Brugsanvisninger

KitchenAid

Sikkerhedsregler 4
Værn om miljøet 10
ERKLÆRING OM MILJØVENLIGT DESIGN 10
Indbygning af apparatet 10
"Programafvig" (kun Auto-funktioner) 15
Meddelelser 15
Afkøling 16
Genveje 16
TÆND/SLUK 17
Ændring af indstillinger 17
Sprog 17
Indstilling af ur 18
Lydstyrkeindstilling 18
Lysstyrke 19
Øko 19
Under tilberedning 20
Konstant tilberedning 20
Udskudt start 21
Minutur 21
Tilberedning og genopvarmning med mikrobølger 22
Effektniveau 22
Jet start 23
Hurtig forvarme 24
Over-/undervarme 25
Over-/underv. + MB 26
Grill 27
Grill + mikrobølger 28
Turbo grill 29
Turbo grill + mikro. 30
Varmluft 31
VARMLUFT + MIKRO. 32
Specialfunktion – Varmholdning 33
Specialfunktion - Dejhævning 34
Auto Reheat (Auto-opvarmning) 35
Hurtig optøning 37
Manuel optøning 39
Prof. brødbagning 40
Prof. bagværk 41
Prof. stegning 42
Rengøring og vedligeholdelse 44
Data for test af opvarmning 45
Tekniske specifikationer 45
Anbefalet brug og gode råd 46
Fejlfindingsoversigt 47
Serviceafdelingen 47
Bortskaffelse af husholdningsapparater 47

Sikkerhedsregler

VIGTIGT: SKAL LÆSES OG OVERHOLDES
Læs følgende sikkerhedsforskrifter med omhu, før apparatet tages i brug.
Opbevar dem på et let tilgængeligt sted til eventuel senere brug.
Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes.
Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar pga. manglende overholdelse af disse sikkerhedsforskrifter, for ukorrekt brug af apparatet eller forkerte betjeningsindstillinger.

SIKKERHEDSADVARSLER
ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver varme under brug:
Børn på under 8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
Apparatet kan bruges af børn på 8 år og herover, og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse 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 udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
ADVARSEL: Undgå at berøre varmeelementerne

eller den indre overflade - risici for forbrændinger.
ADVARSEL: Hvis der er skader på ovnens låge eller lågens pakninger, må den ikke anvendes, før den er blevet repareret af en kvalificeret reparatør.
ADVARSEL: Væske og andre fødevarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere da disse kan eksplodere.
Mikrobølgeovnen er beregnet på at opvarme mad- og drikkevarer.
Tørring af madvarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtigt tøj etc kan give risiko for tilskadekomst, antænding eller brand.
Hold øje med ovnen under opvarmning af fødevarer i plastik- eller papirbeholdere pga. risikoen for antænding.
Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre en forsinket kogen over, så der skal udvises forsigtighed, når beholderen håndteres.
Indholdet af sutteflasker eller glas med babymad skal røres rundt eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres før konsumeringen, for at undgå forbrændinger.
Æg med skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i ovnen. De kan eksplodere, selv efter mikrobølgeopvarmningen er afsluttet.
Hold klude eller andet brændbart materiale væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølet.
Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold altid øje med tilberedningen, når der tilberedes mad med

meget fedt, olie eller, når der tilføjes alkohol (f.eks. rom, cognac, vin) - brandrisiko.
Anvend ikke mikrobølgeovnen til friturestegning. Olietemperaturen kan ikke kontrolleres.
Hvis apparatet egner sig til stegetermometer, må man kun bruge et stegetermometer, der anbefales til ovnen (om forudset).
Brug ovnhandsker til at fjerne bradepander og tilbehør, og pas på ikke at røre de opvarmede dele.
Efter endt tilberedning skal lågen åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp gradvist kan sive ud, inden der tages adgang til apparatet.
Benyt udelukkende redskaber, som er egnede til mikrobølgeovne.
Varmluftshullerne forrest på ovnen må ikke blokeres.
Sluk for ovnen, eller tag stikket ud af kontakten, og hold lågen lukket, for at kvæle eventuelle flammer, hvis der observeres røg.
TILLADT BRUG
Dette apparat er udelukkende til brug i hjemmet, ikke til erhvervsmæssig brug.
Apparatet må ikke anvendes udendørs.
Opbevar aldrig eksplosionsfarlige eller brandbare stoffer, så som aerosoldåser, og anbring eller benyt aldrig benzin eller andre brandbare materialer i eller i apparatets nærhed: Der er risiko for brand, hvis apparatet bliver tændt ved et uheld.
FORSIGTIG: Apparatet er ikke beregnet til at blive

startet ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelse, så som:
- I køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger
- På landbrugsejendomme
- Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesomgivelser;
- På Bed & Breakfast-værelser.
Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum).

INSTALLATION
Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen.
Børn må ikke udføre installationshandlingerne. Børn skal derfor holdes væk under installationen.
Hold emballagen (plastikposer, dele af polystyren, etc.) udenfor børns rækkevidde under og efter installationen.
Flytning og installation af apparatet skal foretages af to eller flere personer.
Anvend altid beskyttelseshandsker for at udpakke og installere apparatet.
Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten.
Kontakt forhandleren eller Serviceafdelingen, hvis der er problemer.
Tag stikket ud af stikkontakten før, der

udføres enhver form for installationsindgreb.
Under opstillingen kontrolleres det, at apparatet ikke beskadiger elkablet.
Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldendt.
Dette apparat er beregnet til indbygning. Anvend det aldrig fritstående.
Skær køkkenelementet til, så det passer, før apparatet installeres i skabet, og fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
Der må ikke være adgang til apparatets nederste del efter installationen.
Bloker ikke mellemrummet mellem køkkenbordet og ovnens øvre kant.
Fjern kun polystyrenskumunderlag et i forbindelse med selve installationen.
Når emballagen er fjernet, skal det kontrolleres, at lågen lukker korrekt.
Kontakt forhandleren eller Serviceafdelingen, hvis der er problemer.

ELEKTRISKE ADVARSLER
For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en flerpolet kontakt med en afstand på mindst 3 mm, og apparatet skal være jordforbundet.
Man kontakte en autoriseret installatør, hvis det faste stik ikke passer til din stikkontakt.
Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen. Træk ikke strømforsyningskablet ud.

Udskift et beskadiget strømkabel med et tilsvarende kabel.
Strømforsyningskablet skal udskiftes af en autoriseret el-installatør i henhold til fabrikantens anvisninger og de gældende sikkerhedsbestemmelser.
Kontakt det autoriserede servicecenter.
For apparater med monteret stik skal man kontakte en autoriseret installatør, hvis stikket ikke passer til kontakten.
Brug ikke forlængerledninger, multistikdåser eller adaptere.
Anvend ikke dette apparat, hvis netledningen eller stikproppen er beskadiget, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.
Hold strømkablet væk fra varme overflader.
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.
Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når lågen er åben).
Kontakt et autoriseret servicecenter hvis strømkablet skal skiftes ud.
Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multi-polet afbryder, der er anbragt før stikkontakten og installeret i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE
Brug beskyttelseshandsker til rengøring og vedligeholdelse.
Tag stikket ud af stikkontakten før, der udføres enhver form for vedligeholdelsesindgreb.
Anvend aldrig damprensere.
ADVARSEL: Det er forbundet med alvorlige fare for enhver anden end en uddannet servicetekniker at udføre service eller foretage en reparation, der nødvendiggør afmontering at et dæksel, der yder beskyttelse mod mikrobølgeenergien.
ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå elektrisk stød.

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan overfladerne ødelægges. Det kan påvirke apparatets levetid, og det kan også medføre farlige situationer.
Ovnen skal rengøres regelmæssigt, og eventuelle madrester skal fjernes.
Sørg for, at apparatet er kølet af, inden er foretages nogen form for rengøring eller vedligeholdelse.
Brug ikke stærke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre glasruden i lågen, da disse kan ridse overfladen og ødelægge glasset.

Værn om miljøet

Bortskaffelse af emballagen
Emballagen er fremstillet af 100 % genbrugsmateriale og er mærket med genbrugssymbolet ♻.
Emballagens forskellige dele bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

Bortskaffelse af husholdningsapparater
Gør apparatet ubrugeligt ved at fjerne lågerne og hylderne (hvis monterede) og klippe netledningen af, så børn ikke kan gemme sig i apparatet.
Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges ♻. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.
Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater.
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 kunne opstå gennem uhensigtsmæssig 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.

RÅD OM ENERGIBESPARELSE
Ovnen skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften.
Anvend mørklakerede eller emaljerede forme, da de absorberer varmen bedst.

ERKLÆRING OM MILJØVENLIGT DESIGN

Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i Rådets forordning n. 65/2014 og n. 66/2014 og efterkomme den Europæiske standard EN 60350-1.

Indbygning af apparatet

Følg den medfølgende installationsvejledning under installation af apparatet.

Før tilslutning

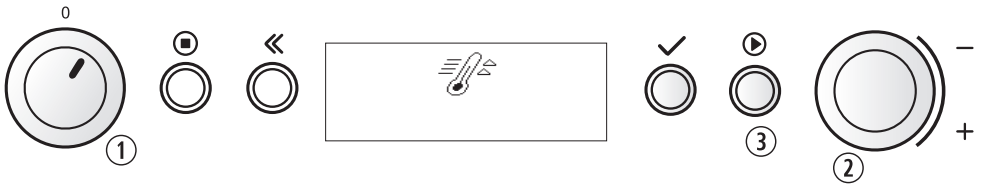
Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til spændingen i hjemmet.
Fjern ikke beskyttelsespladerne i siden af mikroovnens ovnrum. De hindrer, at der kommer fedt og madpartikler ind i bølgelederne.
Kontrollér, at mikrobølgeovnen er tom, før den installeres.
Kontrollér, at ovnen ikke er beskadiget. 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.

Før ibrugtagning

Oven skal varmes helt op (250 °C), før den anvendes for første gang (til tilberedning af fødevarer).
Følg de nedenstående punkter, for at udføre denne procedure.



1. **Drej multifunktionsknappen** over på funktionen “Hurtig forvarme”.
2. **Drej på justeringsknappen**, for at indstille temperaturen på 250 °C.
3. **Tryk på knappen Start.**

Når den indstillede temperatur er nået, holder ovnen denne temperatur i 10 minutter, inden den slukker.
Lad ovnen køle ned til stuetemperatur.
Aftør og rengør ovnens indre med fugtig køkkenrulle.

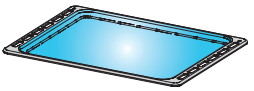
Tilbehør

GENERELT

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

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

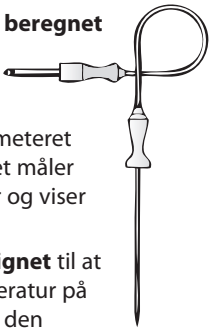
BAGEPLADE



Brug bagepladen ved tilberedning eller bagning med "Varmluft".

Brug den aldrig til tilberedning med mikrobølger.

STEGETERMOMETER

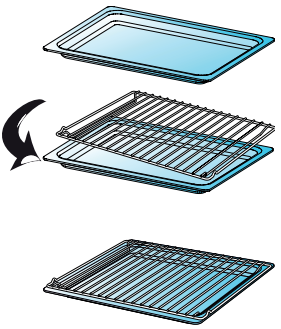


Stegetermometeret er kun beregnet til at blive brugt med funktionen "Prof. stegning". Det er ikke muligt at bruge stegetermometeret med de andre funktioner. Det måler fødevarens kernetemperatur og viser den på displayet.

Stegetermometeret er designet til at måle fødevarens kernetemperatur på mellem 45 og 90 °C. Så snart den indstillede temperatur er nået, vil apparatet slukke og "Temperatur nået" vises på displayet.

Stil aldrig stegetermometeret i vand, for at rense den. Tør den blot af med en fugtig klud eller køkkenrulle efter brug.

GLASDRYPPEBAKKE

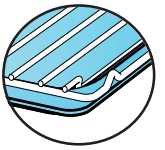


Sæt dryppebakken af glas under risten, når du bruger funktionerne "Grill" eller "Grill + mikrobølger". Den kan også bruges som kogegrej eller bradepande, når du bruger funktionen "Varmluft + mikro.".

Glasdryppebakken bruges til at opsamle saften og andet spild, der ellers ville brænde fast på ovnbunden.

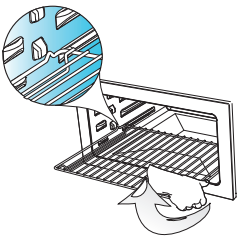
Brug altid glasdryppebakken ved tilberedning med mikrobølger.
Den skal placeres på 1. ribbe.
Anbring aldrig tilbehør direkte på ovnens bund.

RIST



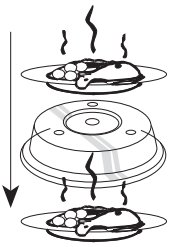
Brug risten til alle tilberedningsmetoderne, bortset fra funktionen "Kun mikrobølger". Risten tillader, at varm luft kan cirkulere rundt om maden.
Når du anbringer madvarer direkte på risten, skal du placere glasdryppebakken under den.
Kontrollér, at den tippebeskyttende kant vender udad, når du skubber kombinationen af glasdryppebakken og risten ind i ovnen.
Risten kan anvendes med funktionen "Varmluft". Den kan også bruges, når denne funktion kombineres med mikrobølger.

TIPPEBESKYTTENDE KANT



Der er en lille kant på risten, som altid skal vende opad. Den er designet til at forebygge, at risten kan tippe, når den anvendes alene.
Kontrollér, at den tippebeskyttende kant vender bagud, når risten skubbes ind.
Når risten er stoppet af den tippebeskyttende rand, skal man løfte forsiden opad og trække forsigtigt, for at udløse den.

LÅG

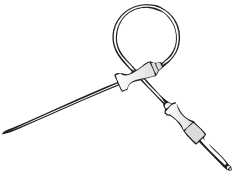


Låget anvendes til at dække maden under tilberedning og genopvarmning kun med mikrobølger. Det reducerer stænk og holder maden saftig og afkorter den nødvendige tilberedningstid.

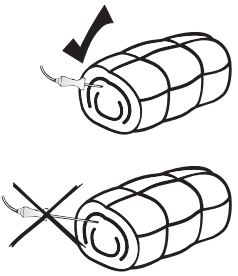
Anvend låget til opvarmning på to plan.

Placering af stegetermometeret

1. **Placér stegetermometeret** i fødevaren, mens den stadig står på køkkenbordet.

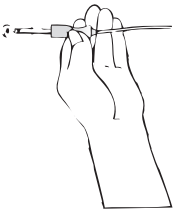


Sørg for, at så meget som muligt af stegetermometerets længde er sat i fødevaren. Det vil sikre en mere nøjagtig temperaturaflæsning.



2. **Sæt** den tilberedte ret i ovnen.

3. Forbind stegetermometeret til stikket i siden af ovnen. Sørg for at ledningen er fri, også efter at ovnlågen er blevet lukket. Både kontakten og termometerstikket er uden strøm.



TILBEREDNING MED STEGETERMOMETER

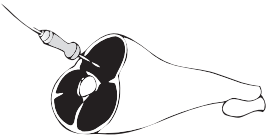
Stegetermometeret bør sædvanligvis sættes i, så spidsen af termometeret er anbragt i den tykkeste del af fødevaren, fordi denne del tager længst tid at varme.
Termometerspidsen må ikke komme i berøring med de knogler, som kødet eventuelt indeholder. Undgå desuden at sætte termometeret i fedtholdige områder i fødevaren, da disse områder varmer hurtigere op, og derfor giver misvisende sluttemperaturer.

Stegetermometeret skal om muligt placeres, så spidsen ikke berører hverken sider eller bund i kogegrejet.
Temperaturen som indstilles, skal være højere end fødevarens nuværende temperatur.
Det er ikke muligt, at anvende termometeret under tilberedning af konfekt, syltetøj eller marmelade, eller retter, som har behov for at stege eller simre i lang tid. Årsagen er, at den højeste temperatur, som kan indstilles, er på 90 °C.
Stil aldrig stegetermometeret i vand, for at rense den. Tør det blot af med en fugtig klud eller køkkenrulle efter brug.
Ovnen må ikke benyttes med stegetermometeret heri, hvis det ikke er sat i kontakten i ovnen.
Hvis ovnen bruges, uden at dette overholdes, kan stegetermometeret blive beskadiget.
Benyt kun det medfølgende stegetermometer eller et, som er godkendt af serviceafdelingen. Andre mærker på markedet giver ikke det korrekte resultat og kan beskadige ovnen.

KYLLING

Hvis termometeret anvendes til at stege kylling, skal spidsen anbringes i den tykkeste del af kyllingen, dvs. indvendigt på låret, lige bag benet. Det må aldrig berøre knoglerne.

LAMMEKØD



Når man tilbereder en lammesteg / lammekølle, sættes spidsen af termometeret i den tykkeste del, så det ikke berører knoglen.

SVINEKØD

Når man tilbereder svinekød, f.eks. bov, skinke, kamsteg osv., skal termometeret stikkes ind fra enden af stegen, ikke gennem fedtlaget på oversiden. Undgå at placere spidsen af termometeret i fedtholdige områder på svinekødet.

FISK

Termometeret kan anvendes, når man tilbereder hele, store fisk, så som gedde eller laks. Sæt spidsen af stegetermometeret i den tykkeste del, ikke for tæt på rygbenet.

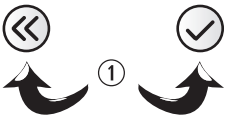
Startbeskyttelse

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.

Nøglelås

1. **Tryk og hold TILBAGE og OK** knapperne trykket samtidig, 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).

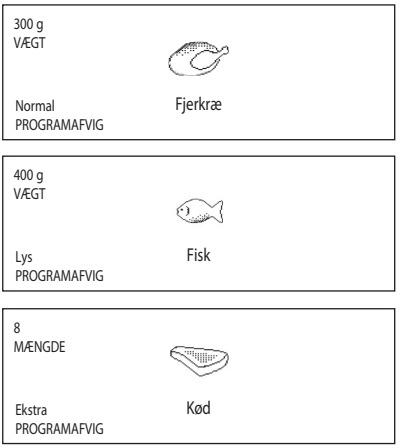
Nøglelås inaktiveres på samme måde, som den aktiveres.

"Programafvig" (kun Auto-funktioner)

"Programafvig" står til rådighed i de fleste af auto-funktionerne. Du kan personligt kontrollere slutresultatet med funktionen "Justér Programafvig". 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.

PROGRAMAFVIG	
Niveau	Effekt
Ekstra	**Giver højeste sluttemperatur**
Normal	**Standardindstilling**
Lys	**Giver laveste sluttemperatur**

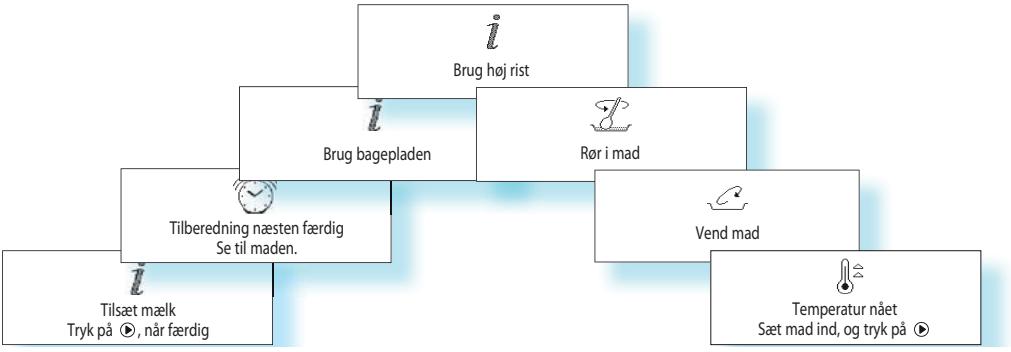
Dette gøres ved at markere et Programafvigelsesniveau med knapperne Op og Ned, og herefter trykke på knappen Start.



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 og tryk på knappen OK. (om nødvendigt).
- Luk ovnlågen, og genstart ved at trykke på knappen "Start".



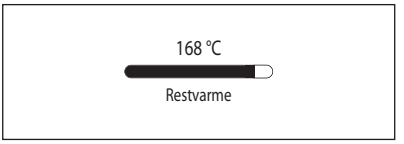
Afkøling

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 knappen TILBAGE for at vise 24-timers uret kortvarigt under afkølingen.



Genveje

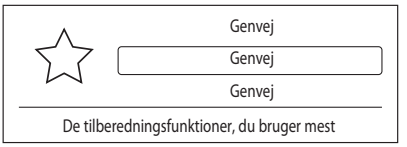
For at gøre brugen lettere, udarbejder ovnen automatisk en liste over dine foretrukne genveje.

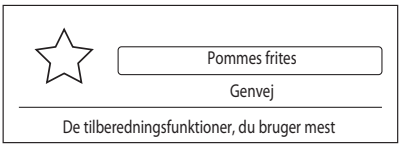
Når du første gang bruger ovnen, består listen af 10 tomme pladser, mærket "genvej".

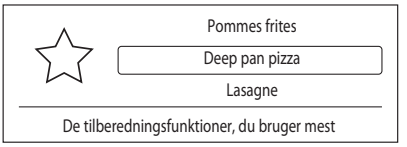
Efterhånden som du bruger ovnen, udfylder den automatisk listen over genveje med de funktioner, du bruger mest.

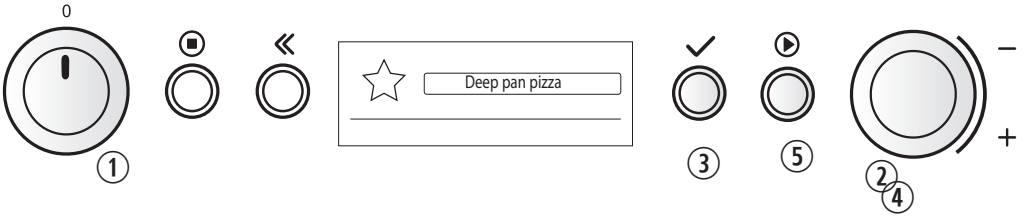
Når du åbner genvejsmenuen, står den funktion du oftest har brugt som genvej nr. #1 på listen, og den er forvalgt.

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









1. **Drej på multifunktionsknappen**, indtil "Genvej" 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 / tryk på knappen OK**, for at foretage de nødvendige justeringer.
5. **Tryk på knappen Start.**

TÆND/SLUK

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

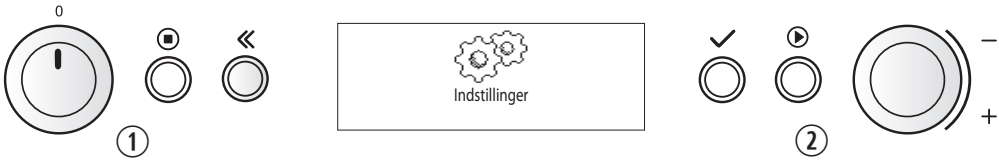
Når apparatet er tændt, fungerer alle knapperne normalt, og 24-timers uret vises ikke.

Når apparatet er slukket, vises 24-timers uret.

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



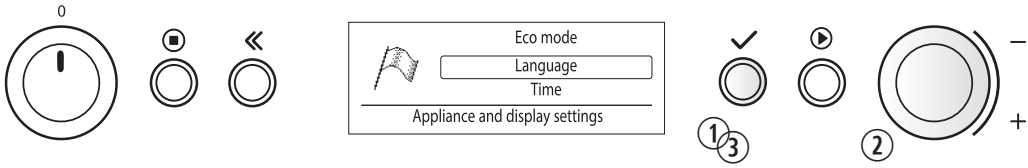
1. **Drej på multifunktionsknoppen** indtil "Indstillinger" visualiseres.
2. **Drej på justeringsknappen**, for at vælge en indstilling til justering.

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

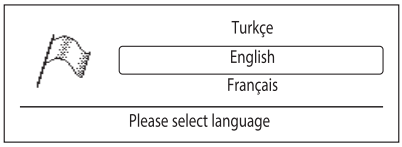
Efter et strømsvigt, blinker uret og skal indstilles igen.

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

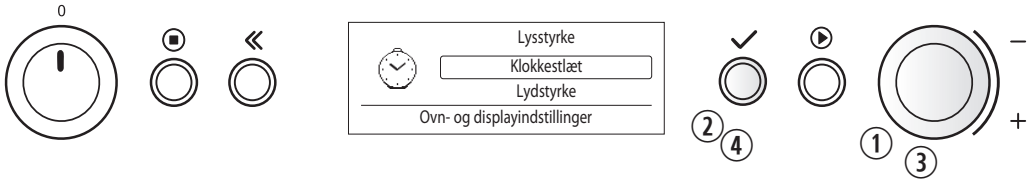
Sprog



1. **Tryk på knappen OK.**
2. **Drej på justeringsknappen**, for at vælge et af de tilgængelige sprog.
3. **Tryk på OK-knappen** igen for at bekræfte ændringen.



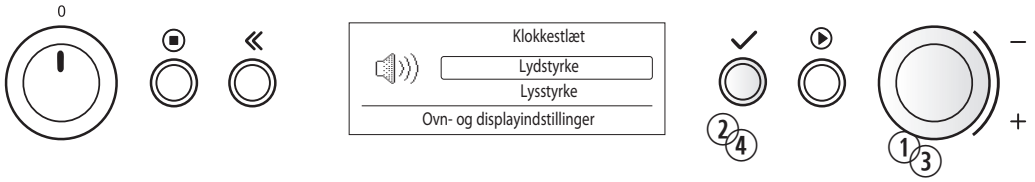
Indstilling af ur



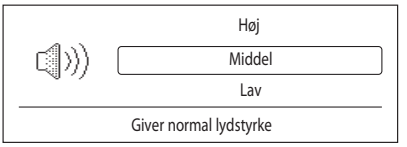
1. **Drej på justeringsknappen**, indtil tiden vises.
2. **Tryk på OK-knappen.** (Tallene blinker).
3. **Drej justeringsknappen** for at indstille klokkeslættet.
4. **Tryk på OK-knappen** igen for at bekræfte ændringen.

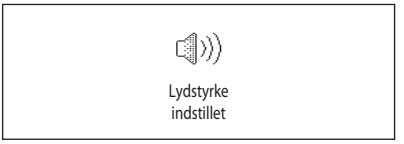
Nu er uret stillet, og det går.

Lydstyrkeindstilling

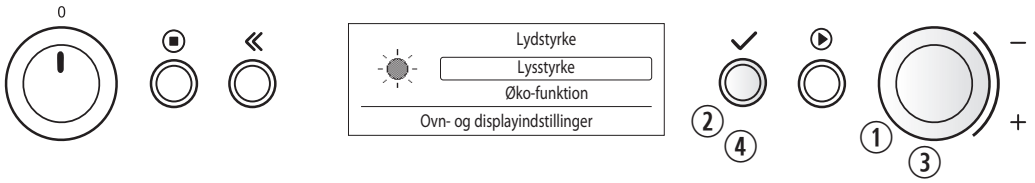


1. **Drej på justeringsknappen**, indtil "Lydstyrke" visualiseres.
2. **Tryk på knappen OK.**
3. **Drej på justeringsknappen**, for at indstille lydstyrken på høj, middel, lav eller lyd fra.
4. **Tryk på OK-knappen** igen for at bekræfte ændringen.

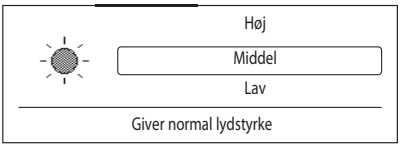


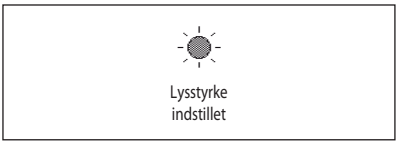


Lysstyrke

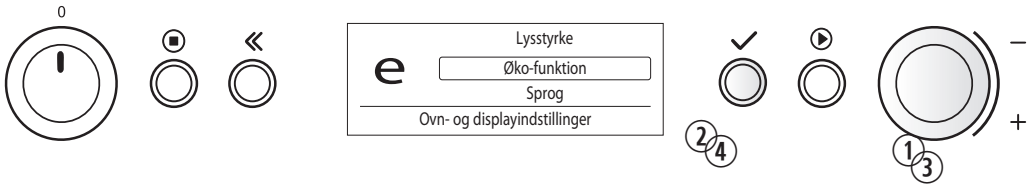


1. **Drej på justeringsknappen**, indtil "Lysstyrke" visualiseres.
2. **Tryk på knappen OK.**
3. **Drej på justeringsknappen**, for at indstille den ønskede lysstyrke.
4. **Tryk på OK-knappen** igen for at bekræfte valget.

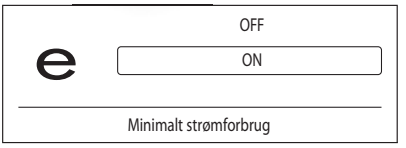




Øko



1. **Drej på justeringsknappen**, indtil "Øko-funktion" visualiseres.
2. **Tryk på knappen OK.**
3. **Drej på justeringsknappen**, for at stille ØKO-indstillingen på ON eller OFF.
4. **Tryk på OK-knappen** igen for at bekræfte ændringen.



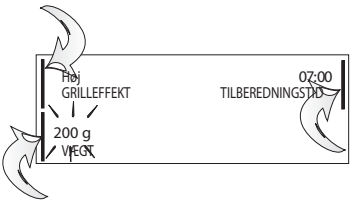
Når ØKO er aktiveret, dæmpes displayet automatisk for at spare energi, når der er gået lidt tid. Det tænder automatisk igen, når du trykker på en knap eller åbner lågen.

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.

Man kan skifte mellem parametrene, for at vælge den du vil ændre, ved at **dreje på justeringsknappen**.



Ved tryk på knappen OK vælges parameteren, så den kan ændres (den blinker). Drej på justeringsknappen, for at ændre indstillingen.

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

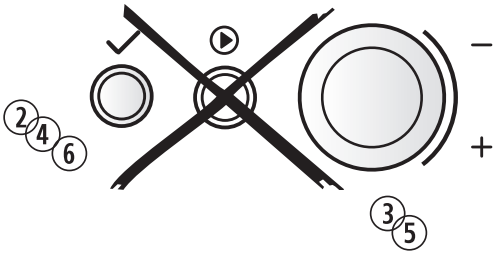
Ved tryk på knappen Tilbage vender man tilbage til den parameter man sidst har ændret.

Konstant tilberedning

Hvis tilberedningstiden ikke er indstillet, vil ovnen køre konstant i fire timer, før den automatisk slukker.

KONSTANT TILBEREDNING VIRKER MED DISSE FUNKTIONER	
	OVER-/UNDERVARME
	GRILL
	TURBO GRILL
	VARMLUFT
PRO	**PROF. BRØDBAGNING**
PRO	**PROF. BAGVÆRK**
PRO	**PROF. STEGNING**
	SPECIALFUNKTION – VARMHOLDNING
	SPECIALFUNKTION - DEJHÆVNING

Udskudt start



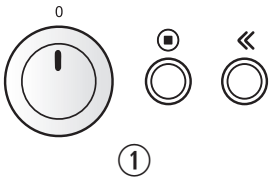
Brug denne funktion når du vil have tilberedningen til at afslutte på et specifikt tidspunkt. Ovnen har behov for at vide hvor lang tid maden skal tilberedes i og hvilket tidspunkt den skal være færdig på.

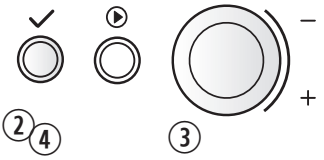
1. **Følg fremgangsmåden** for indstilling af den funktion, du vil bruge, og stop, når tilberedningstiden er indstillet.

   Tryk ikke på startknappen.
2. **Tryk på OK**
3. **Drej på justeringsknappen**, for at vælge "Sluttid".
4. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
5. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille tilberedningens sluttid.
6. **Tryk på Start-knappen**: Udsat start er aktiveret, og på displayet vises den tilbageværende tid, før ovnen starter.

UDSKUDT START KAN BRUGES SAMMEN MED DISSE FUNKTIONER	
	OVER-/UNDERVARME
	GRILL
	TURBO GRILL
	VARMLUFT

Minutur





1. **Sluk for ovnen** ved at dreje multifunktionsknappen til positionen 0 eller ved at trykke på knappen Tænd/Sluk.
2. **Tryk på knappen OK.**
3. **Drej på justeringsknappen**, for at indstille det ønskede tidsrum på minuturet.
4. **Tryk på knappen OK**, for at starte nedtællingen.

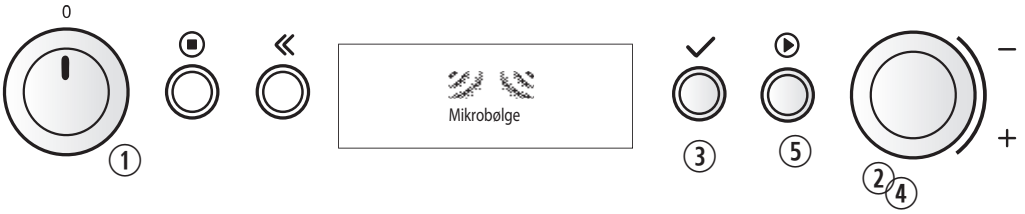
Anvend denne funktion, når der er brug for et minutur til at måle den nøjagtige tid for f.eks. kogning af æg, pasta eller hævning af dej.

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

Et lydsignal vil lyde, når nedtællingen er slut.

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

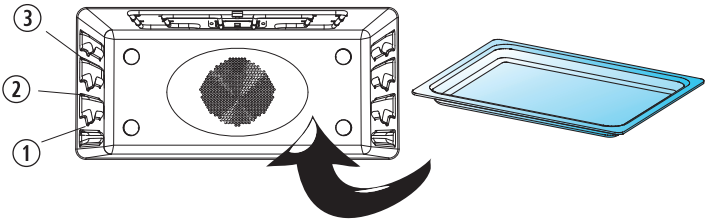
Tilberedning og genopvarmning med mikrobølger



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

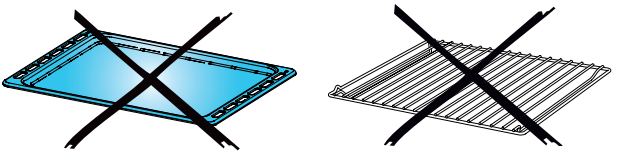
Brug denne funktion til normal tilberedning og genopvarmning af f.eks. grøntsager, fisk, kartofler og kød.

Brug altid glasdryppebakken på ribbe 1 ved tilberedning med mikrobølger.

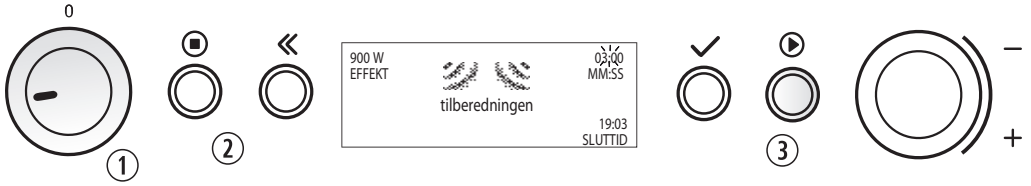


Effektniveau

KUN MIKROBØLGER	
Effekt	Anbefalet brug:
850 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 gryderetter**, 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

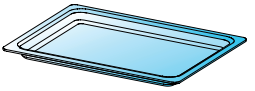


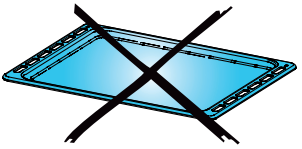
1. **Drej på multifunktionsknappen** indtil "Mikrobølge" visualiseres.
2. **Tryk på knappen ON/OFF.**
3. **Tryk på Start for automatisk at starte** med fuld mikrobølgeeffekt og en tilberedningstid på 30 sekunder. Hvert tryk øger tiden med 30 sekunder.

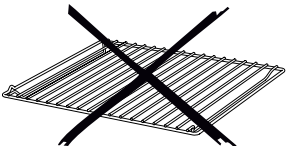
Denne funktion bruges til hurtig opvarmning af madvarer med stort vandindhold, f.eks. klar suppe, kaffe eller te.

Funktionen er kun tilgængelig, når ovnen er slukket eller er i Standby, mens multifunktionsknoppen står i "Mikrobølgepositionen".

Brug altid glasdryppebakken ved brug af denne funktion.

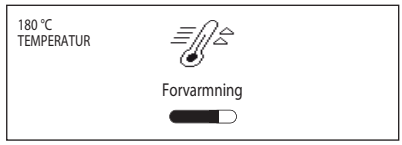






Hurtig forvarme

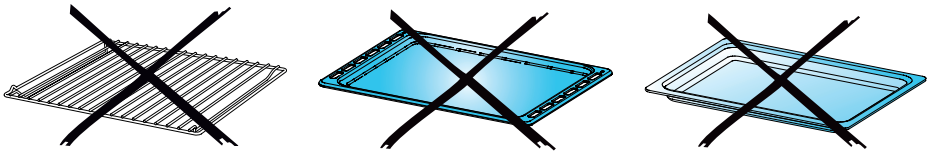
1. **Drej multifunktionsknappen** over på funktionen “Hurtig forvarme”.
2. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille temperaturen.
3. **Tryk på knappen Start.**



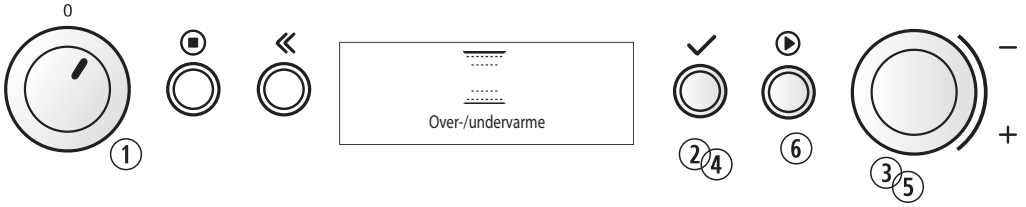
Brug denne funktion til at forvarme den tomme ovn.
Forvarmning foretages altid med tom ovn, præcis som med en traditionel ovn, inden tilberedning eller bagning.

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.

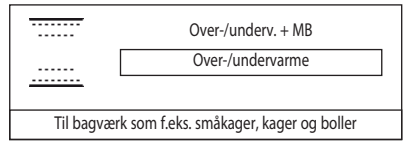
Når den indstillede temperatur er nået, holder ovnen den indstillede temperatur i 10 minutter, inden den slukker. I dette tidsrum venter ovnen på, at du sætter maden ind og vælger en varmluftfunktion for at starte tilberedningen.

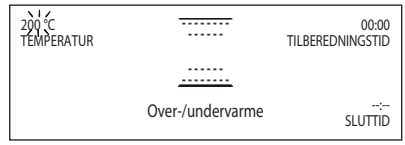


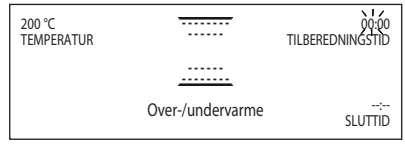
Over-/undervarme



1. **Drej multifunktionsknappen** til positionen "Over-/undervarme".
2. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
3. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille temperaturen.
4. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
5. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille tilberedningstiden.
6. **Tryk på knappen Start.**







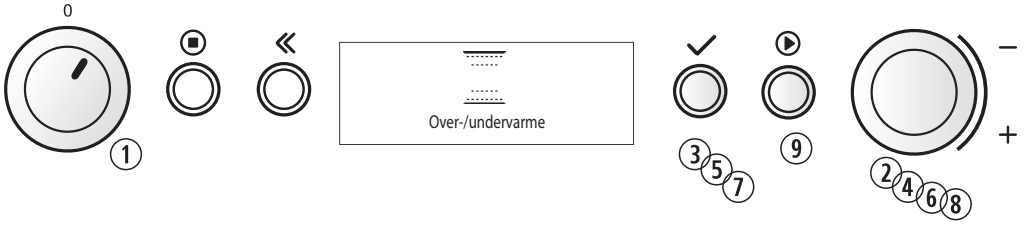
Anvend denne funktion på samme måde som en almindelig ovn, når du bager småkager, kager, rundstykker og marengs.

BEMÆRK: Hvis der ikke er indstillet et klokkeslæt, kører denne funktion, indtil døren åbnes, eller der trykkes på knappen Stop. Hvis denne funktion ikke stoppes manuelt, vil den automatisk stoppe efter fire timer.

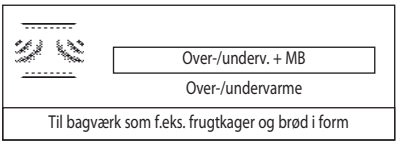
Når du tilbereder retter i fade, skal fadene stilles på risten.

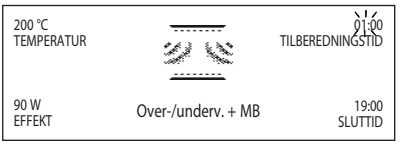
Brug en bageplade til rundstykker og pizza.

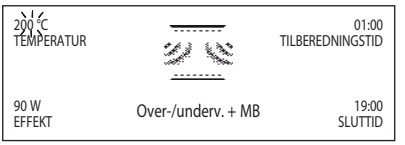
Over-/underv. + MB

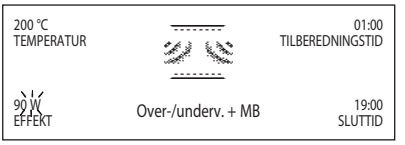


1. **Drej multifunktionsknappen** til positionen "Over-/undervarme".
2. **Drej justeringsknappen** over på positionen "Over-/underv. + MB".
3. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
4. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille tilberedningstiden.
5. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
6. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille temperaturen.
7. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
8. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille mikrobølgeeffekten.
9. **Tryk på knappen Start.**





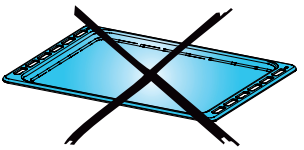




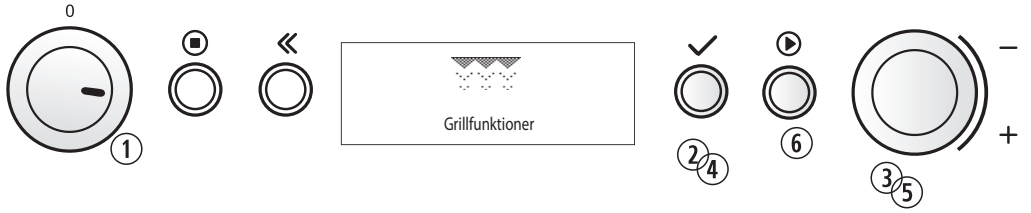
Brug denne funktion til frugtkager, franskbrød og frosne færdigretter.

Valg af effekt og ribbe

OVER-/UNDERV. + MB			
Anbefalet brug	Temperatur	Mikrobølgeeffekt	Ribbeniveau
Gratin, fisk	Som anbefalet i opskrifterne	350 W	2
Stege		160 W	1
Brød		90 W	1
Bruning kun under tilberedning		0 W	

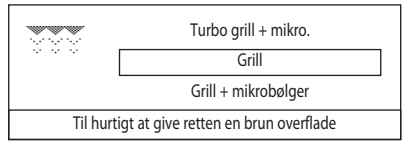


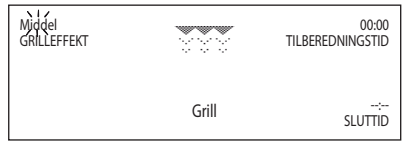
Grill

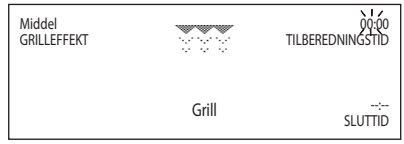


Anbring **mad, så som ristet ostemad, bøffer og pølser**, på risten

1. **Drej multifunktionsknappen** over på positionen “Grill”.
2. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
3. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille effekten for “Grill”.
4. **Tryk på knappen OK**, for at bekræfte indstillingen.
5. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille tilberedningstiden.
6. **Tryk på knappen Start.**







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

Kontrollér, at tilbehøret er varme- og ovnfaste, før de anvendes til grilning.

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

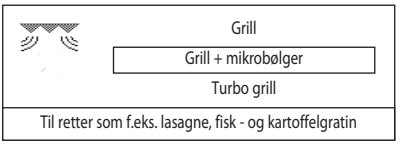
Valg af effekt og ribbe

Forvarm grillen i 3 – 5 minutter med grilleffekten "Høj".

GRILL		
Anbefalet brug	Grilleffekt	Ribbeniveau
Ristet ostemad, hamburgere og kød	Høj	3
Pølser, spid	Middel	3
Let bruning af madens overflade	Høj	

Grill + mikrobølger

1. **Drej multifunktionsknappen** over på positionen “Grill”.
2. **Drej justeringsknappen** over på positionen “Grill + mikrobølger”.
3. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
4. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille tilberedningstiden.
5. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
6. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille effekten for “Grill”.
7. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
8. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille mikrobølgeeffekten.
9. **Tryk på Start-knappen**



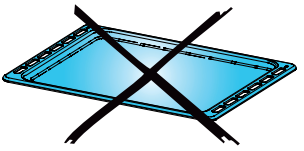
Anvend denne funktion til at tilberede madvarer som lasagne, fisk og kartoffelgratin.

Den maksimale mikrobølgeeffekt ved brug af “Grill + mikrobølger” er begrænset til en fabriksindstillet defaultværdi.

Anbring maden på risten eller glasdryppebakken.

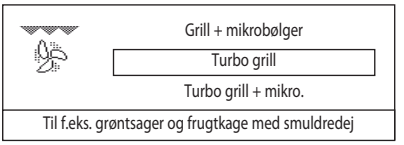
Valg af effekt og ribbe

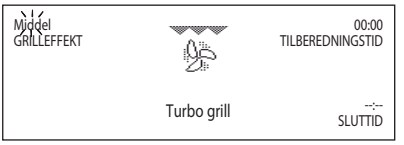
GRILL + MIKROBØLGER			
Anbefalet brug	Grilleffekt	Mikrobølgeeffekt	Niveau
Gratin	Middel	350 W	1
Kyllingestykker, grøntsager	Middel	160 - 350 W	2
Fisk	Høj	90 W	3
Bruning kun under tilberedning	Høj	0 W	

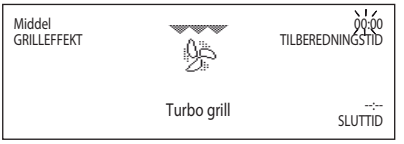


Turbo grill

1. **Drej på multifunktionsknappen** indtil Grill visualiseres.
2. **Drej på justeringsknappen** indtil "Turbo grill" visualiseres.
3. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
4. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille effekten for "Grill".
5. **Tryk på knappen OK**, for at bekræfte indstillingen.
6. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille tilberedningstiden.
7. **Tryk på knappen Start.**







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

Anbring maden på risten.

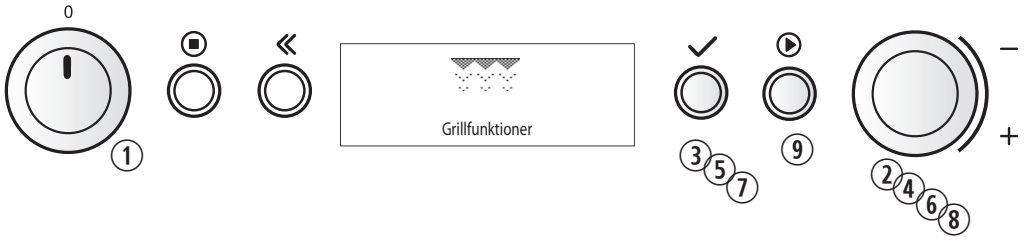
Kontrollér, at tilbehøret er varme- og ovnfaste, før de anvendes til grilning.

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

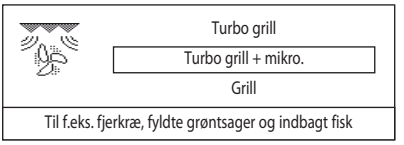
Valg af effekt og ribbe

TURBO GRILL		
Anbefalet brug	Grilleffekt	Ribbeniveau
Kyllingefilet	Høj	2
Gratinerede tomater	Middel	2
Frugtgratin	Høj	1
Bruning kun under tilberedning	Høj	

Turbo grill + mikro.



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



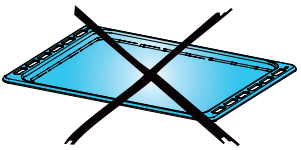
Anvend denne funktion til retter som f.eks. fyldte grøntsager og parteret kylling.

Valg af effekt og ribbe

Den maksimale mikrobølgeeffekt ved brug af "Turbo grill + mikro." er begrænset til en fabriksindstillet defaultværdi.

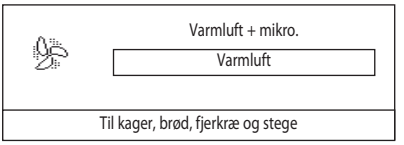
Anbring maden på risten.

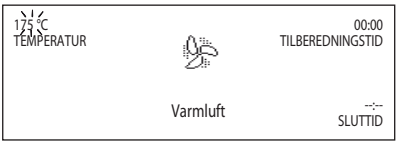
TURBO GRILL + MIKRO.			
Anbefalet brug	Grilleffekt	Mikrobølgeeffekt	Niveau
Halve kyllinger	Middel	350 W	2
Fyldte grønsager	Middel	160 - 350 W	2
Kyllingelår	Høj	350 W	2
Bagte æbler	Middel	160 - 350 W	3
Indbagt fisk	Høj	160 - 350 W	2

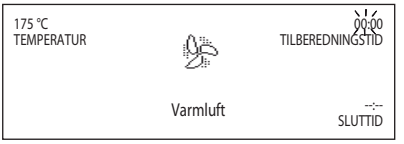


Varmluft

1. **Drej multifunktionsknappen** over på positionen "Varmluft".
2. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
3. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille temperaturen.
4. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
5. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille tilberedningstiden.
6. **Tryk på knappen Start.**





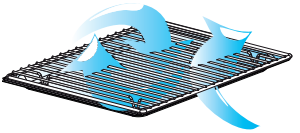


Anvend denne funktion til tilberedning af marengs, mør- og butterdejskager, sukkerbrødskager, soufflé, fjerkræ og stegt kød.

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.

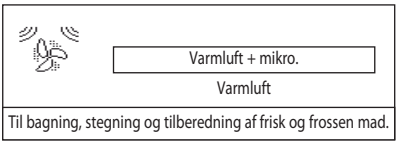
Brug bagepladen, når du bager f.eks. småkager eller rundstykker.



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
Sukkerbrødskage (tung)	**Kageform** på rist	160 – 170 °C	50 – 60 min
Sukkerbrødskage (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 + MIKRO.

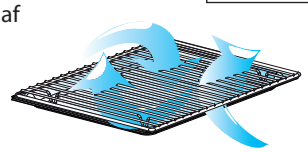
1. **Drej multifunktionsknappen** over på positionen “Varmluft”.
2. **Drej på justeringsknappen**, indtil "Varmluft + mikro." visualiseres.
3. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
4. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille tilberedningstiden.
5. **Tryk på knappen OK**, for at bekræfte indstillingen.
6. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille temperaturen.
7. **Tryk på knappen OK**, for at bekræfte indstillingen.
8. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille mikrobølgeeffekten.
9. **Tryk på knappen Start.**



Anvend denne funktion til tilberedning af stegt kød, fjerkræ, bagte kartofler, frosne færdigretter, kager, mør- og butterdejskager, fisk og budding.

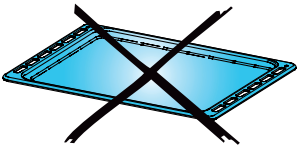
Anvend altid risten til retten, så luften kan cirkulere frit omkring den.

Den maksimale mikrobølgeeffekt ved brug af “Varmluft + mikro.” er begrænset til en fabriksindstillet defaultværdi.

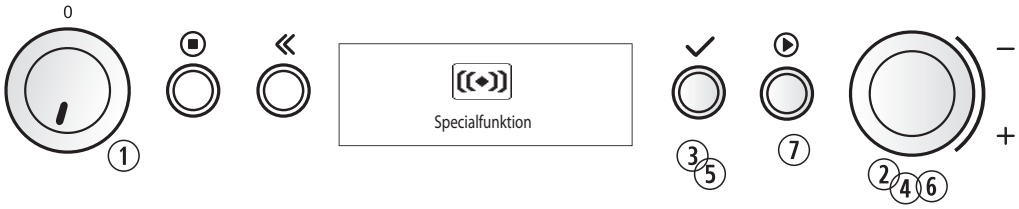


Valg af effekt og ribbe

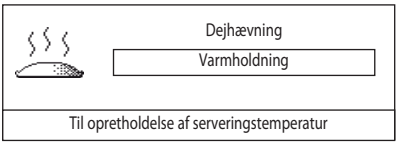
VARMLUFT + MIKRO.		
Anbefalet brug	Mikrobølgeeffekt	Niveau
Fjerkræ, gratin	350 W	3
Indbagt fisk	160 - 350 W	2
Stege	160 W	2
Brød, kager	90 W	1
Bruning kun under tilberedning	0 W	-

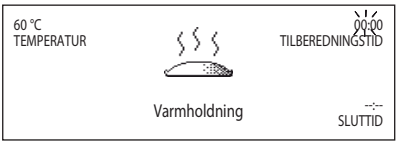


Specialfunktion – Varmholdning



1. **Drej multifunktionsknappen** over på positionen "Specialfunktion".
2. **Drej justeringsknappen** over på positionen "Varmholdning".
3. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
4. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille tilberedningstiden.
5. **Tryk på knappen OK**, for at bekræfte indstillingen.
6. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille temperaturen.
7. **Tryk på Start-knappen**

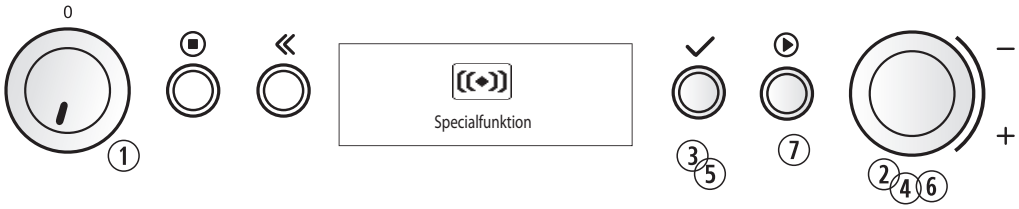




Brug denne funktion til at holde maden ved serveringstemperaturen (~60°C), så længe som ønsket.

BEMÆRK: Hvis der ikke er indstillet et klokkeslæt, kører denne funktion, indtil døren åbnes, eller der trykkes på knappen Stop. Hvis denne funktion ikke stoppes manuelt, vil den automatisk stoppe efter fire timer.

Specialfunktion - Dejhævning

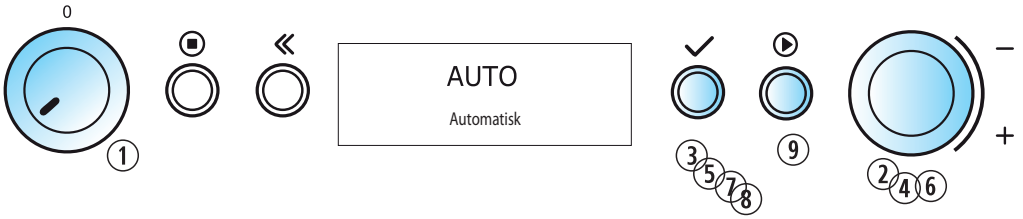


1. **Drej multifunktionsknappen** over på positionen "Specialfunktion".
2. **Drej justeringsknappen** over på positionen "Dejhævning".
3. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
4. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille tilberedningstiden.
5. **Tryk på knappen OK**, for at bekræfte indstillingen.
6. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille temperaturen.
7. **Tryk på Start-knappen**

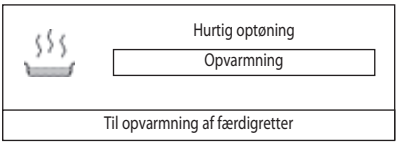
Brug denne funktion til dejhævning. Ovntemperaturen holdes på 35 °C.

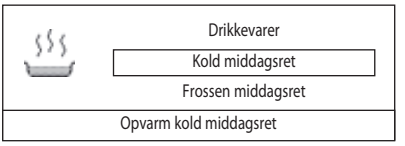
BEMÆRK: Hvis der ikke er indstillet et klokkeslæt, kører denne funktion, indtil døren åbnes, eller der trykkes på knappen "Stop". Hvis denne funktion ikke stoppes manuelt, vil den automatisk stoppe efter fire timer.

Auto Reheat (Auto-opvarmning)



1. **Drej multifunktionsknappen** over på positionen "Automatisk".
2. **Drej justeringsknappen** over på positionen "Auto-opvarmning".
3. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
4. **Drej på justeringsknappen**, for at vælge madvarens type.
5. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
6. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille vægten.
7. **Tryk på knappen OK**, for at bekræfte indstillingen.
8. **Tryk på startknappen** (muligvis vil ovnen foreslå tilbehør).
9. **Tryk på Start-knappen** igen.





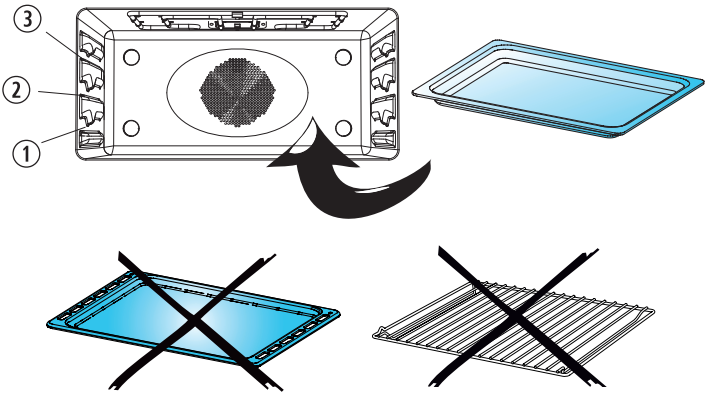
Benyt denne funktion til opvarmning af færdigretter enten frosne, køleskabskolde eller med rumtemperatur.

Placer retten på en mikrobølgefast tallerken eller fad.

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

Visse typer af madvarer har behov for omrøring under tilberedningen. I sådanne tilfælde stopper ovnen med besked om at udføre den nødvendige handling.

Brug altid glasdryppebakken på ribbe 1 ved tilberedning med mikrobølger.



Auto Reheat (Auto-opvarmning)

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 ved opvarmning af frosne madvarer.

Brug altid låg, når denne funktion bruges, undtagen ved opvarmning af en enkelt portion suppe lige fra køleskabet. Her er det ikke nødvendigt at bruge låg.

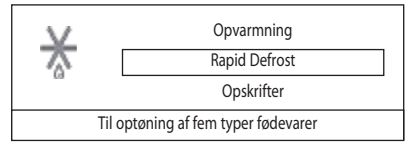
Hvis maden er indpakket på en måde, så den allerede har et låg, skal der skæres 2-3 snit i emballagen, så trykket kan lettes under opvarmningen.

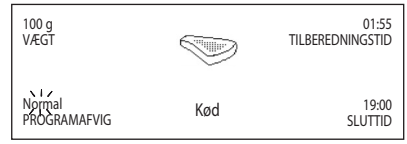
Plastfolie skal snittes eller prikkes med en gaffel, for at mindske trykket og hindre, at folien springer, fordi der samler sig damp under tilberedningen.

ANBEFALET VÆGT		
	Færdigretter, kold (250 g – 500 g)	**Tilbered retten i overensstemmelse med ovenstående anbefalingerne. Tildækket.**
	Færdigretter, frossen (250 g – 500 g)	**Følg anvisningerne om ventilation, prikning, etc på emballagen.**
	Suppe, kold (1 – 4 portioner)	**Opvarmes utildækket i separate suppetallerkener eller i en stor skål.**
	Drikkevarer (1 – 4 portioner)	**Opvarm utildækket og sæt en metalske i kruset eller koppen.**
For madvarer, som ikke findes i denne liste med en mindre eller større vægt, end den anbefalede vægt, bør man følge proceduren "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger"		

Hurtig optøning

1. **Drej multifunktionsknappen** over i positionen “Auto”.
2. **Drej justeringsknappen** over på positionen “Rapid Defrost”.
3. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
4. **Drej på justeringsknappen**, for at vælge madvaretypen, du vil optø.
5. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
6. **Drej på justeringsknoppen**, for at indstille madvarens vægt.
7. **Tryk på knappen Start.**





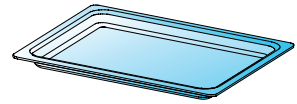
Brug denne funktion til optøning af kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og brød.
Auto defrost bør kun anvendes til madvarer med en nettovægt mellem 100 g og 3 kg.

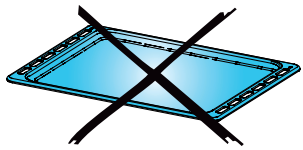
Anbring altid maden på glasdryppebakken på ribbe 1.

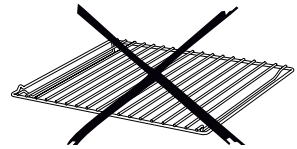
Halvvejs gennem optøningen stopper ovnen, og displayet viser VEND MADEN.
• Åbn døren
• Vend maden.
• Luk døren, og genstart ved at trykke på Start-knappen.

Når optøningsprocessen er fuldført skifter ovnen automask til tilstanden manuel optøning, og venter på, at du indstiller en tid for yderligere optøning. Hvis der ikke kræves yderligere optøning, trykkes på Stop-knappen. Åbn døren, og tag den optøede mad ud.

Brug altid glasdryppebakken ved brug af denne funktion.







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.

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.

MAD		TIPS
***	**Kød** (100 g - 2,0 kg)	Hakkekød, koteletter, bøffer eller stege. **Vend maden**, når displayet angiver det.
***	**Fjerkræ** (100 g – 3.0 kg)	Kylling, hel, stykker eller fileter. **Vend maden**, når displayet angiver det.
***	**Fisk** (100 g – 2.0 kg)	Hele, koteletter eller fileter. **Vend maden**, når displayet angiver det.
***	**Grønsager** (100 g – 2.0 kg)	Blandede grøntsager, ærter, broccoli, osv. **Vend maden**, når displayet angiver det.
***	**Brød** (100 g – 2.0 kg)	Brød, boller eller rundstykker. **Vend maden**, når displayet angiver det.
Til fødevarer, som ikke stå i denne tabels liste, Til fødevarer, som ikke står i tabellernes lister, og hvis vægten er lavere eller højere end den anbefalede vægt, skal man følge proceduren for "Tilberedning og genopvarmning med mikrobølger" og vælge 160 W til optøning.		

Manuel optøning

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

Se jævnligt 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).

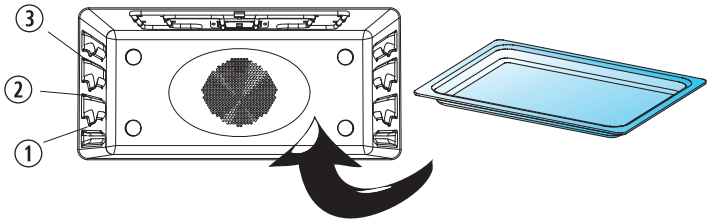
Vend store stykker efter halvdelen af optøningstiden.

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

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

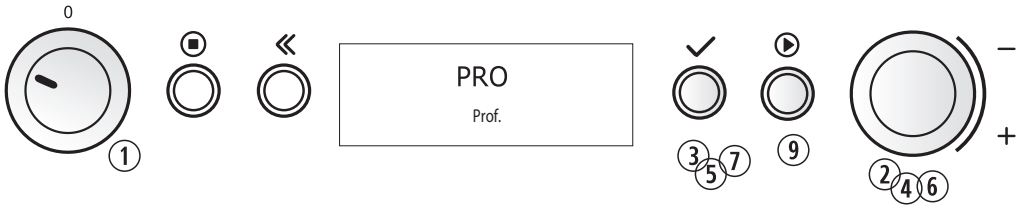
Hviletid efter optøning forbedrer altid resultatet, da varmen fordeler sig mere jævnt i madvaren.

Brug altid glasdryppebakken på ribbe 1 ved tilberedning med mikrobølger.

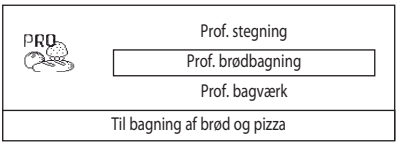


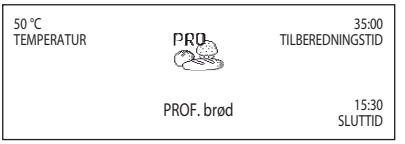
Prof. brødbagning

Brug denne funktion til bagning af brød og pizza.



1. **Drej multifunktionsknappen** over på positionen “PROF”.
2. **Drej justeringsknappen** til positionen “Prof. brødbagning”.
3. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
4. **Drej på justeringsknappen**, for at vælge madvarens type.
5. **Tryk på knappen OK**, for at bekræfte indstillingen.
6. **Ovnen starter opvarmningen** af ovnrummet. Når forvarmningen er fuldført vil ovnen anmode dig om at sætte maden i, før den fortsætter tilberedningen.
7. **Sæt maden i** og tryk på startknappen.



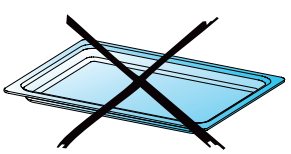
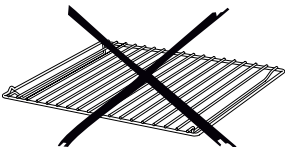
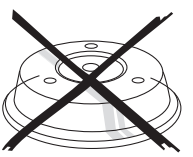


BEMÆRK:

Ovnen vil køre konstant i fire timer, hvis der ikke indstilles en tilberedningstid.

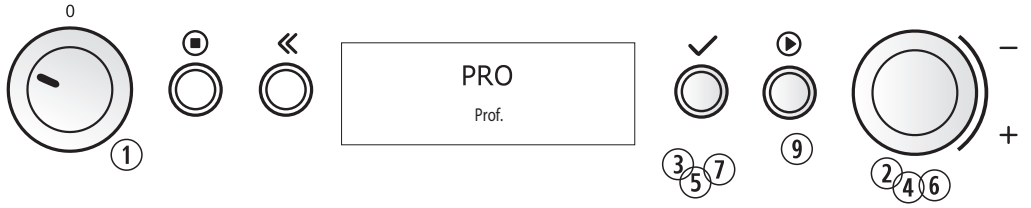
Tryk på knappen OK og herefter drejning af justeringsknappen vil indstille den tilbageværende tilberedningstid. Minuturet starter nedtællingen og tilberedningen vil stoppe, når den programmerede sluttid er nået.

MADVARETYPE		OVNUDSTYR	RIBBE	OVN °C	TID	KOM FYLD PÅ
	Brød	Bageplade	Ribbe 2	170 °C	35 min	
	Maltbrød	Bageplade	Ribbe 2	190 °C	30 min	
	Pizza, tyk bund	Bageplade	Ribbe 2	175 °C	15 + 20 min	EFTER 15 MIN
	Tynd pizza	Bageplade	Ribbe 2	230 °C	10 – 15 min	
	Focacciaboller	Bageplade	Ribbe 2	185 °C	35 – 40 min	
	Brødstænger	Bageplade	Ribbe 2	160 °C	20 – 30 min	

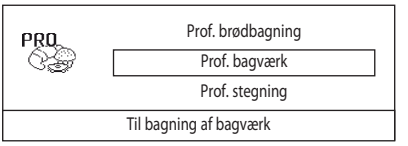




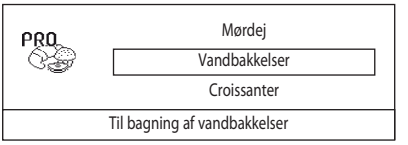
Prof. bagværk

Brug denne funktion til bagning af mørdej.



1. **Drej multifunktionsknappen** over på positionen “PROF”.
2. **Drej justeringsknappen** til positionen “Prof. bagværk”.
3. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
4. **Drej på justeringsknappen**, for at vælge madvarens type.
5. **Tryk på knappen OK**, for at bekræfte indstillingen.
6. **Ovnen starter opvarmningen** af ovnrummet. Når forvarmningen er fuldført vil ovnen anmode dig om at sætte maden i, før den fortsætter tilberedningen.
7. **Sæt maden i** og tryk på startknappen.



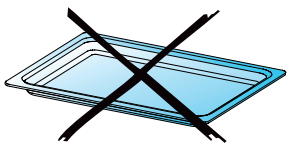


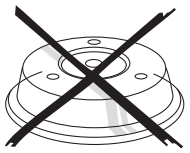
BEMÆRK:

Ovnen vil køre konstant i fire timer, hvis der ikke indstilles en tilberedningstid.

Tryk på knappen OK og herefter drejning af justeringsknappen vil indstille den tilbageværende tilberedningstid. Minuturet starter nedtællingen og tilberedningen vil stoppe, når den programmerede sluttid er nået.

MADVARETYPE		OVNUDSTYR	RIBBE	OVN °C	TID
	Vandbakkelser	Bageplade	Ribbe 2	160 °C	30 – 40 min
	Croissanter	Bageplade	Ribbe 2	140 °C	20 – 30 min
	Sukkerbrødskage	Form og rist	Ribbe 1	150 °C	30 – 40 min
	Plumkage	Form og rist	Ribbe 1	150 °C	75 – 85 min
	Mørdej	Form og rist	Ribbe 1	160 °C	25 – 35 min

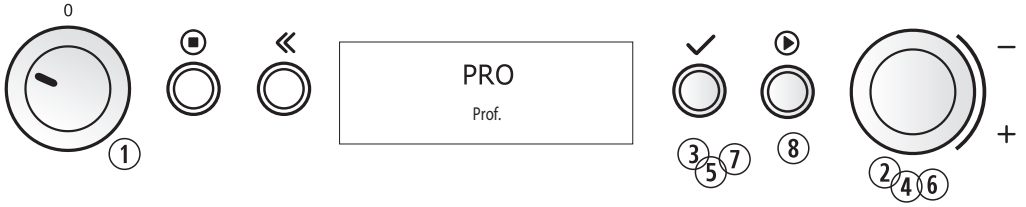




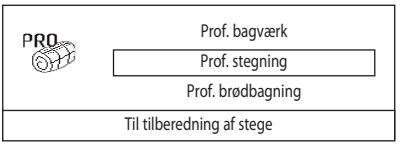
Prof. stegning

Anvend denne funktion ved tilberedning af steg.

Denne funktion er primært beregnet til brug med stegetermometeret, men den kan også anvendes som med en traditionel ovn uden termometeret.



1. **Drej multifunktionsknappen** over på positionen "PROF".
2. **Drej justeringsknappen** over på positionen "Prof. stegning".
3. **Tryk på OK-knappen**, for at bekræfte dit valg.
4. **Drej på justeringsknappen**, for at vælge madvarens type.
5. **Tryk på knappen OK**, for at bekræfte indstillingen.
6. **Ovnen starter opvarmningen** af ovnrummet. Når forvarmningen er fuldført vil ovnen spørge, om du vil anvende stegetermometeret eller ej.



HVIS DER BRUGES STEGETERMOMETER:

7. **Åbn lågen,** sæt maden i (med det korrekt placerede stegetermometer) og slut termometeret til.
8. **Tryk på startknappen** og ovnen vil automatisk starte bruningen.

HVIS DER IKKE BRUGES STEGETERMOMETER:

7. **Åbn lågen** og sæt maden i.
8. **Tryk på startknappen** og ovnen vil automatisk starte bruningen.

BEMÆRK:

Stegetermometerets forindstillede temperatur eller tilberedningstiden kan ændres til enhver tid under tilberedningen ved at dreje justeringsknappen.

Denne funktion kræver tilsætning af vand under tilberedningen. Ovnen vil bippe, for at anmode dig om at tilsætte vand, enten 12 eller 20 minutter efter tilberedningens start. Man kan tilsætte vandet senere, men hvis der ikke tilsættes vand vil resultatet ikke være lige så godt.

Efter fuldendt tilberedning, kan man (om nødvendigt) fortsætte ved blot at dreje på justeringsknappen, for at forlænge tilberedningstiden.

MADVARETYPE		OVNUDSTYR	RIBBE	OVN °C	STEGETER-MOMETER °C	TID	TILSÆT VAND
	Flæskesteg/ kalv	Stegning af dåse på rist	Ribbe 1	190 °C	68 °C	50 – 80 min	EFTER 20 MIN
	Oksesteg (rød)	Rist på glasdryppebakke	Ribbe 1	200 °C	48 °C	35 min	EFTER 12 MIN
	Oksesteg (medium)	Rist på glasdryppebakke	Ribbe 1	200 °C	54 °C	55 min	EFTER 12 MIN
	Stegt kylling	Stegning af dåse på rist	Ribbe 1	200 °C	85 °C	60 – 80 min	EFTER 20 MIN
	LAMMEKØLLE (medium)	Stegning af dåse på rist	Ribbe 1	190 °C	70 °C	70 min	EFTER 20 MIN
	Lammekølle (gnm.stegt)	Stegning af dåse på rist	Ribbe 1	190 °C	75 °C	90 min	EFTER 20 MIN
	Manuel	Ovnfast	Ribbe 1 eller 2	50 – 250 °C	45 – 90 °C	0-4 TIMER	

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.

ⓘ ***Brug aldrig metalsvampe, slibende rengøringsmidler,*** *ståluld, hårde viskestykker, etc. der kan beskadige betjeningspanelet og ovnens inderside og yderside. 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 ovnbunden rengøres.

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.

Tilsæt lidt citronsaft til en kop vand og lad den koge i et par minutter, for at eliminere dårlig lugt i ovnen.

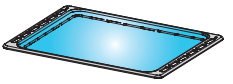
Ved genstridige pletter, skal du lade en kop med vand koge i ovnen i 2 eller 3 minutter. Dampen vil blødgøre pletterne.

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 ikke bruges ret tit, skal den startes i 10 minutter en gang om måneden for at brænde evt. stænk af.

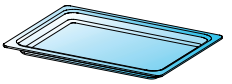
VELEGNET TIL VASK I OPVASKEMASKINE:

Rist

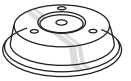
Bageplade



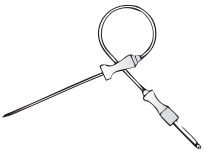
Glasdryppebakke



Låg



OMHYGGELIG RENGØRING:
Stegetermometeret skal rengøres med en mild opløsning.



ⓘ **Stil aldrig** stegetermometeret i vand, for at rense den. Tør det blot af med en fugtig klud eller køkkenrulle efter brug.

ⓘ **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 opvarmningseffektiviteten for forskellige mikrobølgeovne. Vi anbefaler følgende for denne ovn:

Test	Mængde	Vejl. tid	Effektniveau	Beholder
Vaniljecreme	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
Sukkerbrødskage	475 g	6 min	750 W	Pyrex 3.827
Farsbrød	900 g	16 min	750 W	Pyrex 3.838
Kartoffelgratin	1100 g	25 – 28 min	Varmluft 200 ºC + 350 W	Pyrex 3.827
Kage	700 g	25 min	Over-/undervarme 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
Fjerkræ	1000 g	30 - 32 min	Varmluft 220 ºC + 350 W	Pyrex 3.827
Optøning af kød	500 g	10 1/2 min	Hurtig optøning	GLASDRYPPEBAKKE

Tekniske specifikationer

Strømforsyning	**230 V / 50 Hz**
Mærkespænding	**2800 W**
Sikring	**16 A**
Mikrobølgernes udgangseffekt	**850 W**
Grill	**1600 W**
Varmluft	**1200 W**
Nederste varmelegeme	**1000 W**
Ydre mål (H x B x D)	**455x595x560**
Indre mål (H x B x D)	**210x450x420**

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 angivet, gælder fra det tidspunkt, retten sættes i mikrobølgeovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.
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 er det muligt at anvende en let plastbeholder, 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 ligger korrekt i ovnen.
- Døren er helt lukket.
- Kontrollér sikringerne, og undersøg, om der er strømforsyning.
- Kontrollér, at luften kan cirkulere omkring ovnen.
  Vent 10 minutter, og prøv at bruge apparatet igen.
- Åbn og luk døren, før der prøves igen.
- Tag stikket ud af stikkontakten. Vent i 10 minutter før stikket kobles til og du prøver igen.

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke

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

Serviceafdelingen

Før Serviceafdelingen kontaktes

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

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

Angiv altid:

- En kort beskrivelse af fejlen;
- Ovntype og -model;
- Servicenummeret (tallet står efter ordet “Service” på typepladen) på højre yderkant af ovnrummet (synlig når døren er åben).

SERVICE 0000 000 00000

Servicenummeret står også i garantibeviset.

- Din fulde adresse;
- Dit telefonnummer.

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

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Kasser apparatet i overensstemmelse med lokal lovgivning om bortskaffelse af affald. Når apparatet kasseres, skal netledningen skæres af, så det ikke mere kan tilsluttes lysnettet.
- Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater.

FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe s.r.l. Socio Unico
Viale G. Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALY
Tel. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Trykt i Italien

400010886404

DA