp-håndtaket når du skal ta ut crisppannen.

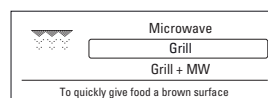
**BRUK KUN** den vedlagte crisppannen med denne funksjonen. Andre crisppanner som er tilgjengelige på markedet vil ikke gi det samme resultatet ved bruk av denne funksjonen.





**BRUK DENNE FUNKSJONEN TIL RASKT Å GI maten en fin brun overflate. FOR MAT SOM OSTETOAST, BIFFER OG PØLSER, må du plassere maten på den høye risten.**

- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN når Bruksanvisning vises i displayet.
- 3 BRUK PILKNAPPENE til Grill vises.
- 4 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 5 BRUK PILKNAPPENE for å stille inn tilberedningstiden.
- 6 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte innstillingen.
- 7 BRUK PILKNAPPENE for å stille inn effektnivået for Grill.
- 8 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



**PLASSER MATEN** på risten.

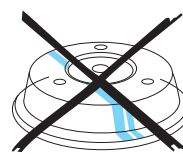
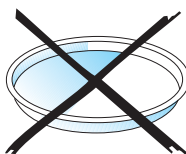
**PASS PÅ AT REDSKAPENE** du bruker er ildfaste og kan brukes i vanlig ovn før du griller med dem.

**IKKE BRUK PLASTREDSKAPER** når du griller. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.

## VELGE EFFEKTIVÅ

**FORVARM GRILLEN** i 3 - 5 minutter på høyt grilleffekt-nivå.

GRILL	
FORESLÅTT BRUK:	EFFEKT
<b>OSTESMØRBRØD</b> , fiskefileter og hamburgerere	<b>HØY</b>
<b>PØLSER</b> og grillspidd	<b>MIDDELS</b>
<b>LETT BRUNING</b> av overflaten på maten	<b>LAV</b>



**KOMBIGRILL**

**BRUK DENNE FUNKSJONEN** for å tilberede mat som lasagne, fisk og potetgratenger.

- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN når Bruksanvisning vises i displayet.
- 3 BRUK PILKNAPPENE til Grill + mikrobølge vises.
- 4 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 5 BRUK PILKNAPPENE for å stille inn tilberedningstiden.
- 6 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte innstillingen.
- 7 BRUK PILKNAPPENE for å stille inn effektnivået for Grill.
- 8 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 9 BRUK PILKNAPPENE for å stille inn effektnivået for mikrobølger.
- 10 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.

Grill

Grill+MW

TurboGrill

For food such as poultry, stuffed vegetables and...

High GRILL POWER	Grill + MW	00:05 COOK TIME
350 w POWER		19:00 END TIME

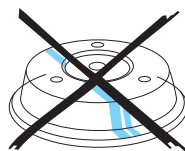
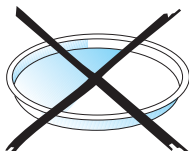
Low GRILL POWER	Grill + MW	07:00 COOK TIME
650 w POWER		19:07 END TIME

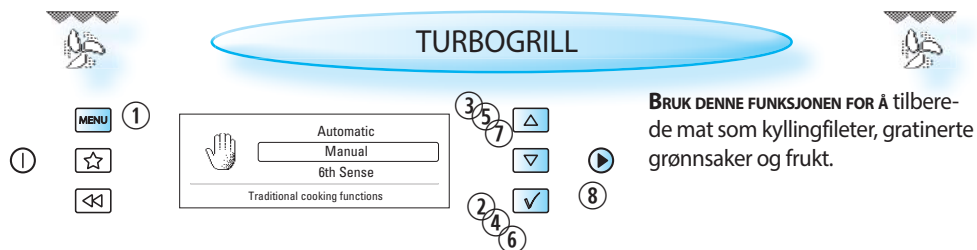
## VELGE EFFEKTNIVÅ

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

PLASSER MATEN på risten eller på den roterende glasstallerkenen.

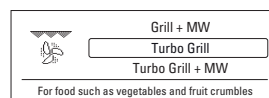
KOMBIGRILL		
FORESLÅTT BRUK:	GRILLEFFEKT	MIKROBØLGEFFEKT
<b>LASAGNE</b>	<b>MIDDELS</b>	<b>350 - 500 W</b>
<b>POTETGRATENG</b>	<b>MIDDELS</b>	<b>500 - 650 W</b>
<b>FISKEGRATENG</b>	<b>HØY</b>	<b>350 - 500 W</b>
<b>BAKTE EPLER</b>	<b>MIDDELS</b>	<b>160 - 350 W</b>
<b>FROSSEN GRATENG</b>	<b>HØY</b>	<b>160 - 350 W</b>





**BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR Å** tilberede mat som kyllingfileter, gratinerte grønnsaker og frukt.

- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** når Bruksanvisning vises i displayet.
- 3 **BRUK PILKNAPPENE** til Turbo Grill vises.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 5 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn tilberedningstiden.
- 6 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte innstillingen.
- 7 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn effekt nivået for Grill.
- 8 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



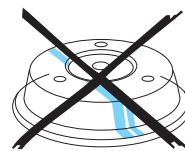
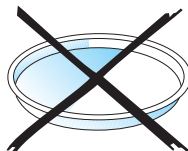
**PASSER MATEN** på risten.

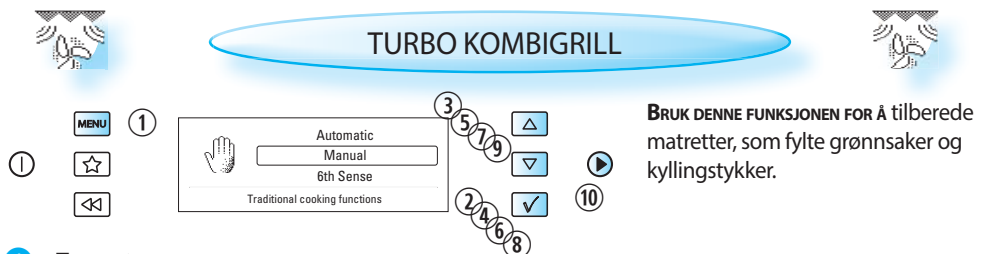
*PASS PÅ AT REDSKAPENE du bruker er ildfaste og kan brukes i vanlig ovn før du griller med dem.*

*IKKE BRUK PLASTREDSKAPER når du griller. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.*

## VELGE EFFEKTNIVÅ

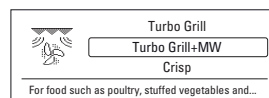
TURBOGRILL	
FORESLÅTT BRUK:	EFFEKT
<b>KYLLINGFILETER</b> , gratinert potetmos.	<b>HØY</b>
<b>GRATINERTE</b> tomater	<b>MIDDELS</b>
<b>FRUKTGRATENG</b> , brunng av overflaten på maten	<b>LAV</b>





**BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR Å** tilberede matretter, som fylte grønnsaker og kyllingstykker.

- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** når Bruksanvisning vises i displayet.
- 3 **BRUK PILKNAPPENE** til Turbo Grill + mikrobølge vises.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 5 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn tilberedningstiden.
- 6 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte innstillingen.
- 7 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn effektnivået for Grill.
- 8 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 9 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn effektnivået for mikrobølger.
- 10 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

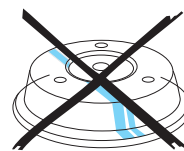
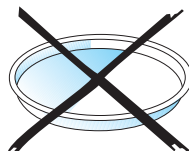


**DEN MAKSIMALE EFFEKTEN** som kan brukes sammen med funksjonen Turbo kombigrill er begrenset til et fabrikkinnstilt nivå.

## VELGE EFFEKTIVÅ

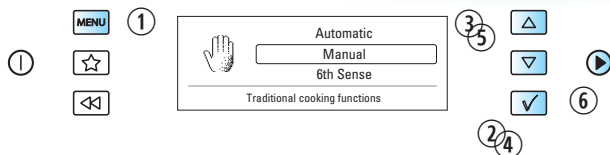
**PASSER MATEN** på risten eller på den roterende glasstallerkenen.

TURBO KOMBIGRILL		
FORESLÅTT BRUK:	GRILLEFFEKT	MIKROBØLGEEFFEKT
HALV KYLLING	MIDDELS	350 - 500 W
FYLTE GRØNNSAKER	MIDDELS	500 - 650 W
KYLLINGLÅR	HØY	350 - 500 W
BAKTE EPLER	MIDDELS	160 - 350 W
BAKT FISK	HØY	160 - 350 W



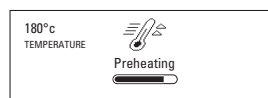
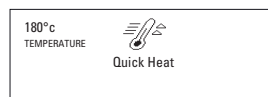
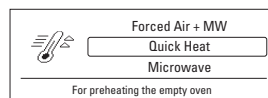


## HURTIG OPPVARMING



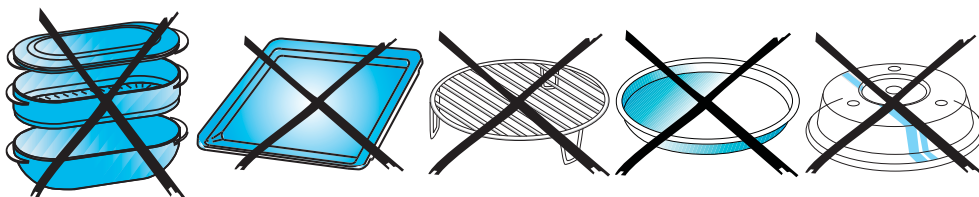
**BRUK DENNE FUNKSJONEN TIL Å FORVARME** den tomme ovnen.  
**FORVARMING** må alltid utføres med tom ovn på samme måte som du ville gjort med en vanlig ovn før tilberedning eller baking.

- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** når Bruksanvisning vises i displayet.
- 3 **BRUK PILKNAPPENE** til Hurtig oppvarming vises.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 5 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn temperaturen.
- 6 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN.**



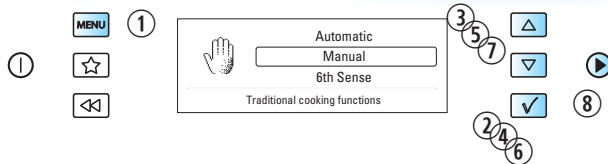
**IKKE SETT MAT INN I OVNEN FØR ELLER MENS** du forvarmer den. Maten vil bli brent av den intense varmen. Når oppvarmingsprosessen har startet, kan du justere temperaturen med pilknappene.

**NÅR DEN INNSTILTE TEMPERATUREN ER NÅDD**, holder ovnen den innstilte temperaturen i 10 minutter før den slår seg av. I løpet av denne tiden venter den på at du skal sette inn mat og velge en varmluftsfunksjon for å begynne tilberedningen.



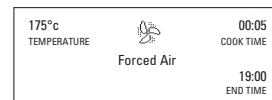
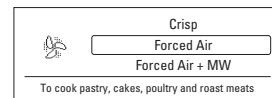


## VARMLUFT



**BRUK DENNE FUNKSJONEN** når du skal tilberede marengs, tebrød, sukkerbrød, suffléer, fjærkre og stek.

- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** når Bruksanvisning vises i displayet.
- 3 **BRUK PILKNAPPENE** til Varmluft vises.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 5 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn tilberedningstiden.
- 6 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte innstillingen.
- 7 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn temperaturen.
- 8 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**





## VARMLUFT

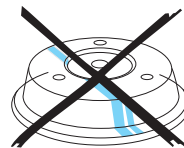


**BRUK ALLTID DEN LAVE GRILLRISTEN** til å sette maten på, slik at luften kan sirkulere skikkelig rundt maten.

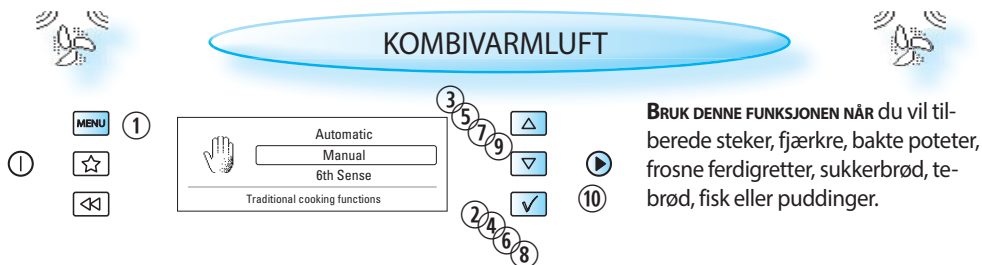
**BRUK STEKEPLATEN** når du tilbereder små stykker, som småkaker eller rundstykker.



MAT	TILBEHØR	OVNSTEMP. °C	TILBEREDNINGSTID
<b>ROASTBIFF, MEDIUM</b> (1,3–1,5 kg)	<b>BEHOLDER</b> på rist	170 - 180 °C	40 - 60 MIN
<b>SVINESTEK</b> (1,3 - 1,5 kg)	<b>BEHOLDER</b> på rist	160 - 170 °C	70 - 80 MIN
<b>HEL KYLLING</b> (1,0 - 1,2 kg)	<b>BEHOLDER</b> på rist	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
<b>SUKKERBRØD</b> (tungt)	<b>KAKEFORM</b> på rist	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
<b>SUKKERBRØD</b> (lett)	<b>KAKEFORM</b> på rist	170 - 180 °C	30 - 40 MIN
<b>SMÅKAKER</b>	<b>STEKEPLATE</b>	170 - 180 °C, FORVARMET OVN	10 - 12 MIN
<b>BRØD</b>	<b>BAKEFORM</b> på rist	180 - 200 °C, FORVARMET OVN	30 - 35 MIN
<b>RUNDSTYKKER</b>	<b>STEKEPLATE</b>	210 - 220 °C, FORVARMET OVN	10 - 12 MIN
<b>MARENGS</b>	<b>STEKEPLATE</b>	100 - 120 °C, FORVARMET OVN	40 - 50 MIN

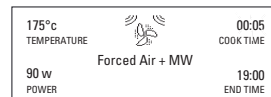
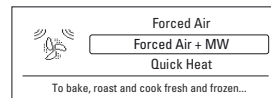






**BRUK DENNE FUNKSJONEN** når du vil tilberede steker, fjærkre, bakte poteter, frosne ferdigretter, sukkerbrød, tebrød, fisk eller puddinger.

- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** når Bruksanvisning vises i displayet.
- 3 **BRUK PILKNAPPENE** til Varmluft + mikrobølge vises.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 5 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn tilberedningstiden.
- 6 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte innstillingen.
- 7 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn temperaturen.
- 8 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 9 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn effektnivået for mikrobølger.
- 10 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

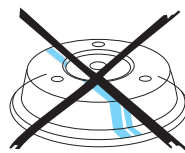
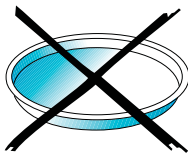


**BRUK ALLTID DEN LAVE GRILLRISTEN** til å sette maten på, slik at luften kan sirkulere skikkelig rundt maten.

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

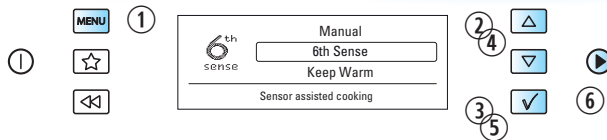


KOMBIVARMLUFT	
EFFEKT	FORESLÅTT BRUK:
<b>350 W</b>	<b>TILBEREDE</b> fjærkre, fisk og gratenger
<b>160 W</b>	<b>TILBEREDE</b> steker
<b>90 W</b>	<b>BAKE</b> brød og kaker
<b>0 W</b>	<b>BRUNING</b> kun under tilberedning





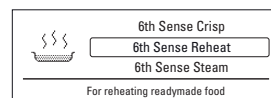
## 6TH SENSE OPPVARMING



**BRUK DENNE FUNKSJONEN** når du vil varme ferdiglaget mat som enten er frossen, kjøleskapskald eller romtemperert.

**PLASSER MATEN** på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger.

- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **BRUK PILKNAPPENE** til 6th Sense vises.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 4 **BRUK PILKNAPPENE** til 6th Sense oppvarming vises.
- 5 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 6 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN.**



**PROGRAMMET BØR IKKE** avbrytes.

**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 er på romtemperatur før du bruker denne funksjonen for å oppnå best resultat.

**NÅR DU OPPBEVARER** en rett i kjøleskapet eller «porsjonerer» en rett som du vil varme opp på et fat, er det



lurt å legge tykkere, fastere deler ut mot kanten av tallerkenen og de tynnere og mindre faste delene i midten.

**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 gjenoppvarmes.

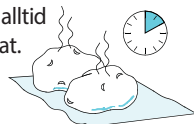


**PLASSER TYNNE SKIVER** av kjøtt oppå hverandre, eller bland dem sammen.

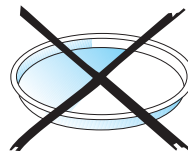
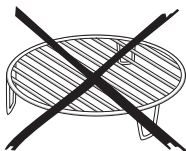
**TYKKERE SKIVER** som kjøttpudding og pølser må legges godt inntil hverandre.

**1-2 MINUTTERS HVILETID FORBEDRER** alltid resultatet, særlig for frossen mat.

**DEKK ALLTID OVER MATEN** når du bruker denne funksjonen.



**LAG NOEN SNITT I ELLER PRIKK I PLASTFOLIEN** med en gaffel for å slippe ut trykket og for å forhindre at den sprekker på grunn av damp som danner seg i løpet av tilberedningstiden.





## MANUELL TINING



**FØLG FREMGANGSMÅTEN** for "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger" og velg effektnivå 160 W ved manuell tining.

**KONTROLLER MATEN REGELMESSIG.** Etter som du får mer erfaring, finner du frem til riktig opptiningstid for ulike mengder.

**FROSNE MATVARER I PLASTOSER,** plastfolie eller pappesker kan plasseres direkte inn i ovnen, dersom emballasjen ikke består av metalldele (f.eks. klips).

**FORMEN PÅ EMBALLASJEN** påvirker opptiningstiden. Flate pakker tiner raskere enn tykke blokker.

**SKILL DELER** fra hverandre etter hvert som de tiner. Enkle skiver tiner fortere.

**BESKYTT DELER AV MATEN** med små biter av aluminiumsfolie dersom de begynner å bli varme (f.eks. kyllinglår og vingespisser).



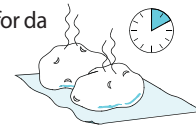
**SNU STORE STYKKER** etter halve opptiningstiden.



**GRYTERETTER, STUINGER OG KJØTTSAUSER** tiner bedre dersom du rører i dem i løpet av opptiningstiden.

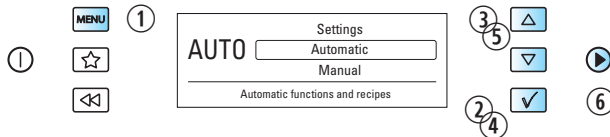
**DET BESTE ER Å LA MATEN FÅ TINE HALVVEIS OG DERETTER LA TINEPROSESSEN** fullføres i løpet av en hviletid.

**VED Å LA MATEN FÅ EN HVILETID ETTER TINING,** BLIR ALLTID RESULTATET BEST, for da får varmen tid til å fordele seg jevnt gjennom maten.



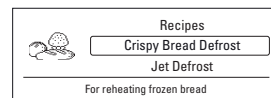


## TINING AV BRØD



**BRUK DENNE FUNKSJONEN** TIL hurtig tining og oppvarming av rundstykker, baguetter og croissanter. Ovnen vil automatisk velge tilberedningsmetode samt den tiden og effekten som er nødvendig.

- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **BRUK PILKNAPPENE** til Automatisk vises.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 4 **BRUK PILKNAPPENE** til Tining av brød vises.
- 5 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 6 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn vekten.
- 7 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



**OVNEN BRUKER MIKROBØLGER OG GRILL AUTOMATISK** når den skal varme opp crisppannen. Dermed oppnår crisppannen raskt arbeidstemperaturen. Når forvarmingen er ferdig, ber ovnen deg om å sette inn mat. Åpne døren, sett inn maten og trykk på startknappen igjen.

**PASS PÅ** at crisppannen er korrekt plassert midt på den roterende glasstallerkenen.

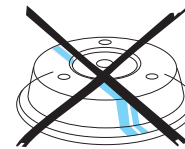
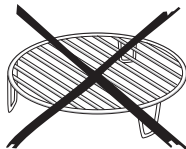
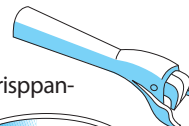
**OVNEN OG CRISPPANNEN** blir svært varme når du bruker denne funksjonen.

**IKKE PLASSER DEN VARME CRISPPANNEN** på et underlag som er ømfintlig for varme.

**VÆR FORSIKTIG SÅ DU IKKE BERØRER** grillelementet.

**BRUK GRYTEKLUT** eller det spesielle crisp-håndtaket når du skal ta ut crisppannen.

**BRUK KUN** den vedlagte crisppannen med denne funksjonen. Andre crisppanner som er tilgjengelige på markedet vil ikke gi det samme resultatet ved bruk av denne funksjonen.

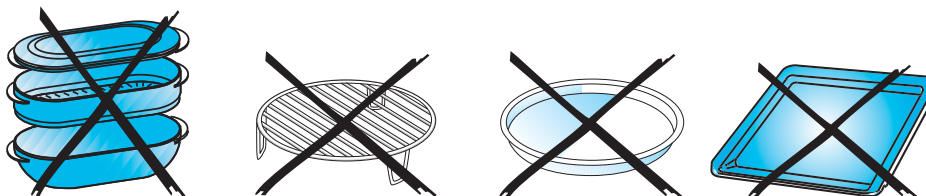
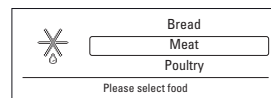
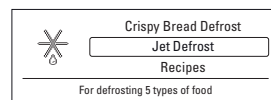


**HURTIG TINGING**

**BRUK DENNE FUNKSJONEN** til å tine kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker og brød. Hurtig tining kan bare brukes for mat som har en nettovekt mellom 100 g - 3,0 kg.

**PLASSER ALLTID MATEN** på den roterende glasstallerkenen.

- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **BRUK PILKNAPPENE** til Automatisk vises.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 4 **BRUK PILKNAPPENE** til Hurtig tining vises.
- 5 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 6 **BRUK PILKNAPPENE** for å velge matrett.
- 7 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 8 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn vekten.
- 9 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**





## HURTIG TINING



### VEKT:

**DENNE FUNKSJONEN MÅ KJENNE TIL** matens nettovekt. Ovnen vil automatisk beregne nødvendig tid for å fullføre prosessen.








**DERSOM VEKTEN ER MINDRE ELLER STØRRE ENN ANBEFALT VEKT:** Følg fremgangsmåten for "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger" og velg effektivå 160 W ved tining.

### FROSNE MATVARER:

**HVIS MATEN ER VARMERE** enn dypfryst temperatur (-18 °C), velg lavere vekt for maten.

**HVIS MATEN ER KALDERE** enn dypfryst temperatur (-18 °C), velg høyere vekt for maten.



MAT		TIPS
	<b>KJØTT</b> (100 g - 2,0 kg)	<b>KJØTTDEIG</b> , koteletter, biffer eller steker.
	<b>FJÆRKRE</b> (100 g - 3,0 kg)	<b>KYLLING, HEL</b> , stykker eller fileter.
	<b>FISK</b> (100 g - 2,0 kg)	<b>HEL, BIFFER</b> eller fileter.
	<b>GRØNNSAKER</b> (100 g - 2,0 kg)	<b>BLANDEDE GRØNNSAKER</b> , erter, brokkoli osv.
	<b>BRØD</b> (100 g - 2,0 kg)	<b>HELT</b> , rundstykker eller boller.

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

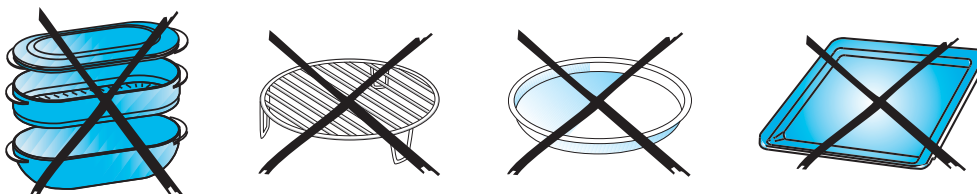
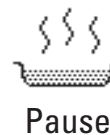
**VARMHOLDING**

**BRUK DENNE FUNKSJONEN** for å holde maten ved serveringstemperatur (~60°C) så lenge du ønsker.

- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 BRUK PILKNAPPENE til Varmholding vises.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 4 BRUK PILKNAPPENE for å stille inn tiden for varmhoding.
- 5 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 6 TRYKK PÅ START-KNAPPEN.



VARMHOLDINGSFUNKSJONEN KAN til enhver tid avbrytes ved å åpne døren. Den settes på pause mens du kontrollerer maten.  
**FOR Å FORTSETTE**, lukk døren og trykk på startknappen igjen.  
**NETTOVEKTEN** må være mellom 250 - 600 g når du bruker denne funksjonen.



**6th SENSE CRISP**

1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**

2 **BRUK PILKNAPPENE til 6th Sense vises.**

3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.**

4 **BRUK PILKNAPPENE til 6th Sense Crisp vises.**

5 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.**

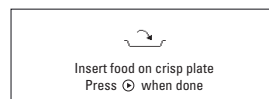
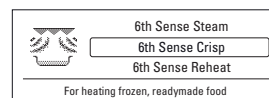
6 **BRUK PILKNAPPENE for å velge matrett.**

7 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.**

8 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

**BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR rask oppvarming av mat fra frossen til serveringstemperatur.**

**AUTO CRISP SKAL BARE brukes til dypfryst ferdigmat.**



**Bruk kun** den vedlagte crisppannen med denne funksjonen. Andre crisppanner som er tilgjengelige på markedet vil ikke gi det samme resultatet ved bruk av denne funksjonen.





**Ikke plasser** beholdere eller innpakninger på crisppannen!  
**Kun maten** skal plasseres på crisppannen.



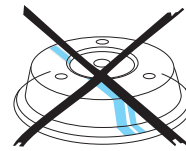
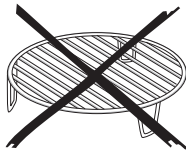


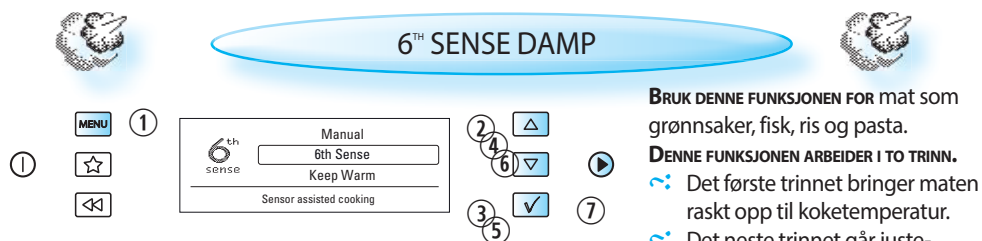
## 6<sup>TH</sup> SENSE CRISP



MAT		TIPS
	<b>POMMES FRITES</b> (300 g - 600 g)	<b>FORDEL POMMES FRITES</b> i et jevnt lag på crisppan- nen. Strø på salt etter behov.
	<b>PIZZA, tynn bunn</b> (250 g - 500 g)	<b>FOR PIZZA</b> med tynn bunn.
	<b>PANNEPIZZA</b> (300 g - 800 g)	<b>FOR PIZZA</b> med tykk bunn.
	<b>KYLLINGVINGER</b> (300 g - 600 g)	<b>FOR KYLLINGBITER</b> , pensle crisppan- nen med litt olje og tilbered med stekegraden innstilt på lett.

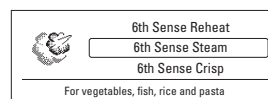
**FOR MATVARER SOM IKKE STÅR OPPFØRT I DENNE TABELLEN** eller hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for manuell crisp-funksjon.





- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 BRUK PILKNAPPENE til 6th Sense vises.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 4 BRUK PILKNAPPENE til 6th Sense damp vises.
- 5 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 6 BRUK PILKNAPPENE for å stille inn tilberedningstiden.
- 7 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.

**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.



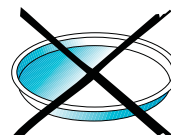
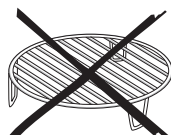
**DAMPKOKEREN MÅ** bare brukes med mikrobølger!  
**DU MÅ ALDRI BRUKE DEN MED ANDRE FUNKSJONER.**  
**BRUK AV DAMPKOKEREN i andre funksjoner kan forårsake skader.**  
**PASS ALLTID PÅ** at den roterende tallerkenen kan dreie fritt før du starter ovnen.  
**PLASSER ALLTID dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.**

#### LOKK

**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 emballasje i plast eller aluminium til å dekke maten.

#### BEHOLDERE

**BEHOLDEREN BØR IKKE** være mer enn halvfull. 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

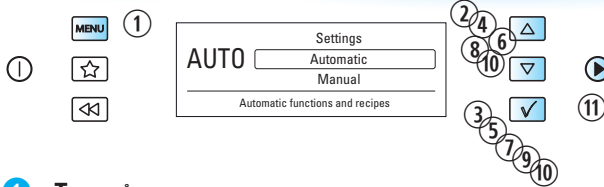
**LEGG GRØNNSAKENE** i hullristen.  
 Hell 100 ml vann i bunnen.  
 Legg på lokket og still inn tilberedningstiden.  
**MYKE GRØNNSAKER** som brokkoli og purre trenger en koketid på 2-3 minutter.  
**HARDERE GRØNNSAKER**, som gulrøtter og poteter, trenger en koketid på 4-5 minutter.

#### KOKE RIS

**FØLG ANBEFALINGENE PÅ PAKKEN** angående tilberedningstid, mengde vann og ris.  
**LEGG INGREDIENSENE I DEN NEDRE DELEN**, legg på lokket og still inn tiden.

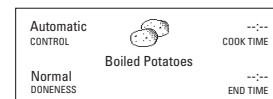
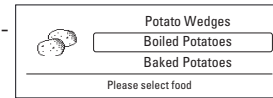
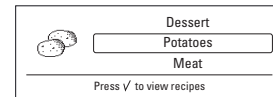
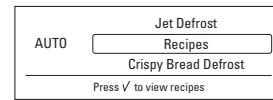


## OPPSKRIFTER



**BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR Å** navigere raskt til din favorittoppskrift.


- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 BRUK PILKNAPPENE til Automatisk vises.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 4 BRUK PILKNAPPENE til Oppskrifter vises.
- 5 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 6 BRUK PILKNAPPENE for å velge en oppskrift.
- 7 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 8 BRUK PILKNAPPENE for å velge mat.
- 9 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 10 BRUK OK-KNAPPEN OG PILKNAPPENE for å navigere til og utføre nødvendige innstillinger.
- 11 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.





## OPPSKRIFTER




MAT		MENGDEN	TILBEHØR	TIPS	
 POTETER	<b>KOKT</b>	<b>300 G - 1 KG</b>	<b>DAMPKOKERENS BUNN OG LOKK.</b>	<b>LEGG</b> i dampkokerens bunn, og tilsett 100 ml vann. Dekk til med lokket.	
	<b>BAKT</b>	<b>200 G - 1 KG</b>	<b>MIKROBØLGE- OG OVNS- SIKKER BEHOLDER PÅ ROTERENDE TALLERKEN.</b>	<b>VASK</b> og prikk. Rør i maten når ovnen ber om det.	
	<b>GRATENG</b>	<b>4 - 10 PORSJONER</b>	<b>MIKROBØLGE- OG OVNS- SIKKER BEHOLDER PÅ LAV RIST.</b>	<b>SKJÆR</b> rå poteter i skiver og legg lagvis med løk. Krydre med salt, pepper og hvitløk, og hell over fløte. Dryss ost på toppen.	
	<b>(FROSSEN)</b>	<b>POMMES FRITES</b>	<b>300 G - 600 G</b>	<b>CRISPPANNE</b>	<b>STRØ</b> med salt.
	<b>BÅTER</b>	<b>300 G - 800 G</b>	<b>SKRELL</b> og kutt i båter. Krydre og smør crisppannen med litt olje + drypp olje på toppen. Rør i maten når ovnen ber om det		

**FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN** og hvis vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten i "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger"



## OPPSKRIFTER




MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 KJØTT	STEKE	OKSE	800 G - 1,5 KG	MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOL- DER PÅ LAV RIST.	KRYDRE steken og sett inn i ovnen når den er forvarmet
		SVIN	800 G - 1,5 KG		KRYDRE steken og sett inn i kald ovn
		LAM	1 KG - 1,5 KG		
		KALV	800 G - 1,5 KG		KRYDRE steken og sett inn i ovnen når den er forvarmet
	RIBBE		700 G - 1,2K G	CRISPPANNE	KRYDRE og plasser i crisppannen.
	ENTRECÔTE		2 - 6 STK	HØY RIST PÅ ROTE- RENDE TALLERKEN	TILSETT KJØTTET når grillen er forvarmet. Rør i maten når ovnen ber om det. Krydre.
	LAMMEKOTELETT		2 - 8 STK		
	BRATWURST		200 G - 800 G	CRISPPANNE	SMØR crisppannen lett. Sett inn og snu maten når ovnen ber om det
	(KOKE)	WIENERPØLSER	4 - 8 STK	DAMPKOKERENS BUNN UTEN LOKK	PASSER i dampkokerens bunn og dekk maten med vann.
	(FROSSEN)	HAMBURGERE	100 G - 500 G	CRISPPANNE	SMØR crisppannen lett. Tilsett kjøttet når crisppannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
BACON		50 G - 150 G	TILSETT MATEN når crisppannen er forvarmet, og snu den når ovnen ber om det		
KJØTTPUDDING		4 - 8 PORSJONER	MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOL- DER PÅ ROTERENDE TALLERKEN	LAG din egen kjøttpuddingblanding og form den til et brød	

**FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN** og hvis vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten i "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger"



## OPPSKRIFTER




MAT		MENGDEN	TILBEHØR	TIPS	
 FJÆRKRE	KYLLING	STEKE	800 G - 1,5 KG	MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOLDER PÅ LAV RIST	KRYDRE og sett inn i kald ovn
		FILETER (DAMPE)	300 G - 800 G	DAMPKOKER	KRYDRE og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk
		FILETER (STEKE)	300 G - 1 KG	CRISPPANNE	SMØR crisppannen lett. Krydre filetene og legg dem i crisppannen når den er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det
		STYKKER	500 G - 1,2 KG		KRYDRE stykkene og legg dem i crisppannen med skinnen opp

**FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN** og hvis vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten i "Tilberede og gjenopparme mat med mikrobølger"



## OPPSKRIFTER




MAT		MENGDEN	TILBEHØR	TIPS	
 FISK	HEL FISK	BAKT	600 G - 1,2 KG	MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOLDNER PÅ LAV RIST KRYDRE og pensle med litt smør på toppen	
		KOKT	600 G - 1,2 KG	MIKROBØLGESIKKER BEHOLDER MED LOKK ELLER BRUK PLASTFOLIE SOM DEKSEL KRYDRE og tilsett 100 ml fiskekraft. Tilberedes tildekket	
	FILETER (DAMPE)		300 G - 800 G	DAMPKOKER	KRYDRE og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk
	KOTELETTER	STEKE	300 G - 800 G	CRISPPANNE	SMØR crisppannen lett. Krydre og legg i maten når crisppannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det
		DAMPE	300 G - 800 G	DAMPKOKER	KRYDRE og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk
	(FROSSEN)	GRATENG	600 G - 1,2 KG	MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOLDNER PÅ ROTERENDE TALLERKEN	
		PANERTE FILETER	200 G - 600 G	CRISPPANNE	SMØR crisppannen lett. Tilsett maten når crisppannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det

FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN og hvis vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten i "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger"



## OPPSKRIFTER



MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 GRØNNSAKER	(FROSSEN) GRØNNSAKER	300 G - 800 G	DAMPKOKER	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	
	GULRØTTER	200G -500G			
	(GRØNNE) BØNNER	200G -500G	DAMPKOKERENS BUNN OG LOKK	LEGG i dampkokerens bunn, og tilsett 100 ml vann. Dekk til med lokket.	
	BROKKOLI	200G -500G	DAMPKOKER	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	
	BLOMKÅL	200G -500G			
	(FROSSEN) GRATENG	400 G - 800 G	MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOLDER PÅ ROTE-RENDE TALLERKEN		
	PAPRIKA	DAMPE	200G -500G	DAMPKOKER	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
		STEKE	200G -500G	CRISPPANNE	SMØR LITT OLJE i crisppannen. Tilsett maten skåret i biter når crisppannen er forvarmet. Krydre og drypp over olje. Rør i maten når ovnen ber om det.
	AUBERGINE	300 G - 800 G	KUTT I TO HALVDELER og strø med salt og la det stå en stund. Smør litt olje i crisppannen, og ha maten i når crisppannen er forvarmet. Rør i maten når ovnen ber om det.		
	SQUASH	DAMPE	200G -500G	DAMPKOKER	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
MAISKOLBER	300 G - 1 KG				
TOMATER	300 G - 800 G	MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOLDER PÅ LAV RIST	KUTT I TO HALVDELER, krydre og strø ost på toppen.		



FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN og hvis vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten i "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger"





## OPPSKRIFTER




MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 PASTA	<b>PASTA</b>	<b>1 - 4 PORSJONER</b>	<b>DAMPKOKERENS BUNN OG LOKK</b>	<b>STILL INN ANBEFALT</b> tilberedningstid for pastaen. Hell vann i dampkokerens bunn. Dekk til med lokket. Tilsett pasta når ovnen ber om det, og kok under lokk.	
	<b>LASAGNE</b>	<b>HJEMMELAGET</b>	<b>4 - 10 PORSJONER</b>	<b>MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOLDER PÅ LAV RIST</b>	<b>LAG</b> din favorittoppskrift eller følg oppskriften på lasagnepakken.
		<b>FROSNE</b>	<b>500 G - 1,2 KG</b>	<b>MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOLDER PÅ ROTERENDE TALLERKEN</b>	
 RIS	<b>KOKT</b>	<b>Ris</b>	<b>100 ML - 400 ML</b>	<b>STILL INN ANBEFALT</b> tilberedningstid for risen. Tilsett vann og ris i bunnen og dekk til med lokk	
	<b>GRØT</b>	<b>Ris</b>	<b>2 - 4 PORSJONER</b>	<b>DAMPKOKERENS BUNN OG LOKK</b>	<b>PASSER RIS OG VANN</b> i dampkokerens bunn. Dekk til med lokket. Tilsett melk når ovnen ber om det, og fortsett kokingen
		<b>HAVRE</b>	<b>1 - 2 PORSJONER</b>	<b>MIKROBØLGESIKKER TALLERKEN UTEN LOKK</b>	<b>BLAND HAVREGRYN</b> , salt og vann
<b>FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN</b> og hvis vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten i "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger"					



## OPPSKRIFTER




MAT		MENGDEN	TILBEHØR	TIPS	
 PIZZA / PAI	PIZZA	HJEMMELAGET	2 - 6 PORSJONER	STEKEPLATE	<b>LAG DIN FAVORITTOPPSKRIFT</b> og sett den på stekeplaten. Sett inn i ovnen når forvarming er ferdig
		TYNN (FROSSEN)	200 G - 500 G		FJERN emballasjen
		PANNE (FROSSEN)	300 G - 800 G		
	KJØLESKAPSKALD	200G - 500G	CRISPPANNE	SETT INN PIZZAEN når crisp-pannen er forvarmet	
	QUICHE	LORRAINE		1 DEL	<b>FORBERED DEIGEN</b> (250 g hvetemel, 150 g smør + 2½ ss vann) og kle crisppannen med deigen. Prikk den. Forstek deigen. Når ovnen ber om å tillsette fyllet, plasser 200 g skinke og 175 g ost, og hell over en blanding av 3 egg og 300 ml fløte. Sett inn i ovnen og fortsett steking
	(FROSSEN)	200 G - 800 G		FJERN emballasjen	

**FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN** og hvis vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten i "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger"



## OPPSKRIFTER





MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 BRØD / KAKER	<b>BRØD</b>	<b>1 - 2 STK</b>	<b>STEKEPLATE</b>	<b>LAG</b> deigen etter din favorittoppskrift for et lett brød. Plasser på stekeplate for heving. Sett inn maten når ovnen er forvarmet	
	<b>RUNDSTYK- KER</b>	<b>RUNDSTYKKER</b>		<b>1 DEL</b>	<b>SETT</b> inn maten når ovnen er forvarmet
		<b>FROSNE</b>			<b>FOR VAKUUMPAKKEDE RUNDSTYKKER.</b> Sett inn maten når ovnen er forvarmet
		<b>HALVSTEKTE</b>			<b>TA UT</b> av pakningen. Sett inn maten når ovnen er forvarmet
		<b>HERMETISKE</b>			
	<b>BOLLER</b>	<b>CRISPPANNE</b>	<b>FORM</b> til boller eller mindre biter på smurt crisp-panne		
	<b>SUKKERBRØD</b>	<b>MIKROBØLGE- OGG OVNSSIKKER KAKEFORM PÅ LAV RIST</b>	<b>FØLG EN OPPSKRIFT</b> med total vekt på 700 - 800 g. Sett inn kaken når ovnen er forvarmet		
	<b>MUFFINS</b>	<b>STEKEPLATE</b>	<b>LAG EN RØRE</b> for 16 - 18 stk. og fyll i papirformer. Sett inn maten når ovnen er forvarmet		
	<b>SMÅKAKER</b>		<b>PASSER PÅ BAKEPAPIR</b> og sett inn når ovnen er forvarmet		
	<b>MARENGS</b>		<b>LAG EN RØRE</b> av 2 eggehviter, 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		
<b>FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN</b> og hvis vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten i "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger"					



## OPPSKRIFTER



MAT	MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 SMÅRETTER	<b>POPKORN</b>	<b>90 - 100 G</b>	<b>PASSER POSEN</b> på den roterende tallerkenen. Tilbered kun en pose om gangen	
	<b>RISTEDE NØTTER</b>	<b>50 G - 200 G</b>	<b>TILSETT NØTTENE</b> når crisp-pannen er forvarmet. Rør i maten når ovnen ber om det	
	<b>KYLLING</b>	<b>KYLLINGVINGER</b>	<b>300 G - 600 G</b>	
		<b>KYLLINGBITER, FROSNE</b>	<b>250 G - 600 G</b>	<b>TILSETT BITENE</b> når crisp-pannen er forvarmet. Rør i maten når ovnen ber om det
 DESSERT	<b>FRUKTPAI</b>	<b>HJEMMELAGET</b>	<b>1 DEL</b>	<b>CRISPPANNE</b>  <b>LAG EN DEIG</b> av 180 g hvitemel, 125 g smør og 1 egg. (eller bruk ferdigkjøpt deig). Kle crisp-pannen med deigen og fyll den med 700 - 800 g epleskiver og en blanding av sukker og kanel
		<b>FROSNE</b>	<b>300 G - 800 G</b>	
	<b>BAKTE EPLER</b>	<b>4 - 8 STK</b>	<b>MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOLDER PÅ ROTE-RENDE TALLERKEN</b>	<b>FJERN RØRENE</b> og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør
	<b>FRUKTKOMPOTT</b>	<b>300 G - 800 ML</b>	<b>DAMPKOKER</b>	<b>PASSER PÅ DAMPRIST.</b> Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk
	<b>SUFFLÉ</b>	<b>2 - 6 PORSJONER</b>	<b>OVNSSIKKER BEHOLDER PÅ LAV RIST</b>	<b>LAG EN SUFFLÉBLANDING</b> med sitron, sjokolade eller frukt og hell den i en ovnssikker beholder med høye kanter. Sett inn mat når ovnen ber om det
	<b>FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN og hvis vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten i "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger"</b>			

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

**RENGJØRING ER DET ENESTE VEDLIKEHOLDSARBEIDET** som vanligvis er nødvendig.

**DERSOM DU IKKE HOLDER OVNEN** ren, kan overflatene bli ødelagte. Dette kan ha sterk innvirkning på apparatets levetid og kan føre til farlige situasjoner.



**IKKE BRUK GRYTESKUBBER AV METALL, SLIPENDE RENGJØRINGSMIDLER, stålull, grove vaskekluter, osv. som kan skade betjeningspanelet og overflatene i ovnsrommet og ovnens utside. Bruk en svamp med mildt vaskemiddel eller tørkepapir sammen med glassrens-spray. Sprøyt glassrens på tørkepapiret. IKKE SPRAY direkte på ovnen.**



**REGELMESSIG**, eller dersom du har sølt, ta ut den roterende glassallerken og holderen og rengjør i bunnen av ovnen.



**DENNE OVNEN ER BEREKNET** på å brukes med den roterende tallerkenen på plass.



**IKKE** bruk mikrobølgeovnen når den roterende tallerkenen er tatt ut for rengjøring.

**BRUK ET MILD T RENGJØRINGSMIDDEL**, vann og en myk klut for å rengjøre de innvendige overflatene, dørens for- og baksida samt døråpningen.



**IKKE LA DET DANNE SEG FETT** og matrester rundt døren.

**FOR HARDNAKKEDE FLEKKER** kan du koke en kopp med vann i 2 eller 3 minutter. Dampen vil myke opp flekkene.



**IKKE BRUK DAMPRENGJØRINGSAPPARATER** når du skal rengjøre mikrobølgeovnen.

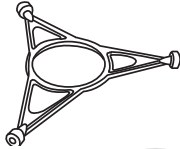
**VOND LUKT I OVNEN KAN FJERNES HVIS DU SETTER EN KOPP MED VANN TILSATT LITT SITRONSÅFT** på den roterende tallerkenen og lar det koke i noen minutter.

**GRILLELEMENTET** trenger ikke rengjøring, da den sterke varmen vil brenne av eventuelt søl, men taket under elementet kan trenge regelmessig rengjøring. Rengjør taket med varmt vann, vaskemiddel og en svamp. Hvis grillen ikke brukes regelmessig, bør den settes i gang i 10 minutter hver måned for å brenne bort eventuelt søl.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

KAN VASKES I OPPVASKMASKIN:

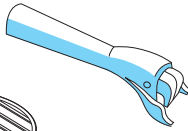
HOLDER FOR DEN ROTERENDE  
TALLERKENEN



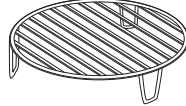
ROTERENDE GLASSTALLERKEN



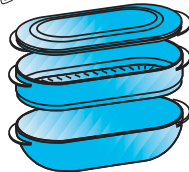
CRISP-HÅNDTAK



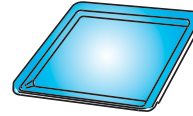
RIST



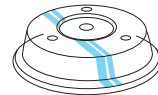
DAMPKOKER



STEKEPLATE

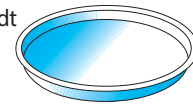


LOKK



SKÅNSOM RENGJØRING:

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



LA ALLTID crisppannen avkjøles før du rengjør den.

**i** IKKE dypp crisppannen ned i vann og ikke skyl den under vann når den er varm. Rask avkjøling kan skade den.

**i** IKKE BRUK STÅLULL. Dette vil ripe opp overflaten.

## FEILSØKINGSVEILEDNING

HVIS OVNEN IKKE VIRKER, må du gjennomføre følgende kontroller før du tilkaller servicetekniker:

- ❏ Den roterende tallerkenen og holderen er på plass.
- ❏ Støpselet sitter som det skal i stikkontakten.
- ❏ Døren er skikkelig lukket.
- ❏ Kontroller sikringene og sjekk om stikkontakten er strømførende.
- ❏ Kontroller at ovnen har god ventilasjon.
- ❏ Vent i 10 minutter og prøv å starte ovnen en gang til.
- ❏ Åpne og lukk døren før du prøver igjen.

**DETTE ER FOR Å UNNGÅ** unødvendige utgifter i forbindelse med service.

Når du kontakter service, må du oppgi ovnens serienummer og typenummer (se serviceetiketten). Garantiheftet inneholder mer informasjon.



**DERSOM STRØMLEDNINGEN ER** defekt, må den erstattes med original strømledning som er å få gjennom vår serviceorganisasjon. Strømledningen skal skiftes av autorisert servicetekniker.

**SERVICE SKAL KUN UTFØRES AV AUTORI-**



**SERT SERVICETEKNIKER.** Det er farlig for ufaglærte personer å utføre servicearbeid eller reparasjoner som innebærer å fjerne et deksel på denne ovnen. Dekslene beskytter mot mikrobølgeenergien.

**DU MÅ ALDRI FJERNE ET DEKSEL.**



## TESTDATA FOR OPPVARMING

### I SAMSVAR MED IEC 60705.

DEN INTERNASJONALE ELEKTROTEKNISKE KOMMISSJONEN har utviklet en standard for sammenliknende testing av oppvarmingseffekten i ulike mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

Test	Mengde	Ca. tid	Effektnivå	Beholder
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Varmluft 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Varmluft 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Varmluft 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

### I SAMSVAR MED IEC 60350.

DEN INTERNASJONALE ELEKTROTEKNISKE KOMMISSJONEN har utviklet en standard for kontroll og sammenlikning av oppvarmingsresultater for ulike stekeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

Test	Ca. tid	Temperatur	Forvarmet ovn	Tilbehør
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	Nei	Stekeplate
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Ja	Stekeplate
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	Nei	Rist
8.5.2	65 - 70 min	160 - 170 °C	Ja	Rist

## TEKNISKE DATA

FORSYNINGSSPENNING	230 V/50 Hz
NOMINELL INNGANGSEFFEKT	2800 W
SIKRING	16 A
UTGANGSEFFEKT FOR MIKROBØLGER	900 W
GRILL	1600 W
VARMLUFT	1200 W
UTVENDIGE MÅL (HxBxD)	455 x 595 x 560
INNVEDIGE MÅL (HxBxD)	210 x 450 x 420

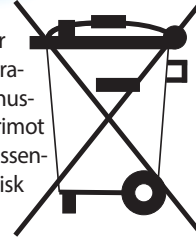
## TIPS OM MILJØVERN

**ESKEN BESTÅR AV 100 %** resirkulerbart materiale og er merket med et resirkuleringssymbol. Følg lokale bestemmelser for 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/EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de mulige negative konsekvensene for miljø og helse som kan forårsakes av feil avfallsbehandling av dette produktet.

**SYMBOLET** på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette apparatet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot overleveres til et innsamlingscenter for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.



**KASSERING** skal utføres i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter.

**FOR NÆRMERE INFORMASJON** om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

**KUTT AV STRØMLEDNINGEN FØR DU VRAKER APPARATET**, slik at det ikke lenger kan kobles til strøm.

