

Brugsanvisninger

KitchenAid

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED	4
ERKLÆRING OM MILJØVENLIGT DESIGN	9
Pas på miljøet	9
Opstilling	9
Indbygning af apparatet	9
Før tilslutning	10
Efter tilslutning	10
Tilbehør	11
Startbeskyttelse	12
Nøgleslås	12
Programafvigelse (kun auto-funktioner)	13
Meddelelser	13
Afkøler	14
Genveje	14
ON/OFF	15
Ændring af indstillinger	15
Minutur	18
Tilberedning og genopvarmning med mikrobølger	19
Jet start	20
Crisp	21
Grill	22
Turbo grill	23
Turbo grill kombi	24
Hurtig forvarme	25
Varmluft	26
Varmluft kombi	27
Sensor opvarmning	28
Manuel optøning	29
Optøn. sprødt brød	29
Jet Defrost	30
Varmholdning	32
Sensor crisp	33
Sensor damp	34
Opskrifter	35
Rengøring og vedligeholdelse	41
Data for test af opvarmning	42
Tekniske specifikationer	42
Anbefalet brug og gode råd	43
Fejlfindingsoversigt	44
Serviceafdelingen	44
Bortskaffelse af husholdningsapparater	44

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

VORES PRIORITET ER SIKKERHEDEN

Denne brugsvejledning og selve apparatet formidler vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.



Dette er symbolet med relation til sikkerheden, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre. Foran alle sikkerhedsmeddelelserne står faresymbolet og den følgende tekst:



Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, forårsager alvorlige læsioner.



Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne forårsage alvorlige læsioner.

Alle advarsler vedrørende sikkerhed giver specifikke detaljer om den mulige risiko og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skade og elektrisk stød som følge af forkert brug af apparatet.

Overhold følgende anvisninger nøje:

- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Apparatets stik skal tages ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for installationsopgave.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret el-installatør i overensstemmelse med producentens anvisninger og de lokale sikkerhedsforskrifter. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen.
- Udskiftning af strømforsyningskabler skal udføres af en autoriseret elektriker. Kontakt det autoriserede

servicecenter.

- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en flerpolet afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser, hvis ovnen er udstyret med et stik.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Træk ikke strømforsyningskablet ud.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum eller udendørsbrug). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Dette apparat er beregnet til indbygning. Anvend det aldrig fritstående.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele.
- Meget små (0-3 år) og mindre børn (3-8 år) skal holdes uden for rækkevidde, medmindre de er under konstant opsyn.

- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, hvis disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele eller indre flader under og efter brug: Risiko for forbrænding. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølet.
- Efter endt tilberedning skal apparatets låge åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp gradvist kan sive ud, inden der tages adgang til apparatet. Ventilationsåbningerne må aldrig blokeres.
- Brug ovenhandsker til at fjerne bradepander og tilbehør, og pas på ikke at røre de opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis apparatet bliver tændt ved et uheld.
- Anvend aldrig mikrobølgeovnen til opvarmning af noget i en lufttæt, lukket beholder. Trykket i beholderen stiger, og det kan medføre skade, når den åbnes, eller den kan eksplodere.
- Anvend ikke mikrobølgeovnen til tørring af tekstiler, papir, krydderier, krydderurter, træ, blomster, frugt eller andre brændbare materialer. Det kan resultere i brand.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, især ikke hvis der anvendes papir, plast eller andre brændbare materialer

i forbindelse med en tilberedning. Papir kan forkulle eller brænde, og nogle plasttyper kan smelte under opvarmning af madvarer.

- Benyt udelukkende beholdere, som er egnede til mikrobølgeovne.
- Overophedning af væsken til over kogepunktet kan ske, uden at der kommer bobler. Dette kan medføre, at den varme væske pludselig koger over.
- Anvend ikke mikrobølgeovnen til friturestegning. Olietemperaturen kan ikke kontrolleres.
- Når du har opvarmet babymad eller væske i en sutteflaske eller beholder, bør du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering. Sørg altid for at fjerne låg og sut før opvarmning.
- Hvis du tilsætter spiritus (f.eks. rom, cognac, vin osv.) under tilberedningen, skal du huske på, at spiritus fordamper ved høje temperaturer. Der kan gå ild i dampene, når de kommer i kontakt med det elektriske varmelegeme.
- Brug ikke mikrobølgeovnen til at koge eller opvarme hele æg med eller uden skal. Æg kan eksplodere, selv når mikrobølgerne ikke varmer længere.
- Hold ovenlågen lukket og sluk for apparatet, hvis der går ild i noget i eller uden for apparatet, eller hvis der er synlig røg. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd strømmen ved sikringen eller gruppeafbryderen.
- Brug ikke for lang tilberedningstid. Det kan resultere i brand.
- Rengøring er den eneste form for vedligeholdelse, der normalt er brug for. Hvis apparatet ikke holdes rent, kan overfladerne tage skade. Det kan påvirke

apparatets levetid, og det kan også medføre farlige situationer.

- Anvend aldrig damprensere.
- Brug ikke stærke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre glasruden i apparatets låge, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Anvend ikke aggressive kemikalier eller dampe til dette apparat.
- Denne apparattype er specifikt designet til opvarmning eller tilberedning af madvarer. Den er ikke beregnet til industri- eller laboratoriebrug.
- Fjern ikke nogen afskærmning. Lågens tætningslister og området omkring lågen skal jævnligt efterses for skader. Hvis disse områder beskadiges, må apparatet ikke anvendes, før det er blevet repareret af en faguddannet servicetekniker.
- Service må kun udføres af en faguddannet servicetekniker. For alle andre end uddannede serviceteknikere er det forbundet med alvorlig fare at udføre service eller reparationer, hvor der skal afmonteres et dæksel, der beskytter mod mikrobølgeenergien.

ERKLÆRING OM MILJØVENLIGT DESIGN

- Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i Rådets forordninger nr. 65/2014 og nr. 66/2014 i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-1.

Pas på miljøet

Bortskaffelse af emballagen

- Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (♻️)
- Emballagen må derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

Energispareråd

- Ovnen skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften.
- Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedst.

Bortskaffelse af produktet

- Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der ellers ville kunne opstå gennem u hensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt. ♻️
- Symbolet ♻️ på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Opstilling

Kontrollér efter udpakning, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovenlågen lukker korrekt.
Kontakt forhandleren eller Serviceafdelingen, hvis der er problemer.

Tag først apparatet ud af polystyrenemballagen, når det skal installeres, så det ikke bliver beskadiget.

Indbygning af apparatet

Følg den medfølgende installationsvejledning under installation af apparatet.

Før tilslutning

Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til spændingen i hjemmet.

Fjern ikke beskyttelsespladerne i siden af mikroovnens ovnrum. De hindrer, at der kommer fedt og madpartikler ind i bølgelederne.

Kontrollér, at mikrobølgeovnen er tom, før den installeres.

Kontrollér, at ovnen ikke er beskadiget. Kontrollér, at mikrobølgeovnens låge lukker tæt mod understøtningen, og at den indvendige tætningsliste i lågen ikke er beskadiget. Tøm mikrobølgeovnen, og rengør den indvendigt med en blød, fugtig klud.

Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet er beskadiget, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet. Sænk aldrig strømkablet ned i vand. Hold strømkablet væk fra varme overflader.

Ellers er der risiko for elektrisk stød, brand eller anden fare.

Hvis netledningen er for kort, skal man få en faglært elektriker til at montere en kontakt i nærheden af apparatet.

Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.

For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.

Efter tilslutning

Apparatet kan kun anvendes, hvis ovnlågen er lukket korrekt.

Dette apparat skal ekstrabeskyttes jf.

Stærkstrømsreglementet. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting som følge af manglende overholdelse af lovgivningen.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for problemer, der skyldes manglende overholdelse af disse angivelser.

Tilbehør

GENERELT

Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal man sikre sig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn.

Kontrollér, at du bruger tilbehør, der er ovnfast og tillader mikrobølgerne at passere.

Når mad og tilbehør placeres i mikrobølgeovnen, skal du sikre dig, at det ikke berører ovnsiderne.

Dette er specielt vigtigt ved tilbehør af metal eller med metaldele.

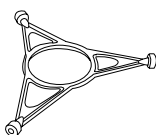
Hvis tilbehør, der indeholder metal, kommer i berøring med ovnrummet, mens ovnen er i brug, kan der opstå gnister, og ovnen kan tage skade.

Kontrollér altid, inden der tændes for ovnen, at drejetallerkenen kan dreje frit.

DREJEKRYDSET

Anvend drejekrydset under glasdrejetallerkenen. Sæt aldrig andet udstyr på drejekrydset.

- Monter drejekrydset i ovnen.



GLASDREJETALLERKENEN

Brug glasdrejetallerkenen til alle former for tilberedning.

Den opsamler dryppende safter og madrester, der ellers ville brænde fast på ovnbunden.

- Anbring glasdrejetallerkenen på drejekrydset.



BAGEPLADE

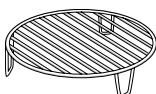
Brug bagepladen, når du tilbereder med varmluft. Brug den aldrig i kombination med mikrobølger.



GRILL

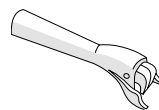
Brug den høje rist, når du griller med grillfunktionerne.

Brug altid den lave rist til placering af maden, så luften kan cirkulere korrekt omkring den under tilberedning med varmluftfunktioner.



CRISPHÅNDTAG

Anvend det medfølgende specielle Crisp-håndtag, når den varme Crisp-pande tages ud af ovnen.



CRISP-PANDE

Anbring maden direkte på Crisp-panden. Anvend altid glasdrejetallerkenen under Crisp-panden.



Anvend aldrig tilbehør på

Crisp-panden, da den hurtigt bliver meget varm og sandsynligvis vil beskadige tilbehøret.

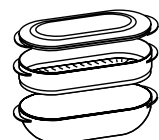
Crisp-panden kan forvarmes før brug (maks. 3 min). Brug altid Crisp-funktionen til at forvarme Crisp-panden.

DAMPKOGER

Brug dampkogerens med sien til tilberedning af for eksempel fisk, grøntsager og kartofler.

Brug dampkogerens uden sigten til fødevarer som f.eks. ris, pasta og hvide bønner.

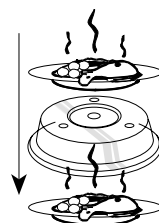
Anbring altid dampkogerens på glasdrejetallerkenen.



LÅG

Låget anvendes til at dække maden under tilberedning og opvarmning, når der kun bruges mikrobølger. Desuden hindrer det, at ovnen stænkes til, og at maden tørrer ud, samtidig med at tilberedningstiden afkortes.

Anvend låget til to-trinsopvarmning.



Startbeskyttelse

Startbeskyttelsen aktiveres et minut efter, at ovnen er vendt tilbage til tilstanden standby.

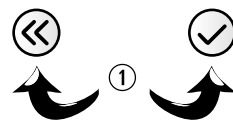
Lågen skal åbnes og lukkes, f.eks. for at sætte mad i ovnen, før sikkerhedslåsen udløses.



Nøgleslås



1. Tryk samtidig på knapperne tilbage og OK, og hold dem trykket, indtil der lyder to bip (3 sekunder).



Brug denne funktion til at forhindre, at børn bruger ovnen uden opsyn.

En bekræftende meddelelse vises i 3 sekunder, før der vendes tilbage til den tidligere visning.

Når låsen er aktiv, vil ingen knap eller knop svare (bortset fra knappen OFF).

Nøgleslås inaktiveres på samme måde, som den aktiveres.



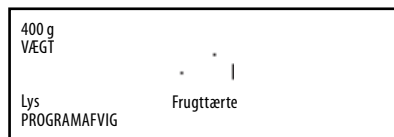
Programafvigelse (kun auto-funktioner)

“Programafvigelse” står til rådighed i de fleste af auto-funktionerne. Du kan personligt kontrollere slutresultatet med programafvigelsesfunktionen. Med denne funktion kan du indstille en højere eller lavere sluttemperatur i forhold til standardindstillingen.

Ved anvendelse af en af disse funktioner vælger ovnen standardindstilling. Denne indstilling giver normalt det bedste resultat. Hvis den opvarmede mad dog er blevet for varm til at spise med det samme, er det nemt at justere dette, før funktionen bruges næste gang.

PROGRAMAFVIGELSE	
Niveau	Effekt
Ekstra	Giver højeste sluttemperatur
Normal	Standardindstilling
Lys	Giver laveste sluttemperatur

Det gøres ved at vælge et programafvigelsesniveau med justeringsknappen, før der trykkes på startknappen.

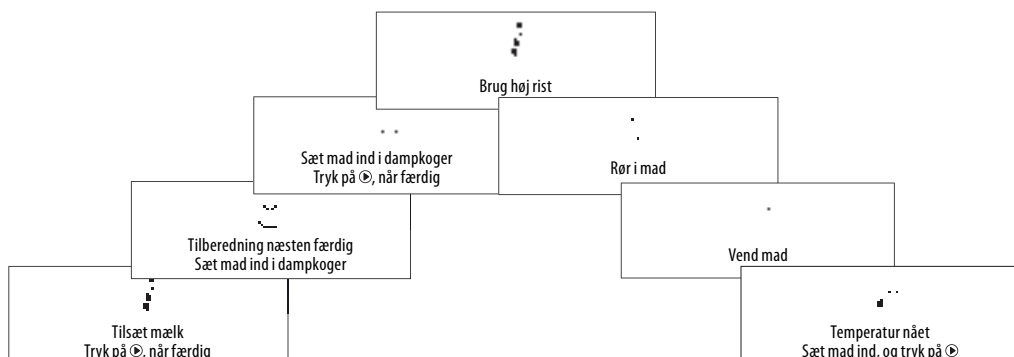


Meddelelser

Når du bruger visse funktioner, stopper ovnen muligvis og anmoder dig om at udføre en handling, eller den råder dig måske blot om, hvilket tilbehør du skal bruge.

Hvis der vises en meddelelse:

- Åbn lågen (om nødvendigt).
- Udfør handlingen (om nødvendigt).
- Luk ovnlågen, og genstart ved at trykke på knappen “Start”.



Afkøler

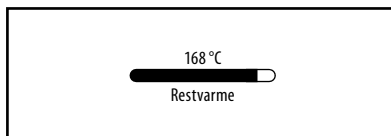
Når en funktion er færdig, starter ovnen muligvis en afkølingsprocedure. Det er helt normalt. Herefter slukker ovnen automatisk.

Hvis temperaturen er over 100°C, vises ovnens aktuelle temperatur. Pas på ikke at røre ved ovnrummet, når der tages mad ud. Brug ovnhandsker.

Hvis temperaturen er under 50°C, vises det 24-timers ur.

Tryk på returknappen, for at få uret vist et øjeblik under afkølingen.

Afkølingsproceduren kan afbrydes ved at åbne lågen, uden at det beskadiger ovnen.



Genveje

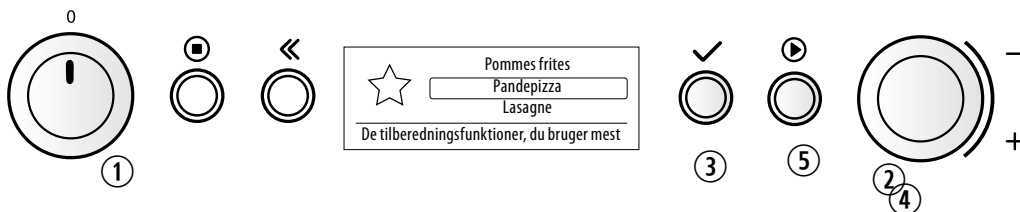
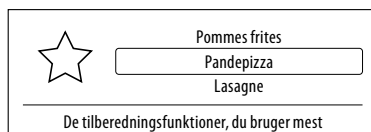
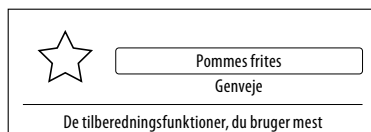
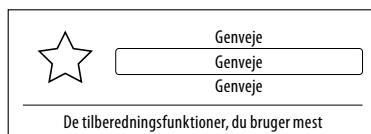
For at gøre brugen lettere, udarbejder ovnen automatisk en liste over dine foretrukne genveje.

Når man første gang bruger ovnen, består listen af 10 tomme pladser, mærket "Genveje".

Efterhånden som du bruger ovnen, udfylder den automatisk listen over genveje med de funktioner, du bruger mest.

Når du åbner genvejsmenuen, står den funktion du mest har brugt som genvej nr. #1 på listen, og den er forvalgt.

Bemærk: Dine genveje skifter automatisk plads på listen i genvejsmenuen, hvis du ændrer madlavningsvaner.



- 1. Drej på multifunktionsknappen**, indtil "Genveje" vises på displayet.
- 2. Drej på justeringsknappen**, for at vælge den foretrukne genvej. Den funktion, du bruger mest, er forvalgt.
- 3. Tryk på knappen OK**, for at bekræfte dit valg.
- 4. Drej på justeringsknappen / OK**, for at foretage de nødvendige justeringer.
- 5. Tryk på knappen Start.**

ON/OFF

Der tændes og slukkes for apparatet med On/Off-knappen eller ved ganske enkelt at dreje multifunktionsknappen.



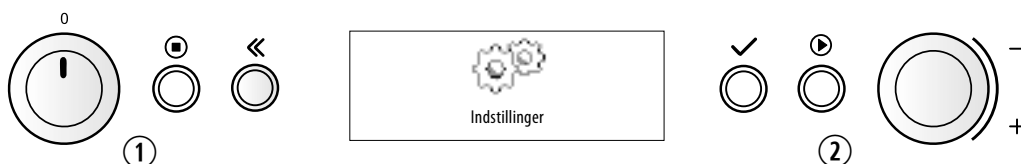
Når apparatet er tændt, fungerer alle knapperne normalt, og 24-timers uret vises ikke.

Når apparatet er slukket. Det 24-timers ur vises.

Bemærk: Ovnen kan reagere anderledes end beskrevet herover, afhængigt af, om ØKO-funktionen er aktiv eller inaktiv (indhent yderligere oplysninger i ØKO).

Beskrivelserne i denne brugervejledning gælder, under forudsætning af, at ovnen er tændt.

Ændring af indstillinger



1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Indstillinger" visualiseres.

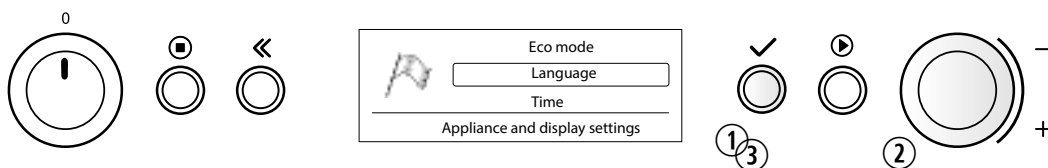
2. Drej på justeringsknappen, for at vælge en indstilling til justering.

Når ovnen sluttes til en stikkontakt for første gang, bliver du anmodet om at indstille sproget og det 24-timers ur.

Efter et strømsvigt, blinker uret og skal indstilles igen.

Ovnen har en række funktioner, der kan justeres efter personlig smag.

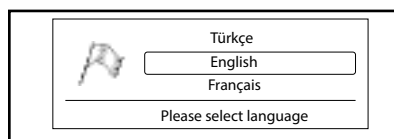
Sprog



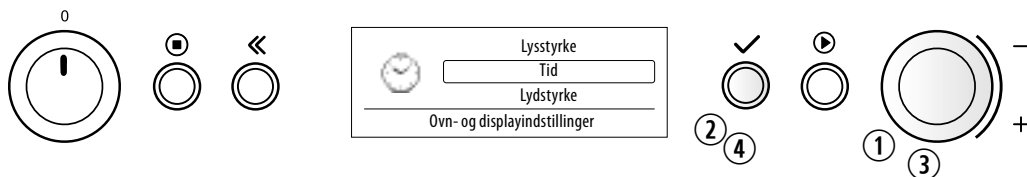
1. Tryk på OK

2. Drej på justeringsknappen, for at vælge et af de disponible sprog.

3. Tryk igen på knappen OK, for at bekræfte ændringen.



Indstilling af ur



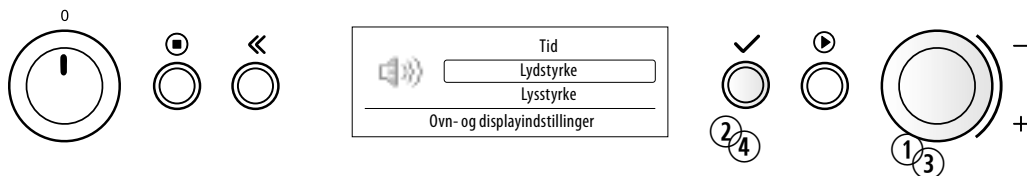
1. Drej på **justeringsknappen**, indtil tiden vises.
2. Tryk på **knappen OK**. (Tallene blinker).
3. Drej på **justeringsknappen**, for at indstille det 24-timers ur.
4. Tryk igen på **knappen OK**, for at bekræfte ændringen.



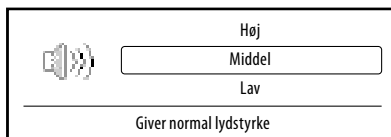
Nu er uret stillet, og det går.



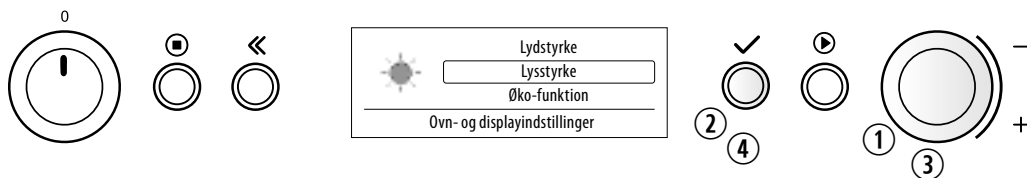
Lydstyrkeindstilling



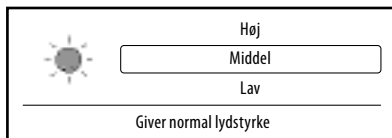
1. Drej på **justeringsknappen**, indtil "Lydstyrke" visualiseres.
2. Tryk på **knappen OK**.
3. Drej på **justeringsknappen**, for at indstille lydstyrken på høj, middel, lav eller lyd fra.
4. Tryk igen på **knappen OK**, for at bekræfte ændringen.



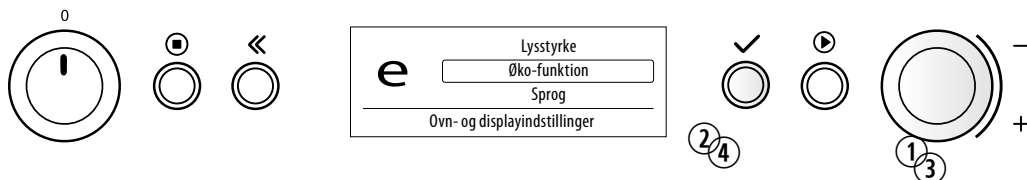
Lysstyrke



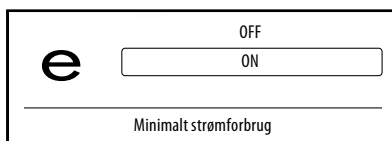
1. Drej på justeringsknappen, indtil "Lysstyrke" visualiseres.
2. Tryk på knappen OK.
3. Drej på justeringsknappen, for at indstille den ønskede lysstyrke.
4. Tryk igen på knappen OK, for at bekræfte valget.



Øko



1. Drej på justeringsknappen, indtil "Øko-funktion" visualiseres.
2. Tryk på knappen OK.
3. Drej på justeringsknappen, for at slå funktionen ØKO til eller fra.
4. Tryk igen på knappen OK, for at bekræfte ændringen.



Når ØKO er aktiveret, dæmpes displayet automatisk, når der er gået lidt tid, for at spare energi. Det tænder automatisk igen, når du trykker på en knap eller åbner lågen.

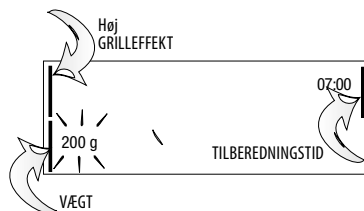
Når OFF er valgt, slukker displayet ikke, og 24-timers uret er altid synligt.

Under tilberedning

▶ Når tilberedningen er startet:

Ved at trykke på knappen "Start" kan man nemt forlænge tiden med 30 sekunder ad gangen. Hvert tryk øger tiden med 30 sekunder. Du kan også dreje justeringsknappen for at forlænge eller forkorte tiden.

Ved at dreje justeringsknappen, kan du skifte mellem parametrene, for at vælge, hvilken du vil ændre.



✓ **Ved tryk på OK** bliver parameteren valgt, så den kan blive ændret (den blinker). Drej på justeringsknappen for at ændre indstilling.

○ **Tryk igen på knappen OK**, for at bekræfte valget. Ovnen fortsætter automatisk med den nye indstilling.

◀ **Ved at trykke på knappen Tilbage**, vender du direkte tilbage til den sidst ændrede parameter.



Minutur



1. Sluk for ovnen, ved at dreje multifunktionsknappen til positionen nul eller trykke på ON/OFF knappen.

2. Tryk på knappen OK.

3. Drej på justeringsknappen, for at indstille det ønskede tidsrum på timeren.

4. Tryk på knappen OK, for at starte nedtællingen.

Anvend denne funktion, når der er brug for et minutur til at måle den nøjagtige tid for f.eks. kogning af æg, pasta eller hævning af dej.

Denne funktion er kun tilgængelig når oven er slukket eller i standby.



Et lydssignal vil lyde, når nedtællingen er slut.

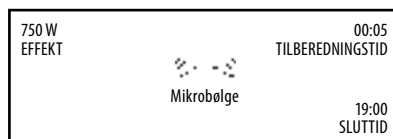
■ **Tryk på knappen ON / OFF**, før timeren er færdig, vil slukke for timeren.



Tilberedning og genopvarmning med mikrobølger



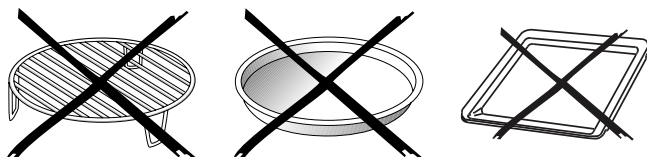
1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Mikrobølge" visualiseres.
2. Drej på justeringsknappen, for at indstille tilberedningstiden.
3. Tryk på knappen OK, for at bekræfte indstillingen.
4. Drej på justeringsknappen, for at indstille mikrobølgeeffekten.
5. Tryk på knappen Start.



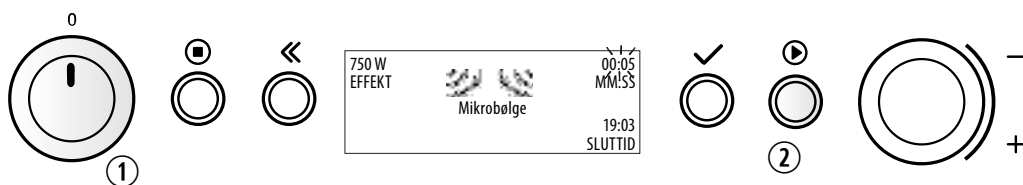
Brug denne funktion til normal tilberedning og genopvarmning af f.eks. grøntsager, fisk, kartofler og kød.

Effektniveau

KUN MIKROBØLGER	
Effekt	Anbefalet brug:
900 W	Opvarmning af drikkevarer , vand, klar suppe, kaffe, te eller andre madvarer med højt vandindhold. Hvis maden indeholder æg eller fløde, vælges en lavere effekt.
750 W	Tilberedning af grøntsager , kød osv.
650 W	Tilberedning af fisk .
500 W	Retter, der kræver påpasselighed , f.eks. saucer med højt proteinindhold, oste- og æggeretter, og færdigtilberedning af sammenkogte retter.
350 W	Viderekogning af ragout , smeltning af smør & chokolade.
160 W	Optøning . Blødgøring af smør og ost.
90 W	Blødgøring af is
0 W	Når kun timeren er i brug.



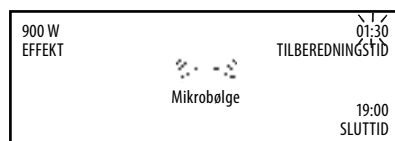
Jet start



1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Mikrobølge" visualiseres.

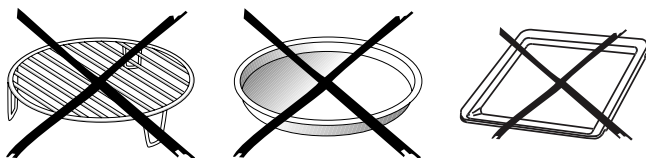
2. Tryk på knappen ON/OFF.

3. Tryk på Start for automatisk at starte med fuld mikrobølgeeffekt og en tilberedningstid på 30 sekunder. Hvert tryk øger tiden med 30 sekunder.

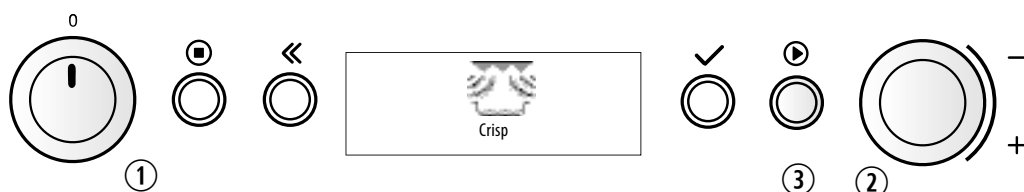


Denne funktion bruges til hurtig opvarmning af madvarer med stort vandindhold, f.eks. klar suppe, kaffe eller te.

Funktionen er kun tilgængelig, når ovnen er slukket eller er i standby, mens multifunktionsknappen står i mikrobølgepositionen.



Crisp



1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Crisp" visualiseres.
2. Drej på justeringsknappen, for at indstille tilberedningstiden
3. Tryk på knappen Start.

Anvend denne funktion til opvarmning og tilberedning af pizzaer og andre retter med bunde af dej. Den er også velegnet til stegning af bacon og æg, pølser, hamburgere, osv.

Ovnen anvender automatisk mikrobølger og grill for at opvarme Crisp-panden. Dette gør, at Crisp-panden hurtigt kommer op på arbejdstemperaturen og begynder at brune maden og give den en sprød overflade.

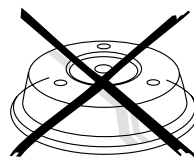
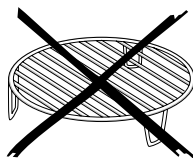
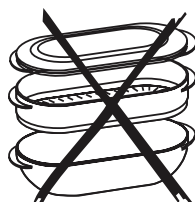
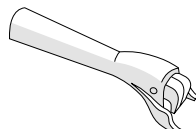
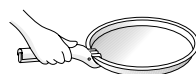
SØRG FOR, at Crisp-panden er placeret korrekt midt på glasdrejetallerkenen.

Ovnen og Crisp-panden bliver meget varme ved brug af denne funktion.

Sæt ikke den varme Crisp-pande på varmfølsomme overflader.

Sørg omhyggeligt for ikke at røre ved grillelementet.

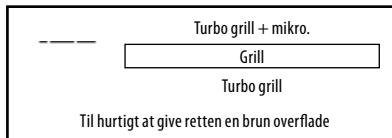
Brug ovnhandsker eller det medfølgende specielle Crisp-håndtag, når den varme Crisp-pande skal tages ud.



Grill



1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Grillfunktioner" visualiseres.
2. Drej på justeringsknappen indtil "Grill" visualiseres.
3. Tryk på knappen OK, for at bekræfte indstillingen.
4. Drej på justeringsknappen, for at indstille tilberedningstiden.
5. Tryk på knappen OK, for at bekræfte indstillingen.
6. Drej på justeringsknappen, for at indstille grilleffekten.
7. Tryk på knappen Start.



Anvend denne funktion til at give retten en pæn brun farve.

Anbring mad, så som ristet ostemad, bøffer og pølser, på risten.

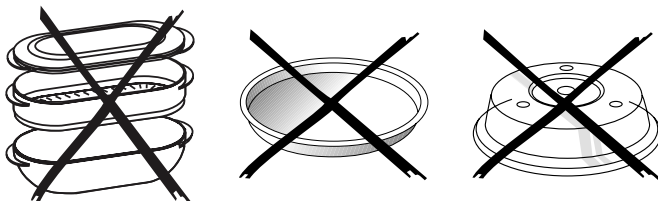
Kontrollér, at de redskaber, der anvendes, er varme- og ovnfaste, før de benyttes med grillfunktionen.

Brug ikke plastredskaber, når der grilles. De vil smelte. Ting af træ eller karton er heller ikke egnede.

VALG AF EFFEKT

Forvarm grillen i 3 – 5 minutter med den høje grilleffekt.

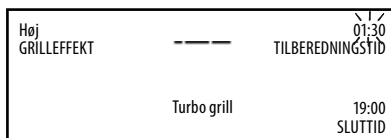
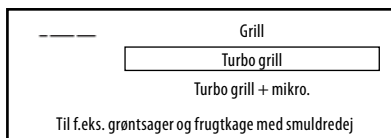
GRILL	
Anbefalet brug:	Effekt
Ristet ostemad , fiskekoteletter og hamburgere	Høj
Pølser og grillspyd	Middel
Let bruning af retter	Lav



Turbo grill



1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Grillfunktioner" visualiseres.
2. Drej på justeringsknappen indtil "Turbo grill" visualiseres.
3. Tryk på knappen OK, for at bekræfte indstillingen.
4. Drej på justeringsknappen, for at indstille tilberedningstiden.
5. Tryk på knappen OK, for at bekræfte indstillingen.
6. Drej på justeringsknappen, for at indstille grilleffekten.
7. Tryk på knappen Start.



Brug denne funktion til tilberedning af f.eks. kyllingefileter, gratinerede grøntsager og frugt.

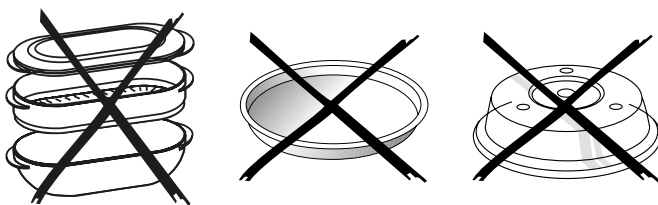
Anbring maden på risten.

Kontrollér, at de redskaber, der anvendes, er varme- og ovnfaste, før de benyttes med grillfunktionen.

Brug ikke plastredskaber, når der grilles. De vil smelte. Ting af træ eller karton er heller ikke egnede.

VALG AF EFFEKT

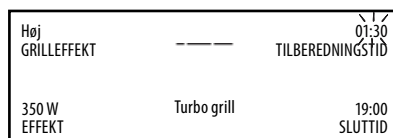
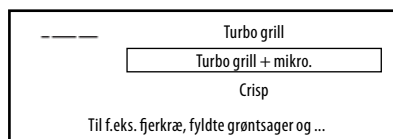
TURBO GRILL	
Anbefalet brug:	Effekt
Kyllingefileter , kartoffelgratin.	Høj
Gratinerede tomater	Middel
Frugtgratin , bruning af retter	Lav



Turbo grill kombi



1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Grillfunktioner" visualiseres.
2. Drej på justeringsknappen indtil "Turbo grill + mikro." visualiseres.
3. Tryk på knappen OK, for at bekræfte indstillingen.
4. Drej justeringsknappen, for at indstille tilberedningstiden.
5. Tryk på knappen OK, for at bekræfte indstillingen.
6. Drej på justeringsknappen, for at indstille turbogrill-effekten.
7. Tryk på knappen OK, for at bekræfte indstillingen.
8. Drej på justeringsknappen, for at indstille mikrobølgeeffekten.
9. Tryk på knappen Start.



Anvend denne funktion til tilberedning af retter som f.eks. fyldte grøntsager, kyllingestykker.

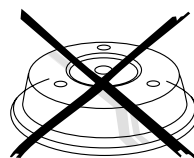
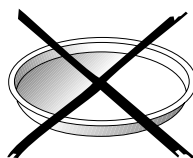
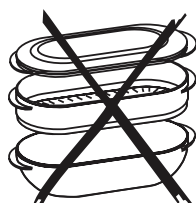
VALG AF EFFEKT

Den maksimale mikrobølgeeffekt ved brug af funktionen turbogrill.

Kombi er begrænset til et fabriksindstillet niveau.

Anbring maden på risten eller glasdrejetallerkenen.

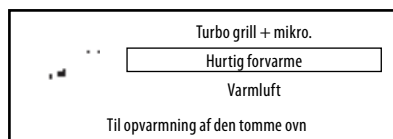
TURBO GRILL KOMBI		
Anbefalet brug:	Grilleffekt	Mikrobølgeeffekt
Halve kyllinger	Middel	350 - 500 W
Fyldte grøntsager	Middel	500 - 650 W
Kyllingelår	Høj	350 - 500 W
Bagte æbler	Middel	160 - 350 W
Indbagt fisk	Høj	160 - 350 W



Hurtig forvarme



1. Drej på multifunktionsknappen, til du har fundet varmluftfunktionen.
2. Drej på justeringsknappen indtil "Hurtig forvarme" visualiseres.
3. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg. Der går automatisk videre til næste indstilling.
4. Drej på justeringsknappen, for at indstille temperaturen.
5. Tryk på knappen Start.



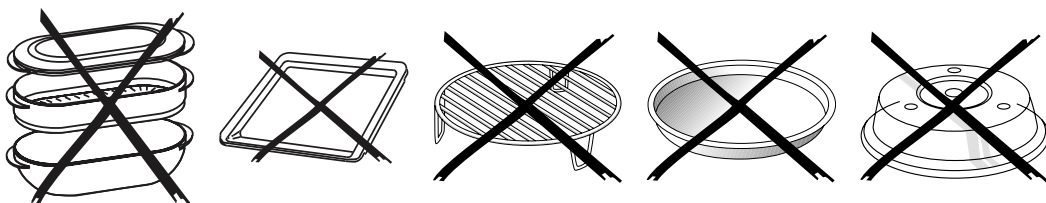
Brug denne funktion til at forvarme den tomme ovn.

Forvarmning foretages altid med tom ovn, præcis som med en traditionel ovn, inden tilberedning eller bagning.

Anbring ikke madvarer i ovnen før eller under forvarmning. De vil blive brændt af den kraftige varme.

Når opvarmningen er startet, kan temperaturen nemt ændres med at trykke på knapperne Op/Ned.

Når den indstillede temperatur er nået, holder ovnen den indstillede temperatur i 10 minutter, inden den slukker. I dette tidsrum venter ovnen på, at du sætter maden ind og vælger en varmluftfunktion for at starte tilberedningen.



Varmluft



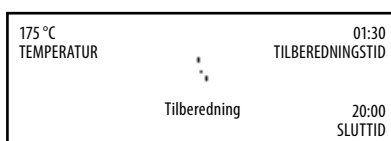
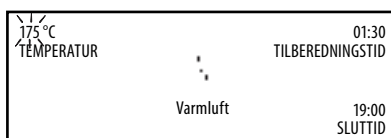
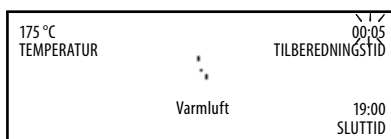
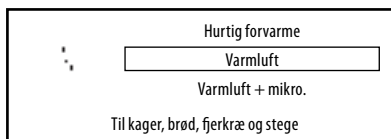
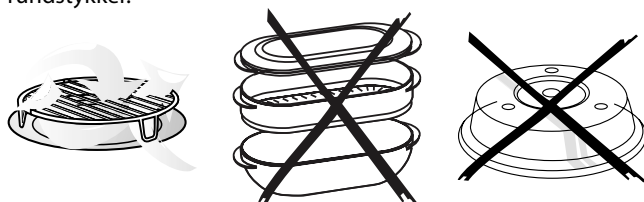
1. Drej på multifunktionsknappen, til du har fundet varmluftfunktionen.
2. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg. Der går automatisk videre til næste indstilling.
3. Drej på justeringsknappen, for at indstille tilberedningstiden.
4. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg. Der går automatisk videre til næste indstilling.
5. Drej på justeringsknappen, for at indstille temperaturen.
6. Tryk på knappen Start.

Brug denne funktion til tilberedning af marengs, mør- og butterdejskager, sukkerbrøds kager, soufflé, fjerkræ og stegt kød.

Når opvarmningen er startet, kan tilberedningstiden nemt ændres med justeringsknappen. Brug knappen tilbage til at vende tilbage til det sted, hvor du kan ændre sluttemperaturen.

Anvend altid risten til retten, så luften kan cirkulere frit omkring den.

Brug bagepladen, når du bager f.eks. småkager eller rundstykker.

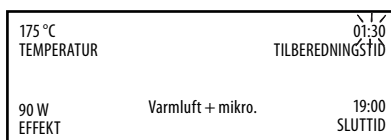
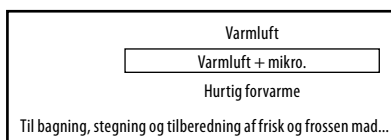


MAD	TILBEHØR	OVNTEMP. °C	TILBEREDNINGSTID
Oksesteg, medium (1,3-1,5 kg)	Tallerken på risten	170 -180 °C	40-60 min
Flæskesteg (1,3-1,5 kg)	Tallerken på risten	160 -170 °C	70-80 min
Hel kylling (1,0 -1,2 kg)	Tallerken på risten	210 -220 °C	50-60 min
Sukkerbrøds kage (tung)	Kageform på rist	160 -170 °C	50-60 min
Sukkerbrøds kage (let)	Kageform på rist	170 -180 °C	30-40 min
Småkager	Bageplade	170-180 °C forvarmet ovn	10-12 min
Brød	Bageform på rist	180-200 °C forvarmet ovn	30-35 min
Rundstykker	Bageplade	210 -220 °C, forvarmet ovn	10-12 min
Marengs	Bageplade	100 -120 °C, forvarmet ovn	40-50 min

Varmluft kombi



1. Drej på multifunktionsknappen, til du har fundet varmluftfunktionerne.
2. Drej på justeringsknappen, til du finder funktionen Varmluft kombi.
3. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg. Der går automatisk videre til næste indstilling.
4. Drej justeringsknappen, for at indstille tilberedningstiden.
5. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg. Der går automatisk videre til næste indstilling.
6. Drej på justeringsknappen, for at indstille temperaturen.
7. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg. Der går automatisk videre til næste indstilling.
8. Drej på justeringsknappen, for at indstille mikrobølgeeffekten.
9. Tryk på knappen Start.



Brug denne funktion ved tilberedning af stegt kød, fjerkræ, bagte kartofler, frosne færdigretter, sukkerbrøds-kager, mør- og buttedejskager, fisk og dessert i form.

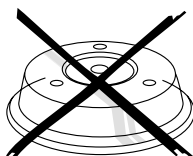
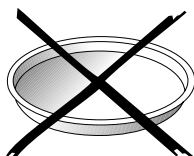
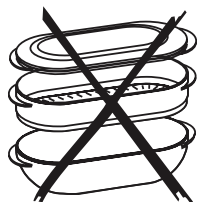
Når opvarmningen er startet, kan tilberedningstiden nemt ændres med justeringsknappen. Brug knappen tilbage til at vende tilbage til det sted, hvor du kan ændre effekten eller sluttemperaturen.

Anvend altid den lave rist til retten, så luften kan cirkulere frit omkring den.

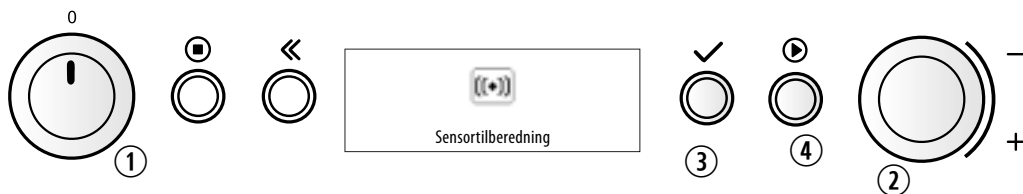
Den maksimalt mulige mikrobølgeeffekt under brug af varmluft er begrænset til et fabriksindstillet niveau.



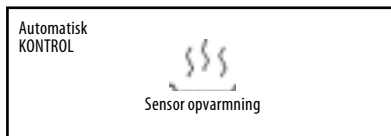
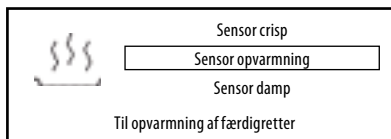
VARMLUFT KOMBI	
Effekt	Anbefalet brug:
350 W	Tilberedning af fjerkræ, fisk og gratiner
160 W	Tilberedning af stege
90 W	Bagning af brød og kager
0 W	Bruning kun under tilberedning



Sensor opvarmning



1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Sensortilberedning" visualiseres.
2. Drej på justeringsknappen indtil "Sensor opvarmning" visualiseres.
3. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg.
4. Tryk på knappen Start.



Benyt denne funktion til opvarmning af færdigretter enten frosne, køleskabskolde eller med rumtemperatur.

Placer retten på en mikrobølgefast tallerken eller fad.

Programmet må ikke afbrydes.

Nettovægten skal ligge på mellem 250 og 600 g ved brug af denne funktion. Er dette ikke muligt, bør du bruge den manuelle funktion, for at opnå det bedste resultat.

Sørg for, at ovnen har stuetemperatur, før funktionen tages i brug, så det bedste resultat opnås.

Når du gemmer en ret i køleskabet eller lægger den på et fad før opvarmning, skal du lægge de tykkere og mere faste madvarer yderst på tallerkenen og de tyndere eller mindre faste madvarer i midten.

Anbring tynde skiver kød oven på hinanden eller taglagt.

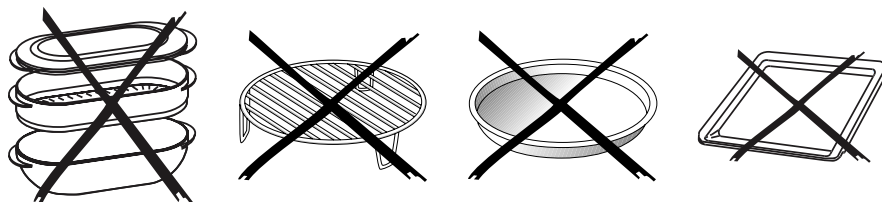
Tykkere skiver (f.eks. farsbrød eller pølser) skal lægges tæt ved siden af hinanden.

1-2 minutters hviletid forbedrer altid resultatet, specielt for frosne madvarer.

Dæk altid retten, når denne funktion anvendes.

Hvis maden er indpakket på en måde, så den allerede har et låg, skal der skæres 2-3 snit i emballagen, så trykket kan lettes under opvarmningen.

Plastfolie skal snittes eller prikkes med en gaffel, for at mindske trykket og hindre, at folien springer, fordi der samler sig damp under tilberedningen.



Manuel optøning

Følg anvisningerne om "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger", og vælg effekttrinnet 160 W ved manuel optøning.

Se jævnlgt til maden. Med lidt erfaring lærer man den korrekte tid til de forskellige mængder.

Frosne madvarer i plastposer, folie eller kartonæsker kan sættes direkte i ovnen, forudsat at materialet ikke indeholder metaldele (f.eks. metalposelukkere).

Emballagens facon har indflydelse på optøningstiden. Flade pakker tør hurtigere op end tykke.

Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op. Enkeltfrosne stykker tør hurtigere op.

Beskyt dele af maden med små stykker alufolie, hvis de begynder at blive varme (f.eks. kyllingelår og den yderste del af kyllingevinger).

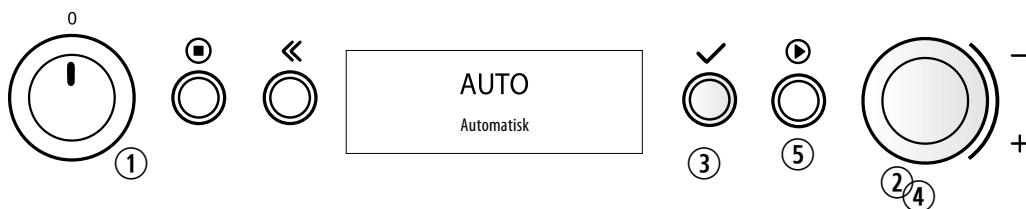
Vend store stykker efter halvdelen af optøningstiden.

Kogte madvarer, gryderetter og kødsovse tør lettere op, hvis der røres rundt under optøningen.

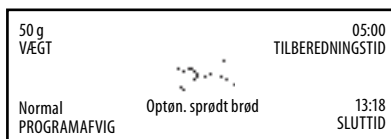
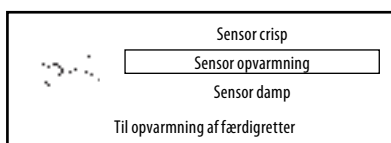
Ved optøning anbefales det ikke at tømme madvaren helt op, men lade den endelige optøning afslutte under hviletiden.

Hviletid efter optøning forbedrer altid resultatet, da varmen fordeler sig mere jævnt i maden.

Optøn. sprødt brød



1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Automatisk" visualiseres.
2. Drej på justeringsknappen indtil "Optøn. sprødt brød" visualiseres.
3. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg.
4. Drej på justeringsknappen, for at indstille vægten.
5. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg.
Anbring maden på Crisp-panden, og luk lågen.
6. Tryk på knappen Start.



Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme rundstykker, flutes og croissanter. Ovnens vil automatisk vælge tilberedningsmetoden, samt den nødvendige tid og effekt.

SØRG FOR, at Crisp-panden er placeret korrekt midt på glasdrejetallerkenen.

Ovnens og Crisp-panden bliver meget varme ved brug af denne funktion.

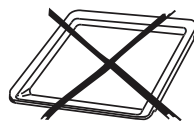
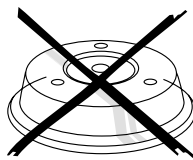
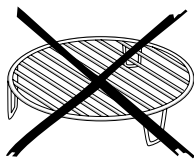
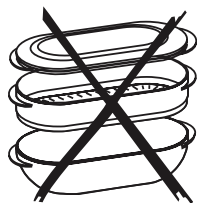
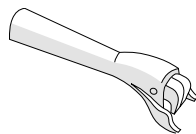
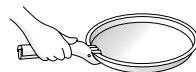
Sæt ikke den varme Crisp-pande på varmfølsomme overflader.

Sørg omhyggeligt for ikke at røre ved grillelementet.

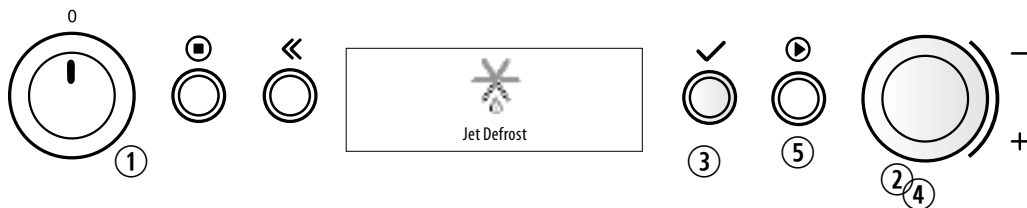
Brug ovnhandsker eller det medfølgende specielle Crisp-håndtag, når den varme Crisp-pande skal tages ud.

Brug kun den medfølgende Crisp-pande til denne funktion.

Andre crisp-pander, der fås på markedet, giver ikke et korrekt resultat, når de anvendes med denne funktion.



Jet Defrost



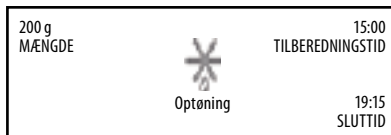
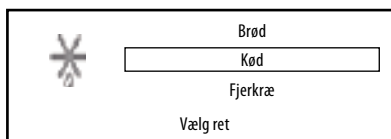
1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Jet Defrost" visualiseres.

2. Drej på justeringsknappen, for at vælge madvaren.

3. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg.

4. Drej på justeringsknappen, for at indstille vægten.

5. Tryk på knappen Start.



Brug denne funktion til optøning af kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og brød.

Jet Defrost bør kun anvendes til madvarer med en nettovægt mellem 100 g og 3,0 kg.

Anbring altid madvarerne på glasdrejetallerkenen.

VÆGT:

Denne funktion skal kende madens nettovægt. Derefter beregner ovnen automatisk den nødvendige tid til færdiggørelse af proceduren.

Hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede: Følg proceduren for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger", og vælg 160 W til optøning.

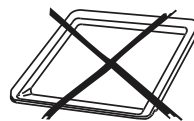
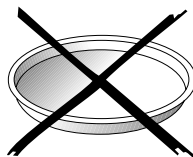
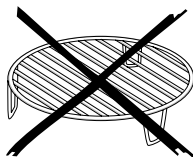
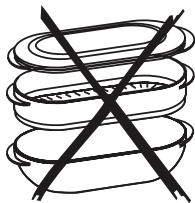
**FROSNE MADVARER:**

Hvis maden er varmere end dybfrosttemperaturen (-18°C), skal der vælges en lavere vægtindstilling.

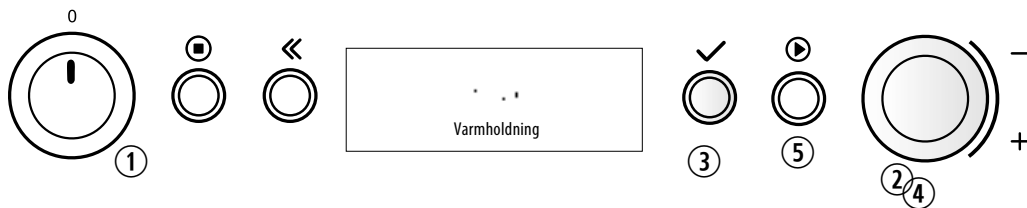
Hvis maden er koldere end dybfrosttemperaturen (-18°C), skal der vælges en højere vægtindstilling.

MAD		TIPS
*** 	Kød (100 g -2,0 kg)	Hakkekød , koteletter, bøffer eller stege.
*** 	Fjerkræ (100 g-3,0 kg)	Kylling, hel , parteret eller fileter.
*** 	Fisk (100 g-2,0 kg)	Hele, koteletter eller fileter.
*** 	Grøntsager (100 g-2,0 kg)	Blandede grøntsager , ærter, broccoli, osv.
*** 	Brød (100 g-2,0 kg)	Brød , boller eller rundstykker.

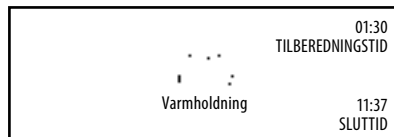
Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen, og hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger" og vælge 160 W til optøning.



Varmholdning



1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Varmholdning" visualiseres.
2. Drej på justeringsknappen, for at indstille tiden.
3. Tryk på knappen Start.



Anvend denne funktion til at holde netop tilberedt mad på serveringstemperatur. Velegnede madvarer er kød, stegte retter og tærter.

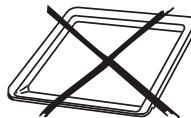
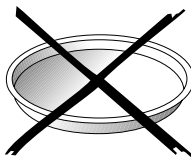
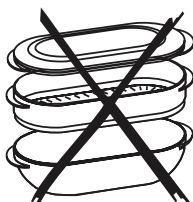
Funktionen Varmholdning kan afbrydes når som helst ved at åbne lågen. Den afbrydes midlertidigt, når du kontrollerer maden.

For at fortsætte skal du lukke lågen og trykke på startknappen igen.

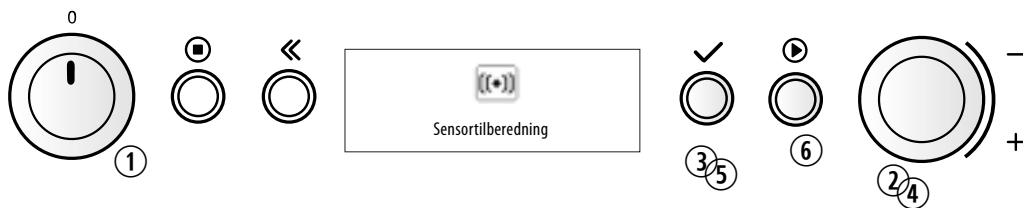
Den maksimale varighed er 90 minutter.

Hvis ovnen er varm efter tilberedning, skal den køle af, før man anvender denne funktion, for at undgå, at maden brænder på.

Anvend altid den lave rist til retten, så luften kan cirkulere frit omkring den.



Sensor crisp



1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Sensortilberedning" visualiseres.
2. Drej på justeringsknappen indtil "Sensor crisp" visualiseres.
3. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg.
4. Drej på justeringsknappen, for at vælge madvaren.
5. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg.
6. Tryk på knappen Start.

Brug denne funktion til hurtigt at varme maden op fra frosnen tilstand til serveringstemperatur.

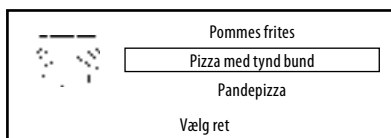
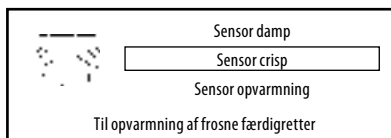
Auto-crisp bruges kun til frosne færdigretter.

Brug kun den medfølgende Crisp-pande til denne funktion.

Andre crisp-pander, der fås på markedet, giver ikke et korrekt resultat, når de anvendes med denne funktion.

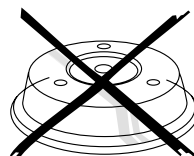
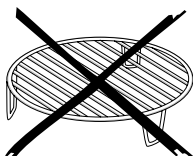
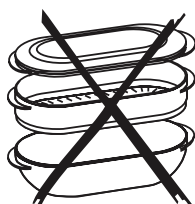
Anbring aldrig nogen form for beholdere eller indpakning på Crisp-panden!

Der må kun anbringes mad på Crisp-panden.

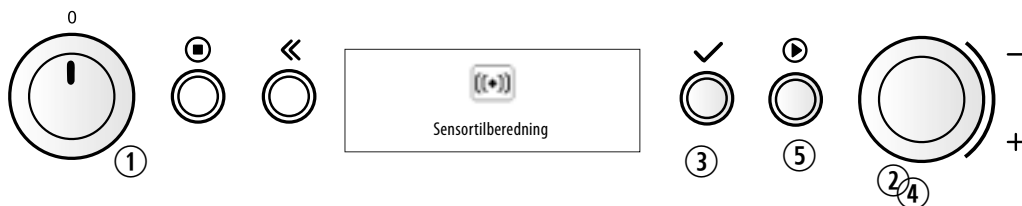


MAD		TIPS
*** 	Pommes frites (300 g – 600 g)	Fordel pommes fritterne i et jævnt lag på Crisp-panden. Drys evt. med salt.
*** 	Pizza, med tynd bund (250 g – 500 g)	Til pizzaer med en tynd bund.
*** 	Pandepizza (300 – 800 g)	Til pizzaer med en tyk bund.
*** 	Grillede kyllingevinger (300 – 600 g)	Til parteret kylling skal Crisp-panden pensles med olie. Tilbered med Programafvig indstillet på Lys

Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen, og hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede vægt, bruges samme fremgangsmåde som for manuel Crisp-funktion.



Sensor damp



1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Sensortilberedning" visualiseres.
2. Drej på justeringsknappen indtil "Sensor damp" visualiseres.
3. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg.
4. Drej på justeringsknappen, for at indstille tilberedningstiden.
5. Tryk på knappen Start.

Brug denne funktion til at tilberede retter som grøntsager, fisk, ris og pasta.

Funktionen har to trin.

Første trin bringer maden hurtigt til kogepunktet.

Andet trin tilpasser automatisk effekten, så maden simrer og ikke koger over.

Dampkogerer er udelukkende beregnet til anvendelse med mikrobølger!

Den må aldrig anvendes med nogen anden funktion.

Hvis dampkogerer anvendes med en anden funktion, kan det medføre beskadigelse.

Kontrollér altid, inden der tændes for ovnen, at drejetallerkenen kan dreje frit.

Anbring altid dampkogerer på glasdrejetallerkenen.

LÅG

Dæk altid maden til med et låg. Kontrollér, at både beholderen og låget er egnede til mikrobølgeovn, før de tages i brug. Hvis du ikke har et velegnet låg til kogekarret, kan man anvende en tallerken.

Den skal anbringes med undersiden vendt mod beholderen.

Brug ikke folie eller sølvpapir til at dække retten.

KOGEKAR

Den anvendte beholder må højst være halvt fyldt. Hvis der skal tilberedes en større portion, skal man bruge et tilsvarende større kogekar, så det kun bliver halvt fyldt op. Ellers kan maden koge over.

TILBEREDNING AF GRØNTSAGER

Anbring grøntsagerne i sigten. Hæld 100 ml vand i bunden. Læg låg på, og indstil tiden.

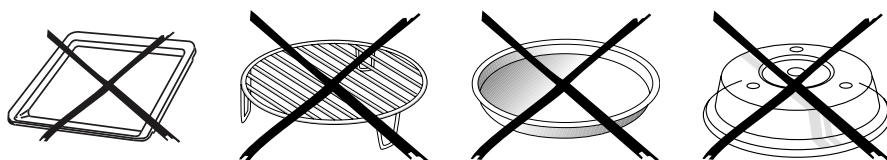
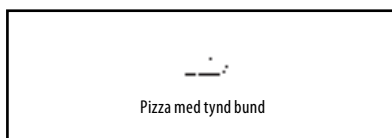
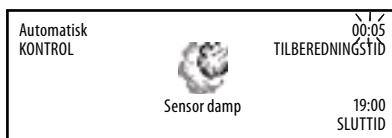
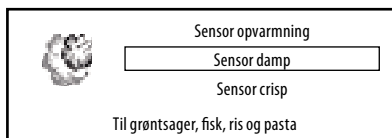
Bløde grøntsager som broccoli og porrer skal have 2-3 minutter.

Hårdere grøntsager som gulerødder og kartofler skal have 4-5 minutter.

KOGNING AF RIS

Følg anbefalingerne på pakken vedrørende kogetid og mængde vand og ris.

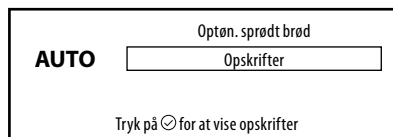
Hæld ingredienserne i underdelen, læg låg på, og indstil tiden.




Opskrifter





1. Drej på multifunktionsknappen indtil "Opskrifter" visualiseres.
2. Drej på justeringsknappen, for at vælge en af opskrifterne.
3. Tryk på knappen OK, for at bekræfte dit valg.
4. Brug knappen OK / justering til at gennemse og vælge de ønskede indstillinger.
5. Tryk på knappen Start.





Brug denne funktion til hurtigt at finde frem til din yndlingsopskrift.

	MAD	MÆNGDE	TILBEHØR	TIPS
 KARTOFLER	Kogning	300 g - 1 kg	Dampkogerens bund og låg	Placer i dampkogerens bånd og tilsæt 100 ml vand. Læg låg på.
	Bagning	200 g - 1 kg	Ovnfast fad, der er velegnet til mikroovn, på drejetallerken	Vask og prik. Vend, når displayet angiver det.
	Gratin	4 - 10 portioner	Ovnfast fad, der er velegnet til mikroovn, på lav rist	Skær de rå kartofler i skiver, og læg dem taglagt med løg. Krydr med salt, peber og hvidløg, og hæld fløde over. Drys med ost.
	(Frosne) Pommes frites	300 - 600 g	Crisp-pande	Drys med salt.
	I både	300 - 800 g		Skræl og skær i både. Drys med krydderier, smør Crisp-panden let med olie, og stænk overfladen med olie. Rør i maden, når displayet afgiver det.
Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen, og hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger"				



MAD		MÆNGDE	TILBEHØR	TIPS	
 KØD	Steg	Oksekød	800 g – 1,5 kg	Ovnfast fad, der er velegnet til mikroovn, på lav rist	Drys stegen med krydderier, og stil den i den forvarmede ovn
		Svinekød	800 g – 1,5 kg		Drys stegen med krydderier, og stil den i den kolde ovn
		Lammekød	1 kg, 1,5		Drys stegen med krydderier, og stil den i den forvarmede ovn
		Kalvekød	800 g – 1,5 kg		
	Ribbenssteg		700 g - 1,2 kg	Bratwurst	Drys med krydderier, og anbring på Crisp-panden.
	Entrecôte		2 - 6 stk.	Høj rist på drejetallerken	Kom kødet på, når grillen er varmet op. Vend, når displayet angiver det. Drys med krydderier.
	Lammekotelet		2 – 8 stk.		
	Bratwurst		200 - 800 g	Crisp-pande	Smør Crisp-panden let. Kom kødet på, og vend det, når displayet angiver det.
	(Kogning)	Hotdog	4 – 8 stk.	Dampkogerens bund uden låg	Placér i dampkogerens bund og dæk med vand.
	(Frossen)	Hamburgere	100 - 500 g	Crisp-pande	Smør Crisp-panden let. Kom kødet på, når Crisp-panden er forvarmet. Vend maden, når displayet angiver det.
Bacon		50 - 150 g	Kom maden på, når Crisp-panden er forvarmet, og vend, når displayet angiver det.		
Farsbrød		4 - 8 portioner	Ovnfast fad, der er velegnet til mikroovn, på drejetallerken	Lav den ønskede fars, og form den til et brød.	
Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen, og hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger"					

MAD		MÆNGDE	TILBEHØR	TIPS	
 FJERKRÆ	Kylling	Steg	800 g – 1,5 kg	Ovnfast fad, der er velegnet til mikroovn, på lav rist	Drys med krydderier og stil den i den kolde ovn.
		Fileter (damp)	300 - 800 g	Dampkoger	Drys med krydderier og anbring i dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
		Fileter (stegning)	300 g - 1 kg	Crisp-pande	Smør Crisp-panden let. Drys med krydderier, og kom fileterne på, når Crisp-panden er forvarmet. Vend maden, når displayet angiver det.
		Stykker	500 g – 1,2 kg		Drys stykkerne med krydderier, og læg dem på Crisp-panden med skindsiden opad.
Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen, og hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger"					


MAD		MÆNGDE	TILBEHØR	TIPS	
 FISK	Fisk (hel)	Bagning	600 g – 1,2 kg	Ovnfast fad, der er velegnet til mikroovn, på lav rist	Drys med krydderier, og pensl med lidt smør.
		Kogning	600 g – 1,2 kg	Fad med låg, velegnet til mikroovn, eller brug folie som låg	Drys med krydderier og tilsæt 100 ml fiskeuppe. Tilbered tildækket.
	Fileter (damp)		300 - 800 g	Dampkoger	Drys med krydderier og anbring i dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
	Koteletter	Stegning	300 - 800 g	Crisp-pande	Smør Crisp-panden let. Drys med krydderier, og kom maden på, når Crisp-panden er forvarmet. Vend maden, når displayet angiver det.
		Dampning	300 - 800 g	Dampkoger	Drys med krydderier og anbring i dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
	(Frossen)	Gratin	600 g – 1,2 kg	Ovnfast fad, der er velegnet til mikroovn, på drejetallerken	
		Panerede fileter	200 - 600 g	Crisp-pande	Smør Crisp-panden let. Kom maden på, når Crisp-panden er forvarmet. Vend maden, når displayet angiver det.
	Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen , og hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger"				

MAD		MÆNGDE	TILBEHØR	TIPS	
 GRØNTSAGER	Frosne	Grøntsager	300 - 800 g	Dampkoger	Anbring i dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
	Gulerødder		200 - 500 g		
	(Grønne)	Bønner	200 - 500 g	Dampkogerens bund og låg	Placér i dampkogerens bånd og tilsæt 100 ml vand. Læg låg på.
	Broccoli		200 - 500 g	Dampkoger	Anbring i dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
	Blomkål		200 - 500 g		
	(Frossen)	Gratin	400 - 800 g	Ovnfast fad, der er velegnet til mikroovn, på drejetallerken	
	Peberfrugt	Dampning	200 - 500 g	Dampkoger	Anbring i dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
		Stegning	200 - 500 g	Crisp-pande	Smør Crisp-panden med lidt olie. Skær ud i stykker, og læg på Crisp-panden, når den er forvarmet. Drys med krydderier, og dryp med olie. Rør i maden, når displayet afgiver det.
	Auberginer		300 - 800 g		Skær ud i halve, drys med salt og lad dem stå et stykke tid. Smør Crisp-panden med lidt olie, og kom maden på, når Crisp-panden er forvarmet. Vend, når displayet angiver det.
	Squash	Dampning	200 - 500 g	Dampkoger	Anbring i dampristen. Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
Majskolber		300 g - 1 kg			
Tomater		300 - 800 g	Ovnfast fad, der er velegnet til mikroovn, på lav rist	Skær ud i halve, drys med krydderier og drys over med ost.	


Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen, og hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger"

MAD		MÆNGDE	TILBEHØR	TIPS	
 PASTA	Pasta		Dampkogerbund og låg	Indstil den anbefalede tilberedningstid for pastaen. Hæld vand i dampkogerens bund. Læg låg på. Kom pasta i, når displayet angiver det, og tilbered under låg.	
	Lasagne	Hjemmelavet	4 - 10 portioner	Ovnfast fad, der er velegnet til mikroovn, på lav rist	Lav din foretrukne opskrift eller følg opskriften på emballagen.
		Frosne	500 g - 1,2 kg	Ovnfast fad, der er velegnet til mikroovn, på drejetallerken	
 RIS	Kogning	Ris	100 ml - 400 ml	Dampkogerbund og låg	Indstil den anbefalede tilberedningstid for risen. Kom vand og ris i den nederste del, og læg låg på.
	Grød	Ris	2 - 4 portioner		Placér ris og vand i dampkogerens bund. Læg låg på. Tilsæt mælk, når displayet angiver det, og fortsæt tilberedningen.
			Havre	1 - 2 portioner	Fad uden låg, velegnet til mikroovn



Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen, og hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger"

MAD		MÆNGDE	TILBEHØR	TIPS	
 PIZZA/ TÆRTE	Pizza	Hjemmelavet	2 - 6 portioner	Bageplade	Lav din foretrukne opskrift, og anbring den på bagepladen. Sæt den i ovnen, når forvarmningen er færdig.
		Tynd (frossen)	250 - 500 g	Crisp-pande	Fjern emballagen.
		Deep Pan-pizza (frossen)	300 - 800 g		Kom pizzaen på, når Crisp-panden er forvarmet.
		Køleskabskold	200 - 500 g		Lav dejen (250 g mel, 150 g smør + 2½ spsk. vand), og beklæd Crisp-panden hermed. Prik dejen med en gaffel. Forbag dejen. Tilsæt fyldet bestående af 200 g skinke, 175 g ost og en blanding af 3 æg og 3 dl fløde, der er pisket sammen, når displayet angiver det. Sæt i ovnen igen, og fortsæt tilberedningen.
	Quiche	Lorraine	1 stk		Fjern emballagen.
		(Frossen)	200 - 800 g		

Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen, og hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger"

MAD		MÆNGDE	TILBEHØR	TIPS	
 BRØD/ KAGER	Brød		1 - 2 stk.	Bageplade	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Lad det hæve på bagepladen. Sæt i ovnen, når den er forvarmet.
	Rundstykker	Rundstykker	1 stk		Sæt i ovnen, når den er forvarmet.
		Frosne			Vakuumpakkede rundstykker. Sæt i ovnen, når den er forvarmet.
		Forbagte			Fjern emballagen.
		På dåse		Sæt i ovnen, når den er forvarmet.	
	Boller			Crisp-pande	Lav en stor eller flere mindre scones, og sæt den/dem på den smurte Crisp-pande.
	Sukkerbrøds-kage			Ovnfast kageform, der er velegnet til mikroovn, på lav rist	Bland en opskrift med en totalvægt på 700 - 800 g. Sæt kagen i ovnen, når den er forvarmet.
	Muffins			Bageplade	Lav en dej til 16 - 18 stk., og kom den i forme af papir. Sæt i ovnen, når den er forvarmet.
	Småkager				Sæt småkagerne på bagepapir, og sæt dem i ovnen, når den er forvarmet.
Marengs			Lav en portion af 2 æggehvinder, 80 g sukker og 100 g kokosmel. Smag til med vanilje og mandelessens. Lav 20 - 24 stk., og anbring dem på en letsurt bageplade eller bagepapir. Sæt i ovnen, når den er forvarmet.		

Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen, og hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger"

MAD		MÆNGDE	TILBEHØR	TIPS	
 SNACKS	Popcorn		90 – 100 g	Sæt posen på drejetallerkenen. Tilbered kun én pose ad gangen.	
	Ristede nødder		50 - 200 g	Crisp-pande Kom nødderne på , når Crisp-panden er forvarmet. Rør i maden, når displayet afgiver det. Kom stykkerne på , når Crisp-panden er forvarmet. Vend, når displayet angiver det. Lav en dej af 180 g mel, 125 g smør og 1 æg (eller anvend en færdiglavet dej). Beklæd Crisp-panden med dejen og fyld den med 700 – 800 g skiveskårne æbler, blandet med sukker og kanel. Fjern emballagen.	
	Kylling	Grillede kyllingevinger	300 - 600 g		
		Nuggets (frosne)	250 - 600 g		
 DESSERT	Frugttærte	Hjemmelavet	1 stk		
		Frosne	300 - 800 g		
	Bagte æbler		4 – 8 stk.	Ovnfast fad, der er velegnet til mikroovn, på drejetallerken	Fjern kernehusene , og fyld æblerne med marcipan eller kanel, sukker og smør.
	Frugtkompot		300 g – 800 ml	Dampkoger	Anbring i dampristen . Kom 100 ml vand i bunden, og læg låg på.
	Soufflé		2 - 6 portioner	Ovnfast fad på lav rist	Tilbered en soufflé blanding med citron, chokolade eller frugt, og hæld den op i et ovnfast fad med høj kant. Sæt maden ind, når displayet angiver det.

Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen, og hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger"

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring er den eneste form for vedligeholdelse, der normalt er brug for. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan overfladerne ødelægges. Det kan påvirke apparatets levetid, og det kan også medføre farlige situationer.

Anvend ikke metalskuresvampe, slibende rengøringsmidler, svampe af ståluld, skureklude o.l., da de kan beskadige betjeningspanelet samt ovnens indvendige og udvendige overflader. Brug en svamp med mildt opvaskemiddel eller et stykke køkkenrulle med et glasrensemiddel. Sprøjt glasrensemiddel på et stykke køkkenrulle. **Sprøjt ikke direkte på ovnen.**

Med jævne mellemrum, og specielt efter overkogning, skal du fjerne drejetallerkenen og drejekrydset, så ovnbunden kan rengøres.

Denne ovn er fremstillet til at blive anvendt med monteret drejetallerken.

Anvend ikke mikrobølgeovnen, når drejetallerkenen er fjernet med henblik på rengøring.

Anvend et mildt opvaskemiddel, vand og en blød klud til rengøring af ovnrummet, yder- og indersiden af ovnlågen samt falsen.

Lad ikke fedt eller madrester sidde omkring lågen.

Ved genstridige pletter, skal du lade en kop med vand koge i ovnen i 2 eller 3 minutter. Dampen vil blødgøre pletterne.

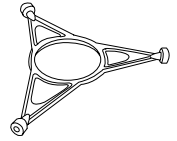
Anvend ikke damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.

Hæld lidt citronsaft i en kop vand, sæt den på drejetallerkenen, og lad den koge nogle få minutter for at fjerne lugt fra ovnrummet.

Grillelementet har ikke behov for rengøring, da den stærke varme brænder alle rester. Derimod bør loftsbeklædningen herover rengøres regelmæssigt. Dette gøres med varmt vand, rengøringsmiddel og en svamp. Hvis grillen sjældent anvendes, bør den tændes i 10 minutter hver måned.

VELEGNET TIL VASK I OPVASKEMASKINE:

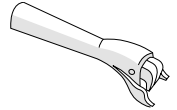
Drejekryds



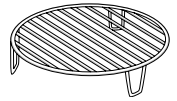
Glasdrejetallerken



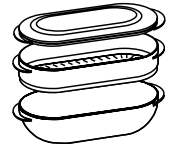
Crisphåndtag



Grill



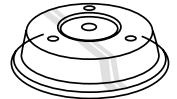
Dampkoger



Bageplade



Låg



OMHYGGELIG RENGØRING:

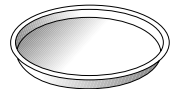
Crisp-panden skal rengøres i vand tilsat et mildt opvaskemiddel.

Områder med fastbrændte rester kan rengøres med en skuresvamp og et mildt opvaskemiddel.

Lad altid crisp-panden køle af, før den rengøres.

Crisp-panden må ikke komme i vand eller skylles, mens den stadig er varm. Hurtig afkøling kan skade den.

Brug aldrig ståluld. Det vil ridse overfladen.



Data for test af opvarmning

I OVERENSSTEMMELSE MED IEC 60705.

Den Internationale Elektrotekniske Kommission IEC har udarbejdet en standard for sammenlignende afprøvning af opvarmningseffektivitet for forskellige mikrobølgeovne. Vi anbefaler følgende for denne ovn:

Test	Mængde	Vejl. tid	Effektniveau	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 OVERENSSTEMMELSE MED IEC 60350.

Den Internationale Elektrotekniske Kommission IEC har udarbejdet en standard for sammenlignende afprøvning af opvarmningseffektivitet for forskellige ovne. Vi anbefaler følgende for denne ovn:

Test	Vejl. tid	Temperatur	Forvarmet ovn	Tilbehør
8.4.1	30 – 35 min	150 °C	Nej	Bageplade
8.4.2	18 – 20 min	170 °C	Ja	Bageplade
8.5.1	33 – 35 min	160 °C	Nej	Grillrist
8.5.2	65 – 70 min	160 – 170 °C	Ja	Grillrist

Tekniske specifikationer

Strømforsyning	230 V / 50 Hz
Mærkespænding	2800 W
Sikring	16 A
Mikrobølgernes udgangseffekt	900 W
Grill	1600 W
Varmluft	1200 W
Ydre mål (H x B x D)	455 x 595 x 560
Indre mål (H x B x D)	210 x 450 x 420

Anbefalet brug og gode råd

Sådan læses tilberedningstabellen

Tabellen angiver de funktioner, som er bedst at anvende til de forskellige typer af fødevarer. Tilberedningstiderne, om anført, starter fra det tidspunkt, hvor retten sættes i mikrobølgeovnen, bortset fra forvarmning (om påkrævet).

Tilberedningsindstillingerne og -varighederne er kun vejledende, og de afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Tilbered altid retten ved den korteste af de angivne tilberedningsvarigheder, og kontrollér så, om den er gennemstegt.

Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det (om medfølgende) tilbehør med omhu, for at opnå det bedste resultat.

Plastfolie og -poser

Fjern metalposelukkere fra papir- eller plastposer, inden de anbringes i mikroovnen.

Folie skal snittes eller prikkes med en gaffel, for at mindske trykket og hindre, at folien springer, fordi der samler sig damp under tilberedningen.

Væsker

Væske kan blive opvarmet til over kogepunktet, uden synlige tegn herpå. Dette kan medføre, at varme væsker pludselig koger over.

Denne risiko forebygges ved at:

1. Undgå anvendelse af cylindriske beholdere med smalle åbninger.
2. Rør rundt i væsken, før beholderen sættes i ovnen, og lad skeen blive i beholderen.
3. Rør rundt igen efter opvarmningen, før beholderen forsigtigt tages ud af mikrobølgeovnen.

Tilberedning

Mikrobølger trænger kun ind i madvaren til en begrænset dybde, så hvis der er flere stykker, der skal tilberedes samtidigt, skal de anbringes i en cirkel, så der er flere stykker i yderkanten.

Mindre stykker tilberedes hurtigere end store stykker.

Skær fødevarerne ud i stykker af samme størrelse, så de tilberedes ensartet.

Fugten fordamper under tilberedning med mikrobølger.

Et låg, der kan tåle mikrobølger oven på beholderen, hjælper med at reducere fordampningen.

De fleste madvarer fortsætter med at tilberedes, efter at tilberedningen i mikrobølgeovnen er færdig.

Tillad derfor altid et tidsrum til færdiggørelse af tilberedningsprocessen.

Sædvanligvis er det påkrævet at røre rundt under mikrobølgetilberedning. Når der røres rundt skal de tilberedte portioner flyttes fra yderkanterne mod centrum, og de mindre tilberede centrale portioner flyttes mod ydersiden.

Anbring tynde skiver kød oven på hinanden eller taglagt. Tykkere skiver (f.eks. farsbrød eller pølser) skal lægges tæt ved siden af hinanden.

Babymad

Når du har opvarmet babymad eller væske i en sutteflaske eller beholder, bør du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering.

På denne måde sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og at du undgår risikoen for skoldning eller vabler. Sørg altid for at fjerne låg og sut før opvarmning.

Frosne madvarer

For at opnå de bedste resultater, anbefaler vi at madvaren tøs op direkte på glasdrejetallerkenen. Om nødvendigt kan der anvendes en let plastikbeholder, der er egnet til mikrobølger.

Kogte madvarer, gryderetter og kødsovse tør lettere op, hvis der røres rundt under optøningen.

Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op. Enkeltfrosne stykker tør hurtigere op.

Fejlfindingsoversigt

Apparatet fungerer ikke

- Drejekrydset er anbragt korrekt.
- Lågen er helt lukket.
- Kontrollér sikringerne, og kontrollér, om der er strømafbrydelse.
- Kontrollér, at luften kan cirkulere omkring apparatet.
- Vent 10 minutter, og prøv at bruge apparatet igen.
- Åbn og luk lågen, før du prøver igen.
- Tag stikket ud af stikkontakten. Vent i 10 minutter før stikket kobles til og du prøver igen.

Serviceafdelingen

Før Serviceafdelingen kontaktes

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, når de ovenstående kontroller er udført, kontaktes serviceafdelingen.

Angiv altid:

- En kort beskrivelse af fejlen;
- Apparatets type og model
- Servicenummeret (tallet står efter ordet "Service" på typepladen), der er anbragt på højre kant af apparatets ovnrum (synlig når lågen er åben).

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Gør apparatet ubrugeligt ved at klippe el-kablet af.
- Kontakt de lokale myndigheder, renovationselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater.

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke

Kontakt den nærmeste serviceafdeling, hvis bogstavet "F" vises på displayet efterfulgt af et tal. Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

SERVICE 0000 000 00000



Servicenummeret står også i garantibeviset.

- Dit fulde navn og adresse
- Telefonnummer.

BEMÆRK: Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret **servicecenter** (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Trykt i Italien

10/15

400010839676

