

## AMW 848

INSTALLATION, QUICK START  
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE  
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG  
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



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



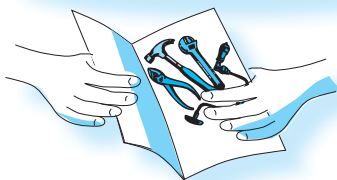
SENSING THE DIFFERENCE



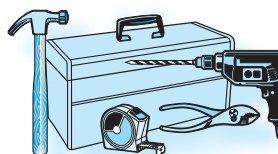
## INSTALLASJON



### MONTERE OVNEN



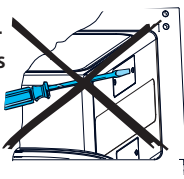
**FØLG VEDLAGTE monteringsanvisning** når du skal installere ovnen.



### FØR TILKOPLING

**SJEKK AT SPENNINGEN** på typeskiltet samsvarer med spenningen der du bor.

**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.



**FORSIKRE** deg om at ovnsrommet er tomt før du installerer ovnen.

**FORSIKRE DEG OM AT OVNEN 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 OVNEN** 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.

**IKKE BRUK SKJØTELEDNING:**



**HVIS STRØMKABELEN ER FOR KORT,** få en kvalifisert elektriker til å installere en stikkontakt nærmere apparatet.

### ETTER TILKOPLING

**OVNEN VIRKER BARE** når ovnsdøren er ordentlig lukket.

**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.

**NÅR DU SLÅR OVNEN PÅ FOR FØRSTE GANG,** blir du bedt om å stille inn ønsket språk og klokkeslett. 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** inni eller i nærheten av ovnen. Dampene kan føre til brann eller eksplosjon.

**MIKROBØLGEOVNEN** må ikke brukes til å tørke klær, papir, krydder, 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 RØYKUTVKILING**, 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 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.

**BARN MÅ KUN få bruke apparatet uten tilsyn av voksen 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.**

**DETTE APPARATET 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 apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.**

#### **ADVARSEL!**

**TILJENGELIGE DELER KAN BLI VARME** under bruk, hold små barn unna.

**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.

#### 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.





## VIKTIGE FORHOLDSREGLER



### GENERELT

**DENNE OVNEN ER KUN BEREGET FOR BRUK I VANLIG HUSHOLDNING!**

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

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

**IKKE BRUK OVNSROMMET** som 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.

### 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.

**NÅR DU VARMER BARNEMAT** eller drikke i en tåteflaske eller et barnematglass, bør du alltid røre og 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.**

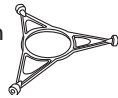
**HVIS KOKEKAR SOM INNEHOLDER METALL** kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen mens den er i bruk, kan det oppstå gnistutvikling, og ovnen kan bli skadet.

**FØR DU STARTER OVNEN**, må du alltid forsikre deg om at den roterende tallerkenen kan dreie fritt.

### 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.



### ROTERTENDE 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.



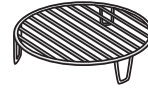
### STEKEPLATE

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



### GRILLRIST

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

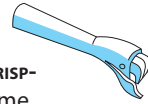


**BRUK ALLTID DEN LAVE GRILLRISTEN** til å sette maten på, slik at luften kan sirkulere skikkelig rundt maten når du bruker varmluftfunksjonene.



### CRISP-HÅNDTAK

**BRUK DET MEDFØLGENDE, SPEIELLE CRISP-HÅNDTAKET** når du skal ta den varme crisppannen ut av ovnen.



### CRISPPANNE

**PASSER MATEN DIREKTE PÅ CRISPPANNEN.**

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



**IKKE PASSER BESTIKK ELLER ANNET TILBEHØR**

på crisppannen, fordi pannen blir meget varm på kort tid og kan ødelegge dette.

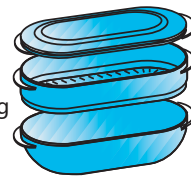
**CRISPPANNEN** kan forvarmes før bruk (maks. 3 min.). Bruk alltid crisp-funksjonen når du forvarmer crisppannen.

### DAMPKOKER

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

**BRUK DAMPKOKEREN UTEN HULLRISTEN** ved tilberedning av mat som ris, pasta og hvite bønner.

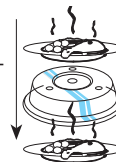
**PASSER ALLTID** dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.



### LOKK

**LOKKET** brukes til å dekke til mat under tilberedning og varming med bare mikrobølger, og hjelper til med å unngå spruting, bevare matens fuktighet og redusere tilberedningstiden.

**BRUK** lokket ved oppvarming på to nivåer



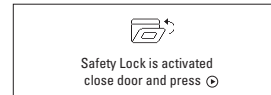


## STARTBESKYTTELSE



**STARTBESKYTTELSERFUNKSJONEN BLIR AKTIVERT ETT MINUTT ETTER** at ovnen er gått i "hvilemodus".

**DØREN MÅ ÅPNES OG LUKKES** når du f.eks. legger mat inn i ovnen for at startbeskyttelsen skal frigjøres.



## TASTELÅS



**BRUK DENNE FUNKSJONEN** for å hindre at barn kan bruke ovnen uten tilsyn.

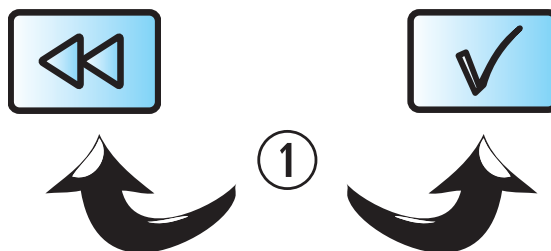
**NÅR LÅSEN ER AKTIVERT,** fungerer ikke noen av knappene.

**1** HOLD SAMTIDIG INNE KNAPPENE **TILBAKE** og **OK**, til du hører to lydsignal (3 sekunder).

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



**DET KOMMER TIL SYNE EN BEKREFTELSESMELDING** i displayet i 3 sekunder, før ovnen vender tilbake til forrige visning. **TASTELÅSEN DEAKTIVERES** på samme måte som den aktiveres.





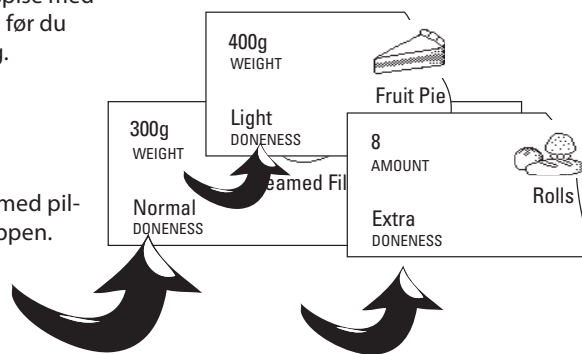
## STEKEGRAD (KUN AUTO-FUNKSJONER)



**DU KAN VELGE STEKEGRAD** med de fleste auto-funksjonene. Du kan kontrollere stekegraden selv ved hjelp av funksjonen Justere stekegraden. Med denne funksjonen kan du oppnå høyere eller lavere slutttemperatur enn det som du oppnår med fabrikkens standardinnstilling. **NÅR DU BRUKER** en av disse funksjonene, velger ovenn 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>EKSTRA</b>	<b>OPPNÅR HØYEST SLUTTEMPERATUR</b>
<b>NORMAL</b>	<b>FABRIKKENS STANDARDINNSTILLING</b>
<b>LETT</b>	<b>OPPNÅR LAVESTE SLUTTEMPERATUR</b>

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



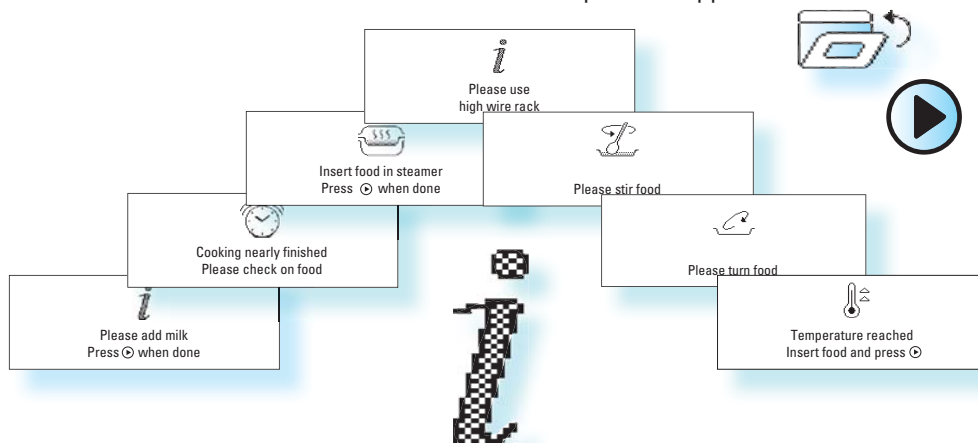
## MELDINGER



**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 KOMMER TIL SYNE:**

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





## AVKJØLING



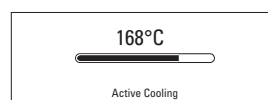
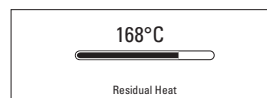
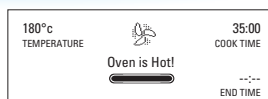
**NÅR EN FUNKSJON ER FERDIG**, kan ovnen foreta en avkjølingsprosedyre. Dette er normalt. Etter denne fasen slår ovnen seg av automatisk.

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

**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.

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



## SNARVEIER

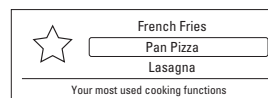
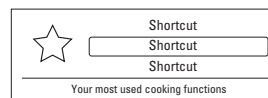


**FOR AT OVNEEN SKAL VÆRE ENDLER Å BRUKE**, viser den automatisk en liste over snarveier som du kan bruke.

**NÅR DU TAR OVNEEN 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 SNARVEIER-MENYEN**, forvelges den funksjonen som du har brukt oftest, og plasseres som snarvei nr. 1.

**MERK:** Funksjonenes rekkefølge slik du finner dem i snarveier-menyen, 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 OVNEN ER SLÅTT PÅ**, fungerer alle knappene normalt, og 24-timers klokken vises ikke i displayet.

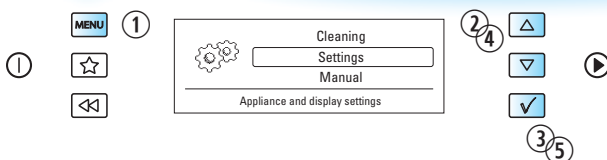
**NÅR OVNEN ER SLÅTT AV**, er alle knappene unntatt to deaktivert. Dvs. startknappen (se Jet Start) og OK-knappen (se Tidsur). 24-timers klokken viser i displayet.

**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 kommer til syne.
- 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.

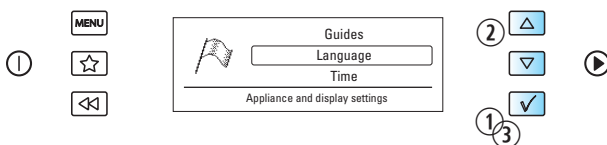
**FØRSTE GANG DU SETTER OVNENS STØPSEL INN I STIKKONTAKTEN**, vil ovnen be deg om å stille inn språk og klokkeslett (24 timer).

**ETTER ET STRØMBRUK** 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.

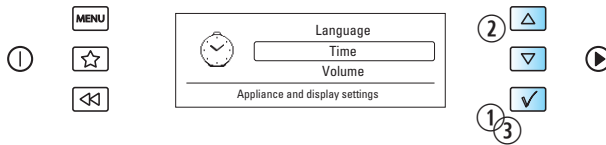




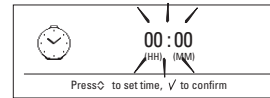
# ENDRE INNSTILLINGER



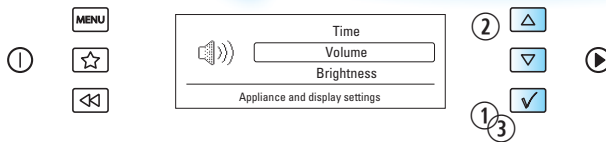
## KLOKKE-INNSTILLING



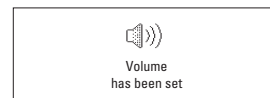
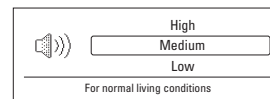
- 1 TRYKK PÅ **OK-KNAPPEN**. (De venstre tallene på høyre side (timene) blinker).
  - 2 TRYKK PÅ PILKNAPPENE for å stille 24-timers klokken.
  - 3 TRYKK PÅ **OK-KNAPPEN** en gang til for å bekrefte endringen.
- KLOKKEN ER NÅ INNSTILT.**



## 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 slå seg av etter en stund for å spare energi. Det vil automatisk tennes igjen hvis man 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

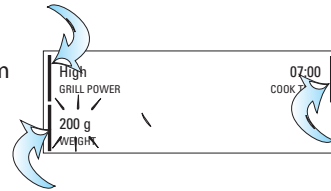


**NÅR TILBEREDNINGSPROSESSEN HAR STARTET:**

Du kan enkelt øke tiden i 30-sekunders trinn. Det er bare å trykke på startknappen. *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 parametren som du endret.



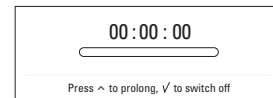
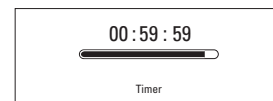
## TIDSUR



- 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.

**BRUK DENNE FUNKSJONEN** når du trenger et tidsur på kjøkkenet til å måle nøyaktig tid for ulike formål, for eksempel når du koker egg eller pasta eller når du har deig til heving.

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



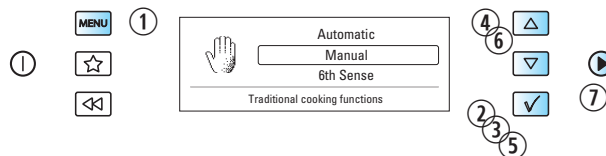
**DET HØRES ET LYDSIGNAL** når tidsuret er ferdig å telle ned til null.



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

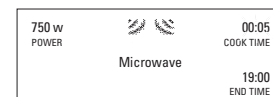
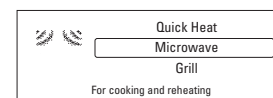


## TILBEREDE OG VARME MAT MED MIKROBØLGER



- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN når Manual viser i displayet.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN når Microwave viser 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.

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



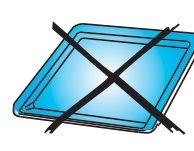
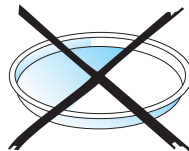
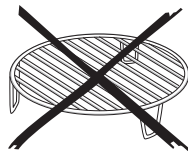


## TILBEREDE OG VARME MAT MED MIKROBØLGER



### EFFEKTIVÅ

KUN MIKROBØLGER	
STRØM	FORESLÅTT BRUK:
900 W	<b>GJENOPPVARMING AV DRIKKEVARER</b> , vann, klare supper, kaffe, te eller annen mat med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
750 W	<b>TILBEREDNING AV GRØNNSAKER</b> , kjøtt osv.
650 W	<b>TILBEREDNING AV fisk</b> .
500 W	<b>MER SKÅNSOM TILBEREDNING</b> av f.eks. sauser med høyt proteininnhold, oste- og eggeretter og avslutning av gryteretter.
350 W	<b>SMÅKOKING AV STUINGER</b> , smelte smør og sjokolade.
160 W	<b>TINING</b> . Mykgjøring av smør, ost.
90 W	<b>MYKGJØRING AV iskem</b>
0 W	<b>BARE VED BRUK AV tidsuret</b> .



**JET START**

⏪
⏩

900 w POWER

Cooking

03:00 MM:SS

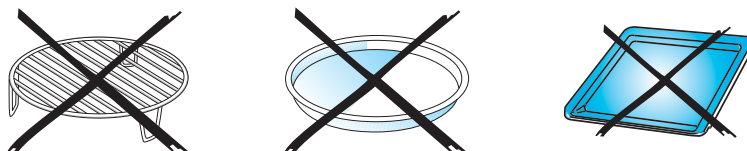
19:03 END TIME

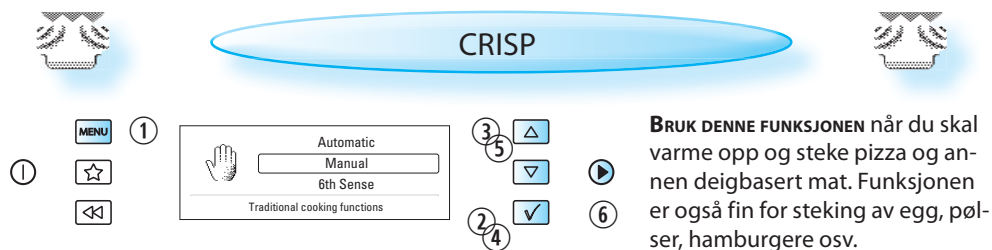
⏮
⏭
⏹

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

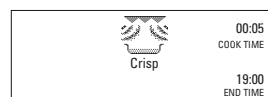
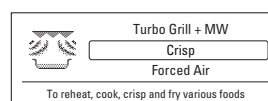
**DENNE FUNKSJONEN ER KUN TILGJENGELIG** mens ovnen er slått av eller er i hvilemodus.

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





- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN når Manual viser i displayet.
- 3 BRUK PILKNAPPENE, til Crisp kommer til syne.
- 4 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 5 BRUK PILKNAPPENE for å stille inn tilberedningstiden.
- 6 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



**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 den roterende glasstallerkenen.

**OVNEN OG CRISPPANNEN BLIR MEGET** varme når denne funksjonen brukes.

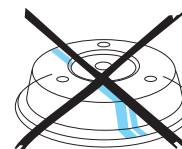
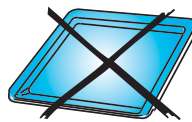
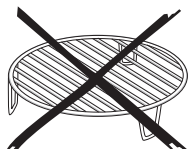
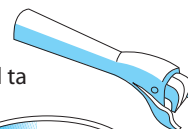
**DU MÅ IKKE SETTE DEN VARME CRISPPANNEN** oppå noe som ikke tåler varme.

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

**BRUK GRYTEKLUTER**

eller det spesielle, medfølgende crisp-håndtaket når du skal ta ut crisppannen.

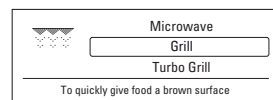
**BRUK KUN** den vedlagte crisppannen med denne funksjonen. Andre crisppanner på markedet vil ikke gi korrekt resultat når du bruker denne funksjonen.





**BRUK DENNE FUNKSJONEN TIL RASKT Å** gi maten en delikat, gyllenbrun farge.  
**MATRETTER SOM OST, SMØRBRØD, STEKER OG PØLSER** plasseres på den høye grillristen.

- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN når Manual viser i displayet.
- 3 BRUK PILKNAPPENE til Grill kommer til syne.
- 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.**

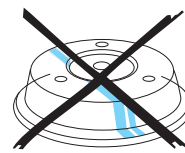
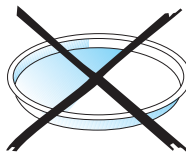
**KONTROLLER AT KOKEKARENE** som benyttes ved grilling tåler varmen i en vanlig ovn.

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

## VELGE EFFEKTNIVÅ

**FORVARM GRILLEN** i 3 - 5 minutter på høy grilleffekt.

GRILL	
FORESLÅTT BRUK:	EFFEKT
<b>OSTESMØRBRØD</b> , stekt fisk og hamburgere	<b>HØY</b>
<b>PØLSER</b> og grillspidd	<b>MIDDELS</b>
<b>LETT BRUNING</b> av overflatene på maten	<b>LAV</b>



**KOMBIGRILL**

**BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR Å TILBEREDE MATRETTER SOM LASAGNE, FISK OG POTETGRATENG.**

- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN når Manual viser i displayet.
- 3 BRUK PILKNAPPENE til Grill + MW kommer til syne.
- 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

Crisp

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

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

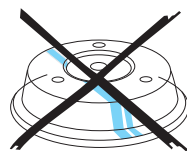
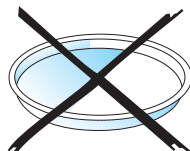
Low GRILL POWER	Grill + MW	07:00 COOK TIME
650 w POWER		19:07 END TIME

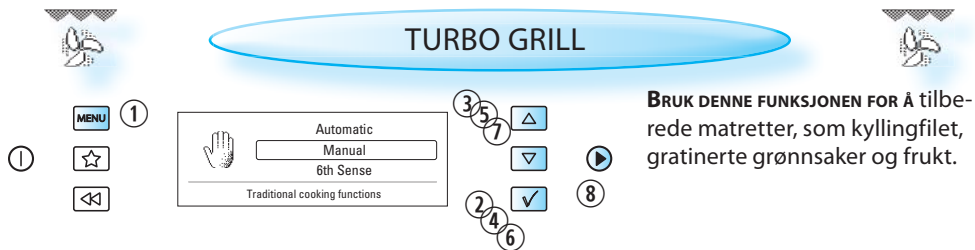
## VELGE EFFEKTIVÅ

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

PLASSER MATEN på grillristen eller på den roterende glasstallerkenen.

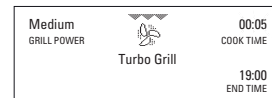
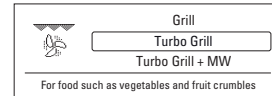
KOMBIGRILL		
FORESLÅTT BRUK:	GRILL EFFEKTIVÅ	MIKROBØLGEEFFEKT
<b>LASAGNE</b>	<b>MIDDELS</b>	350 - 500 W
<b>POTETGRATENG</b>	<b>MIDDELS</b>	500 - 650 W
<b>FISKEGRATENG</b>	<b>HØY</b>	350 - 500 W
<b>BAKTE EPLER</b>	<b>MIDDELS</b>	160 - 350 W
<b>FROSSEN GRATENG</b>	<b>HØY</b>	160 - 350 W





**BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR Å TILBEREDE MATRETTER, SOM KYLLINGFILET, GRATINERTE GRØNNSAKER OG FRUKT.**

- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN når Manual viser i displayet.
- 3 BRUK PILKNAPPENE til Turbo Grill kommer til syne.
- 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 grilleffekten.
- 8 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



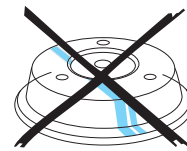
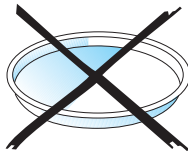
**PLASSER MATEN** på grillristen.

**KONTROLLER AT KOKEKARENE** som benyttes ved grilling tåler varmen i en vanlig ovn.

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

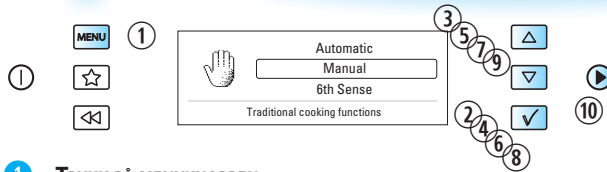
## VELGE EFFEKTNIVÅ

TURBO GRILL	
FORESLÅTT BRUK:	EFFEKT
KYLLINGFILETER, gratinert potetmos.	HØY
GRATINERTE tomater	MIDDELS
FRUKTKOMPOTT, bruning av overflate på mat	LAV



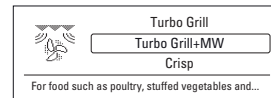


## TURBO KOMBIGRILL



**BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR Å TILBEREDE MATRETTER, SOM FYLTE GRØNNSAKER OG KYLLINGSTYKKER.**

- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN når Manual viser i displayet.
- 3 BRUK PILKNAPPENE til Turbo Grill + MW kommer til syne.
- 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.

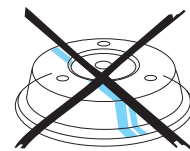
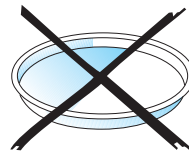


**DEN MAKSIMALE EFFEKTEN** som kan brukes sammen med funksjonen Turbo kombigrill er begrenset til et fabrikkinnstilt nivå.

## VELGE EFFEKTNIVÅ

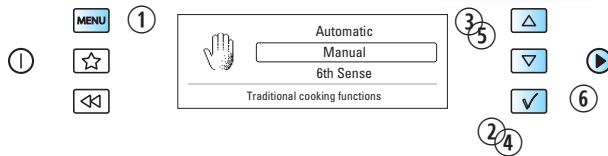
**PLASSER MATEN** på grillristen eller på den roterende glasstallerkenen.

TURBO KOMBIGRILL		
FORESLÅTT BRUK:	GRILL EFFEKTNIVÅ	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





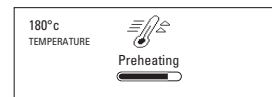
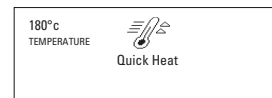
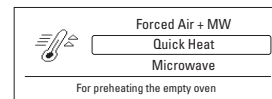
## HURTIG OPPVARMING



**BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR Å FORVARME tom ovn.**

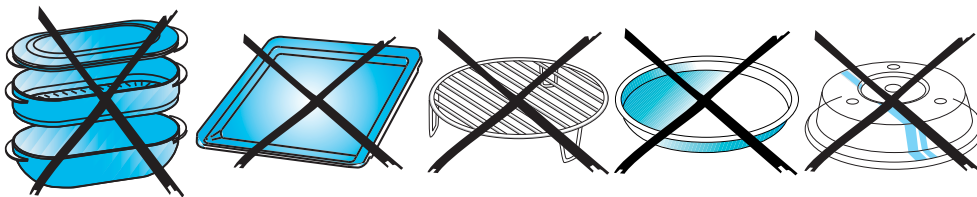
**FORVARMING** må alltid utføres med tom ovn på samme måte som du ville gjort med en vanlig ovn før steking.

- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** når Manual viser i displayet.
- 3 **BRUK PILKNAPPENE** til Quick Heat kommer til syne.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 5 **BRUK PILKNAPPENE** for å stille inn temperaturen.
- 6 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



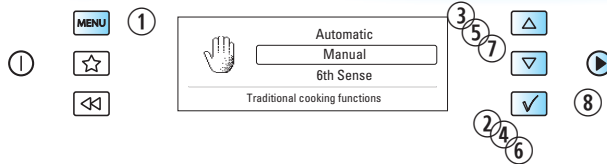
**IKKE SETT MAT INN I OVNEN FØR ELLER MENS** du forvarmer den. Maten vil bli brent av den intense varmen. Når oppvarmingen er startet, kan du enkelt justere temperaturen med pilknappene.

**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 ovnen på at du skal sette inn maten og velge en varm-luftfunksjon for å starte 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 Manual viser i displayet.
- 3 **BRUK PILKNAPPENE** til Forced Air kommer til syne.
- 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.**

Crisp		
Forced Air		
Forced Air + MW		
To cook pastry, cakes, poultry and roast meats		
180°C TEMPERATURE		00:05 COOK TIME
Forced Air		
19:00 END TIME		
180°C TEMPERATURE		00:05 COOK TIME
Forced Air		
19:00 END TIME		
180°C TEMPERATURE		39:59 COOK TIME
Cooking		
20:00 END TIME		



## VARMLUFT

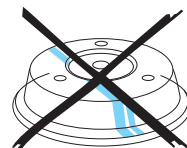


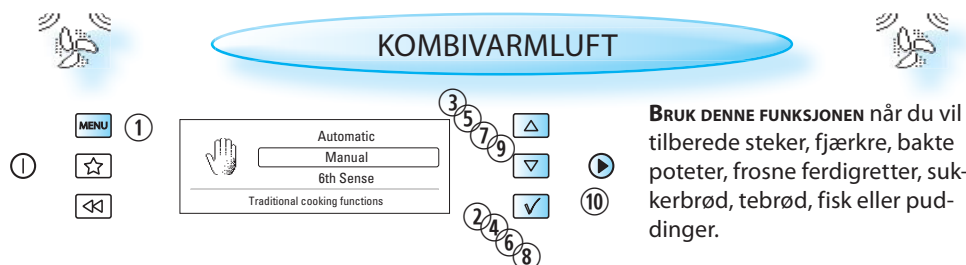
**BRUK ALLTID DEN LAVE GRILLRISTEN** til å sette maten på, slik at luften kan sirkulere skikkelig rundt maten.

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



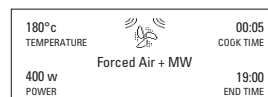
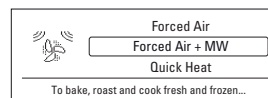
MAT	TILBEHØR	OVNSTEMP °C	TILBEREDNINGSTID
ROASTBIFF, MEDIUM (1,3 - 1,5 kg)	BEHOLDER på grillrist	170 - 180 °C	40 - 60 MIN.
SVINESTEK (1,3 - 1,5 kg)	BEHOLDER på grillrist	160 - 170 °C	70 - 80 MIN.
HEL KYLLING (1,0 - 1,2 kg)	BEHOLDER på grillrist	210 - 220 °C	50 - 60 MIN.
SUKKERBRØD (tung)	KAKEFORM på grillrist	160 - 170 °C	50 - 60 MIN.
SUKKERBRØD (lett)	KAKEFORM på grillrist	170 - 180 °C	30 - 40 MIN.
SMÅKAKER	STEKEPLATE	170 - 180 °C, FORVARMET OVN	10 - 12 MIN.
BRØDKAKE	KAKEFORM på grillrist	180 - 200 °C, FORVARMET OVN	30 - 35 MIN.
RUNDSTYKKER	STEKEPLATE	210 - 220 °C, FORVARMET OVN	10 - 12 MIN.
MARENGS	STEKEPLATE	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 pud-dinger.

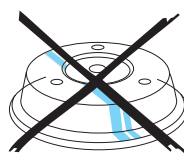
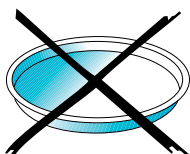
- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN når Manual viser i displayet.
- 3 BRUK PILKNAPPENE til Forced Air + MW kommer til syne.
- 4 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 5 BRUK PILKNAPPENE for å stille inn tilberedningstiden.
- 6 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte innstillingen.
- 7 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.



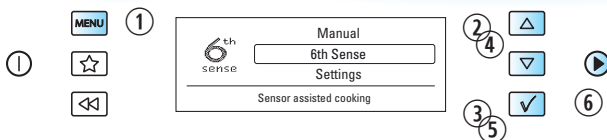
KOMBIVARMLUFT	
STRØM	FORESLÅTT BRUK:
350 W	TILBEREDE fjærkre, fisk og gratenger
160 W	TILBEREDE steker
90 W	STEKE brød og kaker
0 W	BRUNE kun under tilberedning







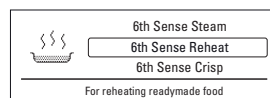
## 6<sup>TH</sup> SENSE OPPVARMING



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

**LEGG MATEN** på et fat eller en tallerken som både tåler mikrobølger og varmen fra en vanlig ovn.

- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **BRUK PILKNAPPENE** til 6<sup>th</sup> Sense kommer til syne.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 4 **BRUK PILKNAPPENE** til 6<sup>th</sup> Sense Oppvarming kommer til syne.
- 5 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 6 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



**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.

**SØRG FOR** at ovnen har romtemperatur før du bruker denne funksjonen. Dette gir de beste resultatene.

**NÅR DU SKAL TA VARE PÅ** et måltid i kjøleskapet eller



”legge maten ferdig på fat” for oppvarming, bør du legge de tykkeste, tetteste stykkene ytterst på fatet og de tynnere og mindre tette stykkene i midten.

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

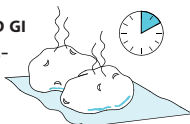


**HVIS MATEN ER INNPAKKET** på en slik måte at det er umulig å bruke lokket, bør du lage 2-3 snitt i innpakningen, slik at trykket slipper ut når maten varmes opp.

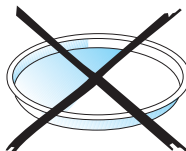
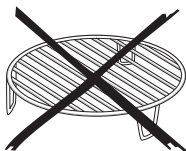
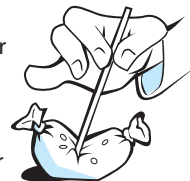
**LEGG TYNNE KJØTTSKIVER** oppverandre eller bland dem sammen.

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

**1-2 MINUTTER HVILETID VIL ALLTID GI BEDRE** resultat, særlig for frossen mat.



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





## MANUELL TINING



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

**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 metalldele (f.eks. metallklips) på emballasjen.

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

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

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

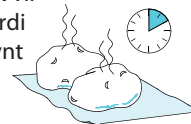


**SNU STØRRE STYKKER** midtveis i opptiningsprosessen.

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

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

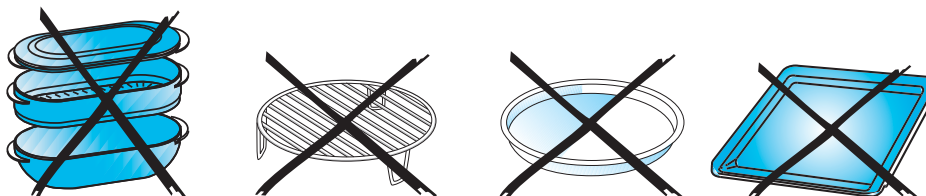
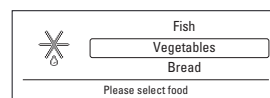
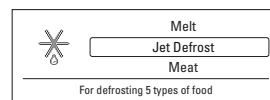
**LITT HVILETID ETTER OPPTINGEN** vil alltid gi bedre resultater, fordi varmen da vil bli fordelt jevnt gjennom maten.



**JET DEFROST**

**BRUK DENNE FUNKSJONEN** til å tine kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker og brød.  
**Jet Defrost** kan bare brukes for mat som har en nettovekt mellom 100 g - 3 kg.  
**PLASSER ALLTID MATEN** på den roterende glasstallerkenen.

- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **BRUK PILKNAPPENE** til Automatic kommer til syne.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 4 **BRUK PILKNAPPENE** til Jet Defrost kommer til syne.
- 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.**





## JET DEFROST



### VEKT:

**DENNE FUNKSJONEN MÅ FÅ OPPLYSNINGER** om matens nettovekt. Ovnens vil automatisk beregne nødvendig tid for å gjøre maten ferdig.

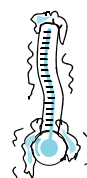







**DERSOM VEKTEN ER MINDRE ELLER STØRRE ENN ANBEFALT VEKT:** Følg fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger" og velg 160 W ved tining.

### FROSNE MATVARER:

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

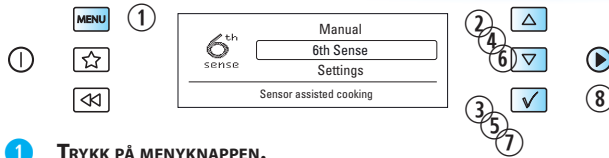
**HVIS MATEN ER KALDERE** enn dypfrost temperatur (-18°C), velger du en høyere vekt for maten.



MAT		TIPS
	<b>KJØTT</b> (100 g - 2 kg)	<b>KJØTTDEIG</b> , koteletter, steker eller biffer. <b>SNU MATEN</b> når ovnen ber om det.
	<b>FJÆRKRE</b> (100 g - 3 kg)	<b>KYLLING HEL</b> , stykker eller fileter. <b>SNU MATEN</b> når ovnen ber om det.
	<b>FISK</b> (100 g - 2 kg)	<b>HEL</b> , <b>STYKKER</b> eller fileter. <b>SNU MATEN</b> når ovnen ber om det.
	<b>GRØNNSAKER</b> (100 g - 2 kg)	<b>BLANDEDE GRØNNSAKER</b> , erter, brokkoli osv. <b>SNU MATEN</b> når ovnen ber om det.
	<b>BRØD</b> (100 g - 2 kg)	<b>LOFF</b> , boller eller rundstykker. <b>SNU MATEN</b> når ovnen ber om det.
<p><b>FOR MATVARER SOM IKKE STÅR OPPFØRT I DENNE TABELLEN</b>, eller hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger" og velge 160 W ved tining.</p>		

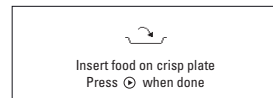
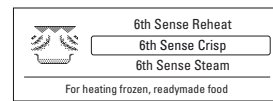


## 6<sup>TH</sup> SENSE CRISP



- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 BRUK PILKNAPPENE til 6<sup>th</sup> Sense kommer til syne.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 4 BRUK PILKNAPPENE til 6<sup>th</sup> Sense Crisp kommer til syne.
- 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 på markedet vil ikke gi korrekt resultat når du bruker denne funksjonen.





**Plasser aldri** beholdere eller innpakning på crisppannen!

**Bare maten skal** settes på crisppannen.

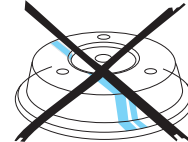
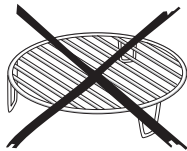


## 6<sup>TH</sup> SENSE CRISP



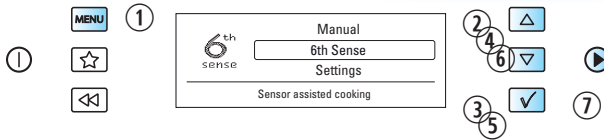
MAT		TIPS
	<b>POMMES FRITES</b> (300 g - 600 g)	<b>FORDEL POMMES FRITES</b> i et jevnt lag på crisppannen. Strø over salt om ønsket.
	<b>PIZZA</b> , tynn bunn (250 g - 500 g)	<b>FOR PIZZA</b> med tynn bunn.
	<b>PANNEPIZZA</b> (300 g - 800 g)	<b>FOR PIZZA</b> med tykk bunn.
	<b>KYLLINGVINGER</b> (300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

**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.





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

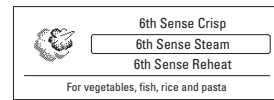


- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 BRUK PILKNAPPENE til 6<sup>th</sup> Sense kommer til syne.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 4 BRUK PILKNAPPENE til 6<sup>th</sup> Sense Damp kommer til syne.
- 5 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 6 BRUK PILKNAPPENE for å stille inn tilberedningstiden.
- 7 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.

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

**DENNE FUNKSJONEN ARBEIDER I TO TRINN.**

- Det første trinnet bringer maten raskt opp til koketemperaturen.
- 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 med andre funksjoner kan føre til skade.**

**FØR DU STARTER OVNEN, må du alltid forsikre deg om at den roterende tallerkenen kan dreie fritt.**

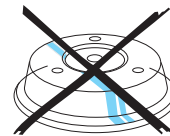
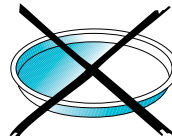
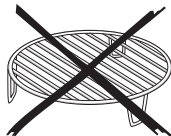
**PLASSER ALLTID dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.**

### 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 plast- eller aluminiumsfolie når du dekker til 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 den nedre delen.

Legg på lokket og still inn tiden.

**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.

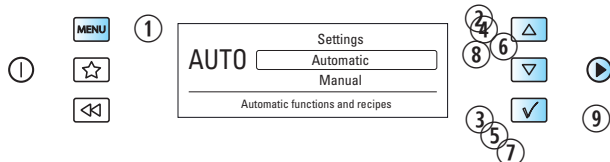
### KOKE RIS

**FØLG ANBEFALINGENE PÅ PAKKEN** angående tilberedningstid, mengde vann og ris.

**LEGG INGREDIENSENE I DEN NEDRE DELEN**, legg på lokket, og still inn tiden.



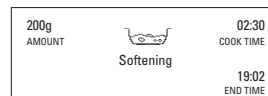
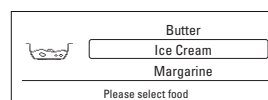
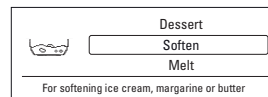
## MYKJØRE



**BRUK DENNE FUNKSJONEN** til mykgjøring av maten, slik at den er lettere å behandle.

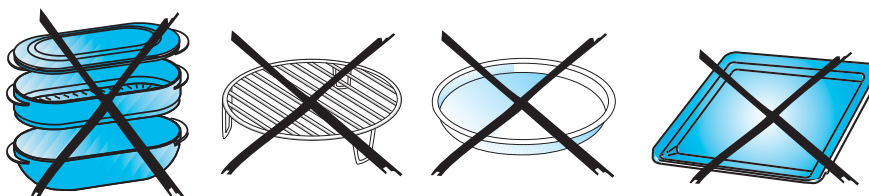
**AUTO SOFT BRUKES** for matvarene i tabellen under.

- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 BRUK PILKNAPPENE til Automatic kommer til syne.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 4 BRUK PILKNAPPENE til Soften kommer til syne.
- 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/mengden.
- 9 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



	MAT	TIPS
	<b>SMØR</b> (50 g - 250 g)	<b>SNU MATEN</b> når ovnen ber om det. <b>RØR OM</b> også etter mykgjøring.
	<b>MARGARIN</b> (50 g - 250 g)	<b>SNU MATEN</b> når ovnen ber om det. <b>RØR OM</b> også etter mykgjøring.
	<b>ISKREM</b> (0,5 l - 2,0 l)	<b>SNU MATEN</b> når ovnen ber om det. <b>SERVERES</b> umiddelbart før ytterligere smelting.

**FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN** eller dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"

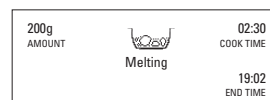
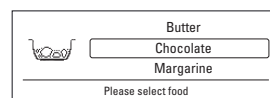
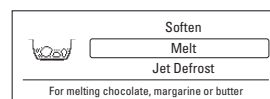




**SMELTE**

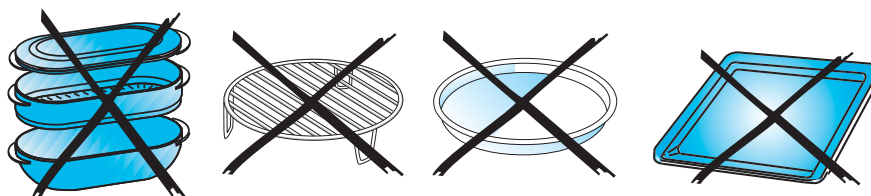
**BRUK DENNE FUNKSJONEN** for enkelt å smelte matvarer uten sprut. **SMELTE BRUKES** for matvarene i tabellen under

- 1 TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.
- 2 BRUK PILKNAPPENE til Automatic kommer til syne.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 4 BRUK PILKNAPPENE til Melt kommer til syne.
- 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/mengden.
- 9 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



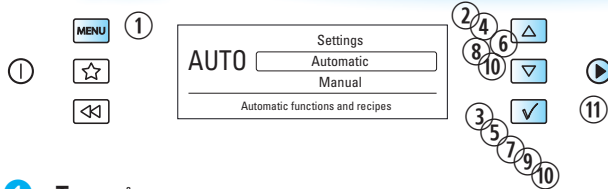
	MAT	TIPS
	<b>SMØR</b> (50 g - 250 g)	<b>RØR I MATEN</b> når ovnen ber om det. <b>RØR OGSÅ</b> etter smelting.
	<b>MARGARIN</b> (50 g - 250 g)	<b>RØR I MATEN</b> når ovnen ber om det. <b>RØR OGSÅ</b> etter smelting.
	<b>SJOKOLADE</b> (50 g - 250 g)	<b>BREKES</b> opp i mindre biter. <b>RØR I MATEN</b> når ovnen ber om det. <b>RØR OGSÅ</b> etter smelting. <b>MERK:</b> Sjokolade med høyt kakaoinnhold kan trenge høyere stekegrad.

**FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN** eller dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"



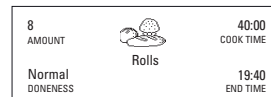
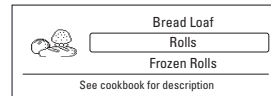
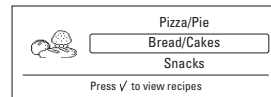
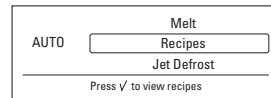


## OPPSKRIFTER



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


- 1 **TRYKK PÅ MENYKNAPPEN.**
- 2 **BRUK PILKNAPPENE** til Automatic kommer til syne.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 4 **BRUK PILKNAPPENE** til Recipes kommer til syne.
- 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 + 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 OVNSSIKKER BEHOLDER PÅ Roterende TALLERKEN.</b>	<b>VASK</b> og prikk. Snu maten når ovnen ber om det.
	<b>GRATENG</b>	<b>4 - 10 PORSJONER</b>	<b>MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER 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) POMMES FRITES</b>	<b>300 G - 600 G</b>	<b>CRISPPANNE</b>	<b>DRYSS</b> over salt.
	<b>BÅTER</b>	<b>300 G - 800 G</b>		<b>SKRELL</b> og skjær i båter. Krydre og smør crisppannen med litt olje, drypp over olje på toppen. Rør om når ovnen ber om det
<b>FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN</b> eller dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"				



## OPPSKRIFTER




MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 KJØTT	STEKE	BIFF	800 G - 1,5 KG	MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BE- HOLDER PÅ LAV RIST.	KRYDRE steken og sett inn i ovnen når den er forvarmet
		SVIN	800 G - 1,5 KG		KRYDRE steken og sett den 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 - 1,2 KG	CRISPPANNE	KRYDRE og legg den i crisppannen.
	ENTRECÔTE		2 - 6 STK.	HØY RIST PÅ ROT- ERENDE TALLERKEN	LEGG INN KJØTTET når grillen er forvarmet. Snu 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
	(KØKE)	WIENERPØLSER	4 - 8 STK.	DAMPKOKERENS BUNN UTEN LOKK	LEGG PØLSENE i dampkokerens bunn og dekk dem 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 BE- HOLDER PÅ ROT- ERENDE TALLERKEN	LAG din egen kjøttpudding-blanding og form den til et brød	

**FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN eller dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"**



## OPPSKRIFTER




MAT		MENGDE	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** eller dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"



## OPPSKRIFTER




MAT		MENGDEN	TILBEHØR	TIPS	
 FISK	HEL FISK	BAKT	600 G - 1,2 KG	MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOLD-ER PÅ LAV RIST	KRYDRE og pensle med litt smør på toppen
		KOKT	600 G - 1,2 KG	MIKROBØLGESIKKER BEHOLDER MED LOKK ELLER BRUK PLASTFO-LIE SOM DEKSEL	KRYDRE og tilsett 100 ml fiskekraft. Tilbere-des 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 for-varmet. 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 BEHOLD-ER 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 eller dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme 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	200 G - 500 G			
	(GRØNNE) BØNNER	200 G - 500 G	DAMPKOKERENS BUNN + LOKK	LEGG i dampkokerens bunn, og tilsett 100 ml vann. Dekk til med lokket.	
	BROKKOLI	200 G - 500 G	DAMPKOKER	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.	
	BLOMKÅL	200 G - 500 G			
	(FROSSEN) GRATENG	400 G - 800 G	MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOLDER PÅ ROTERENDE TALLERKEN		
	PAPRIKA	DAMPE	200 G - 500 G	DAMPKOKER	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk.
		STEKE	200 G - 500 G	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	SKJÆR I TO DELER, strø over salt og la stå en liten stund. Smør litt olje i crisppannen, og ha maten i når crisppannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.		
	SQUASH	DAMPE	200 G - 500 G	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	SKJÆR I TO DELER, krydre og strø ost på toppen.	

**FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN eller dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme 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 pasta. 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>FORBERED</b> din favorittoppskrift eller følg oppskriften på lasagnepakken.
		<b>FROSSEN</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 ris. 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>HA 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>MIKROBØLGE-SIKKER TALLERKEN UTEN LOKK</b>	<b>BLAND HAVREGRYN</b> , salt og vann


**FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN** eller dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"





## OPPSKRIFTER




MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 PIZZA / PAI	PIZZA	HJEMMELAGET	2 - 6 PORSJONER	STEKEPLATE	FORBERED DIN FAVORITTOPPSKRIFT og plasser på stekeplaten. Sett inn i ovnen når forvarming er ferdig
		TYNN (FROSSEN)	250 G - 500 G	CRISPPANNE	FJERN emballasjen
		PANNE (FROSSEN)	300 G - 800 G		SETT INN PIZZAEN når crisppannen er forvarmet
	KJØLESKAPSKALD	200 G - 500 G			
	QUICHE	LORRAINE	1 DEL		FORBERED DEIGEN (250 g hvetemel, 150 g smør + 2½ ss vann) og kle crisppannen med deigen. Prikk den. Forstek deigen. Når ovnen ber om å tilsette 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** eller dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"



## OPPSKRIFTER





MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 BRØD / KAKER	<b>BRØDKAKE</b>		<b>1 - 2 STK.</b>	<b>STEKEPLATE</b>  <b>FORBERED</b> deigen etter favorittoppskriften din for lett brød. Plasser på stekeplate for heving. Sett inn når ovnen er forvarmet	
	<b>RUND- STYKKER</b>	<b>RUNDSTYKKER</b>	<b>1 DEL</b>		<b>SETT INN</b> når ovnen er forvarmet
		<b>FROSNE</b>			<b>FOR VAKUUMPAKKEDE RUNDSTYKKER.</b> Sett inn når ovnen er forvarmet
		<b>HALVSTEKTE</b>			<b>TA UT AV</b> emballasjen. Sett inn når ovnen er forvarmet
		<b>HERMETISKE</b>			
	<b>BOLLER</b>			<b>CRISPPANNE</b>	<b>FORM</b> til boller eller mindre biter på smurt crisppanne
	<b>SUKKERBRØD</b>			<b>MIKROBØLGE- OGG OVNSSIK- KER 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 stekepapi. Sett inn maten når ovnen er forvarmet
<b>FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN</b> eller dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"					



## OPPSKRIFTER



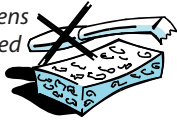
MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 SMÅRETTER	<b>POPKORN</b>	<b>90 - 100 G</b>	<b>PASSER POSE</b> på roterende tallerken. Tilbered kun en pose om gangen		
	<b>RISTEDE NØTTER</b>	<b>50 G - 200 G</b>		<b>HA I NØTTER</b> når crisppannen er forvarmet. Rør om når ovnen ber om det	
	<b>KYLLING</b>	<b>KYLLINGVINGER</b>	<b>300 G - 600 G</b>		
		<b>KYLLINGBITER, FROSNE</b>	<b>250 G - 600 G</b>		<b>HA I KYLLINGBITER</b> når crisppannen er forvarmet. Snu 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 hvetemel, 125 g smør og 1 egg (eller bruk ferdigkjøpt deig). Kle crisppannen med deigen og fyll den med 700 - 800 g epleskiver og en blanding av sukker og kanel  <b>FJERN</b> emballasjen	
		<b>FROSNE</b>	<b>300 G - 800 G</b>		
		<b>BAKTE EPLER</b>	<b>4 - 8 STK</b>		<b>MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOLDER PÅ ROTERENDE TALLERKEN</b>
	<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>FORBERED EN SUFFLÉBLANDING</b> med sitron, sjokolade eller frukt, og hell blandingen 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 eller dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"</b>				

## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

**RENGJØRING ER VANLIGVIS** det eneste vedlikeholdet som er nødvendig.

**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 overflaten i ovnsrommet og ovnens utside. Bruk en svamp 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 ET MILDT RENGJØRINGSMIDDEL**, vann og en myk klut til å rengjøre innsiden av ovnen, begge sidene av døren og døråpningen.

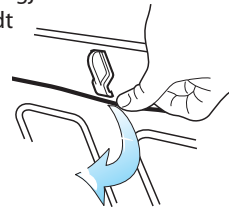
**PASS PÅ AT EVENTUELT FETT** og matrester rundt døråpningen blir fjernet.

**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.

**IKKE BRUK DAMPRENGJØRINGSAPPARATER** for å rengjøre mikrobølgeovnen.

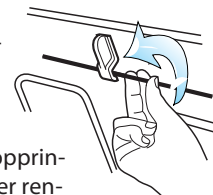
**VOND LUKT I OVNEN** kan REDUSERES ved at du setter inn en bolle med vann og sitronsaft og lar dette koke noen minutter.

**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.



☞ Skyv festetråden forsiktig bakover og deretter nedover for å frigjøre grillelementet.

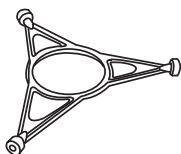
☞ Plasser festetråden i opprinnelig stilling igjen etter rengjøringen.



## DLIKEHOLD OG RENGJØRING

KAN VASKES I OPPVASKMASKIN:

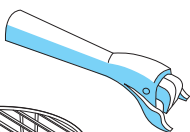
**HOLDEREN TIL DEN ROTERENDE TALLERKENEN.**



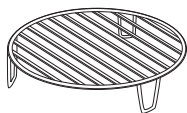
**DEN ROTERENDE GLASSTALLERKENEN.**



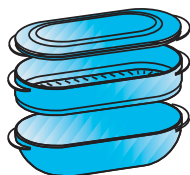
**CRISP-HÅNDTAKET.**



**GRILLRISTEN.**



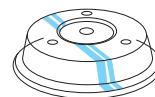
**DAMPKOKER**



**STEKEPLATE**



**LOKK**



**SKÅNSOM RENGJØRING:**

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



**AVKJØL** alltid crisppannen før du rengjør den.

**DU MÅ IKKE** helle vann på crisppannen eller dyppe den i vann når den er varm. Rask avkjøling kan skade den.

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

## FEILSØKINGSTABELL

**HVIS OVNEN 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 stikkontakten.
- ❏ Døren er skikkelig lukket.
- ❏ Kontroller sikringene og forsikre deg om at stikkontakten 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.

**DETTE ER FOR Å UNNGÅ** unødig tilkalling av en servicetekniker som du selv må betale for.

Når du kontakter service, må du oppgi ovenns serienummer og typenummer (se servicemerket). Se etter i garantiheftet for mer informasjon.



**HVIS STRØMLEDNINGEN MÅ SKIFTES**, bør den skiftes ut med en original strømledning, 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.**



## TESTDATA FOR OPPVARMING

### 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	EFFEKTIVÅ	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 å sammenlikne testing av oppvarmingsresultater i forskjellige ovner. 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	GRILLRIST
8.5.2	65 - 70 MIN	160 - 170 °C	JA	GRILLRIST

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

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

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

## 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.

**DENNE OVNEN** 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 denne ovnen 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.

**OVNEN MÅ VRAKES** 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 produktet.

**FØR DU KASSERER OVNEN**, bør du kutte strømledningen, slik at ovnen ikke kan koples til strøm.

