



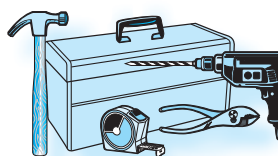
INSTALLASJON



MONTERE APPARATET



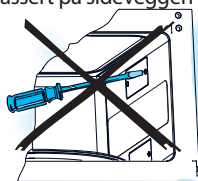
FØLG DEN VEDLAGTE egne monteringsanvisningen når du skal montere apparatet.



FØR TILKOPLING

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

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



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

FORSIKRE DEG OM AT APPARATET IKKE ER SKADET. Kontroller at ovnsdøren lukker godt til mot dørkarmen og at den innvendige dørtetningslisten ikke er skadet. Tøm ovnen og rengjør den innvendig med en myk, fuktig klut.

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

IKKE BRUK SKJØTELEDNING:



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

ETTER TILKOPLING

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

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

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



VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR FREMTIDIG REFERANSE

IKKE VARM OPP ELLER BRUK BRANNFARLIGE MATERIALER i eller nær ovnen. Dampen kan forårsake brann eller eksplosjon.

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

DERSOM MATERIALER INNE I ELLER UTENFOR OVNEN SKULLE TA FYR ELLER DU SER RØYK, må du holde døren lukket og slå apparatet av. Trekk ut støpselet eller slå av strømmen ved å skru ut sikringen eller trykke på skillebryteren.

IKKE OVERKOK MATEN. Ellers kan det oppstå brann.

IKKE LA OVNEN VÆRE UTEN TILSYN, og særlig ikke når du bruker papir, plast eller andre brennbare materialer under tilberedningsprosessen. Papir kan forkulles eller begynne å brenne og noen plastmaterialer kan smelte under oppvarmingen.

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

EGG

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



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

BARN SKAL IKKE LEKE med apparatet.

BRUK, RENGJØRING OG BRUKERVEDLIKEHOLD skal ikke

utføres av barn med mindre de har fylt 8 år og får tilsyn.



VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



ADVARSEL!

TILGJENGELIGE DELER AV APPARATET KAN BLI VARME under bruk.

DET MÅ UTVISES FORSIKTIGHET for å unngå å berøre varmeelementene.

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

IKKE BRUK

MIKROBØLGEOVNEN

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



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

SERVICE SKAL KUN UTFØRES AV AUTORISERT SERVICETEKNIKER.

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



DU MÅ ALDRI FJERNE ET DEKSEL.

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



VIKTIGE FORHOLDSREGLER



GENERELT

DETTE APPARATET ER KUN BEREGNET PÅ HUSHOLDNINGSBRUK!

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

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

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

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

IKKE BRUK OVNSROMMET til oppbevaringsrom.

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



FRITYRSTEKING

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



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

VÆSKER

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



For å unngå dette bør du gjøre som følger:

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

FORSIKTIG

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

RØR GODT OG KONTROLLER TEMPERATUREN FØR SERVERING NÅR DU VARMER OPP BARNE-MAT eller drikke i tåteflasker eller glass. På den måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skålding eller forbrenning.



Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming!

TRYKK - TRYKKBRYTERE

BRYTERNE PÅ DENNE OVNEN ligger i høyde med knappene i panelet ved levering.

Når du trykker på dem, vil de sprette ut, og du får tilgang til de ulike funksjonene. Det er ikke nødvendig at trykkbryterne stikker ut av panelet mens du bruker apparatet. Bare trykk dem tilbake i panelet når du er ferdig med å velge innstilling, og fortsett å betjene ovnen.





TILBEHØR



GENERELT

DET ER en rekke tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, påse at det er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

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



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

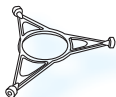
Dette er særlig viktig for tilbehør av metall eller med deler av metall.

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

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

HOLDER TIL DEN ROTERENDE TALLERKENEN

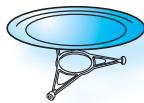
BRUK HOLDEREN for den roterende tallerkenen under glasstallerkenen. Legg aldri andre ting på holderen for den roterende tallerkenen.



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

ROTERTENDE GLASSTALLERKEN

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



- ☞ Plasser den roterende glasstallerkenen på holderen.

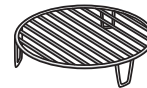
STEKEPLATE

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

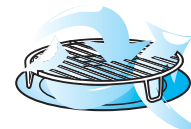


RIST

BRUK DEN HØYE GRILLRISTEN når du griller med grillfunksjonene.

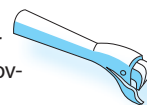


BRUK ALLTID DEN LAVE GRILLRISTEN til å sette maten på, slik at luften kan sirkulere skikkelig rundt maten når du bruker varmluftfunksjonene.



CRISP-HÅNDTAK

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



CRISP-PANNEN

PASSER MATEN DIREKTE PÅ CRISPPANNEN.

Bruk alltid den roterende glasstallerkenen under crispspannen.

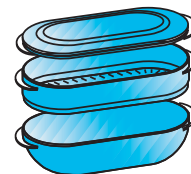


IKKE PASSER REDSKAPER direkte på crispspannen, siden crispspannen raskt blir svært varm og derfor vil skade redskapene.

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

DAMPKOKER

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



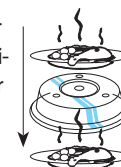
BRUK DAMPKOKEREN UTEN SIL for matvarer som ris, pasta og hvite bønner.

PASSER ALLTID dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.

LOKK

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

BRUK lokket ved oppvarming på to nivåer





STARTBESKYTTELSE



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

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



TASTELÅS



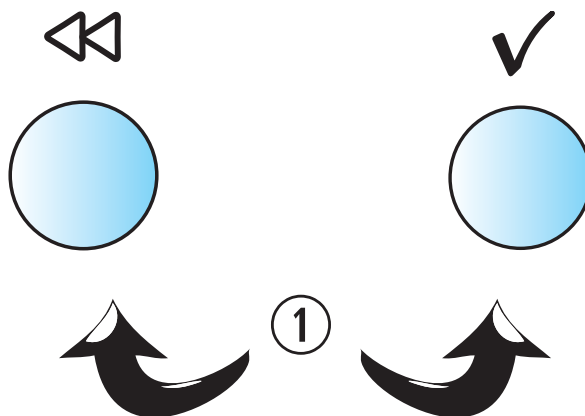
1 HOLD SAMTIDIG INNE KNAPPENE **BACK** (TILBAKE) OG **OK** til du hører to lydsignaler (3 sekunder).

BRUK DENNE FUNKSJONEN for å hindre at barn bruker ovnen uten oppsyn.

EN BEKREFTELSEMEDLING vises i 3 sekunder før man går tilbake til forrige visning.

NÅR LÅSEN ER AKTIVERT, fungerer ikke noen av knappene eller bryterne unntatt av-knappen.

TASTELÅSEN DEAKTIVERES ved å trykke på av-knappen eller åpne døren.





STEKEGRAD (KUN AUTO-FUNKSJONER)

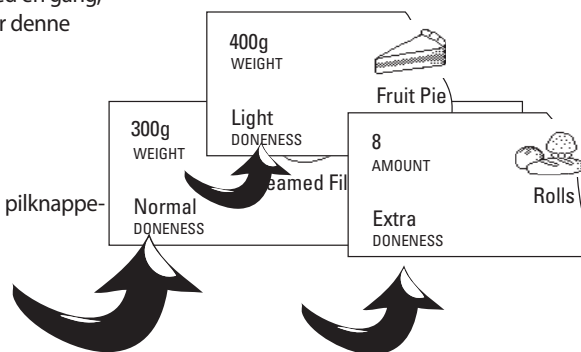


DU KAN VELGE STEKEGRAD med de fleste auto-funksjonene. Du kan kontrollere stekegraden selv ved hjelp av funksjonen for justering av stekegraden. Med denne funksjonen kan du oppnå høyere eller lavere slutttemperatur sammenliknet med standardinnstillingen.

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

| STEKEGRAD | |
|---------------|-----------------------------------|
| NIVÅ | EFFEKT |
| HØY | GIR HØYESTE SLUTTEMPERATUR |
| NORMAL | STANDARDINNSTILLING |
| LETT | GIR LAVESTE SLUTTEMPERATUR |

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



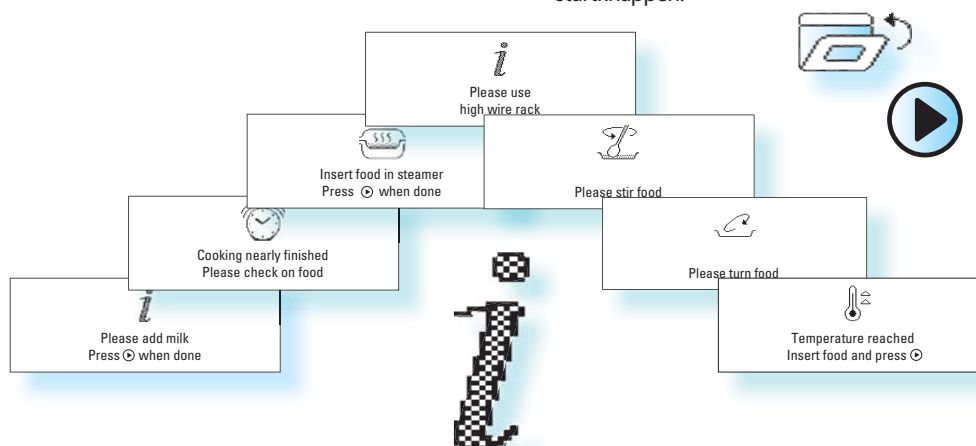
MELDINGER



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

NÅR EN MELDING VISES:

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





AVKJØLING



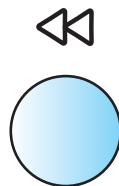
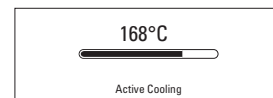
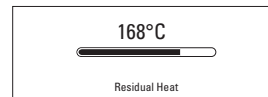
NÅR EN FUNKSJON ER FERDIG, kan ovnen foreta en avkjølingsfase. Dette er normalt.

Etter denne fasen slår ovnen seg av automatisk.

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

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

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



SNARVEIER

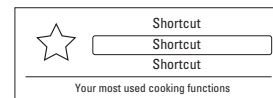


FOR AT OVNEN SKAL VÆRE ENDLER ENDA ENKLERE Å BRUKE viser den automatisk en liste over snarveier som du kan bruke.

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

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

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



- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til Shortcut (snarvei) vises i displayet.
- 2 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å velge din favoritts narvei. Den funksjonen som du bruker oftest forvelges.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 4 DREI JUSTERINGSBRYTEREN / OK-KNAPPEN for å foreta nødvendige justeringer.
- 5 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.

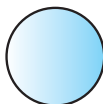
PÅ/AV

APPARATET SLÅS PÅ ELLER AV med On/Off (på/av)-knappen, eller bare ved å dreie multifunksjonsbryteren.



NÅR DU SLÅR APPARATET AV. 24-timers klokken vises i displayet.

NÅR APPARATET ER SLÅTT PÅ, fungerer alle knapper og brytere normalt, og klokkeslettet vises ikke i displayet.

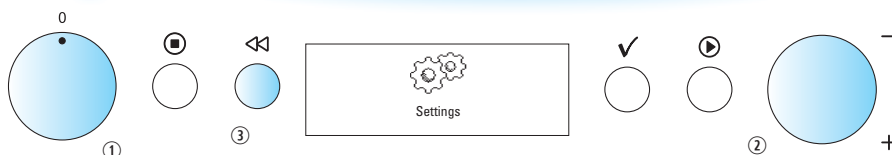


MERK: Din ovn kan variere fra det som er beskrevet over, avhengig av om ØKO-funksjonen blir slått PÅ eller AV (se ØKO for mer informasjon).

BESKRIVELSENE I DENNE IFU antar at ovnen er slått PÅ.



ENDRE INNSTILLINGER



- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til Settings (innstillinger) vises i displayet.
- 2 DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge den innstillingen som skal endres.

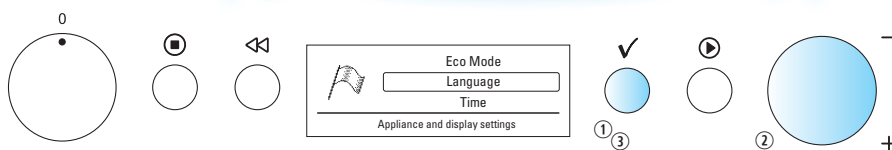
NÅR DU SLÅR OVNEN PÅ FOR FØRSTE GANG, blir du bedt om å stille inn ønsket språk og 24-timers klokken.

ETTER ET STRØMBRUDD blinker klokken og må tilbakestilles.

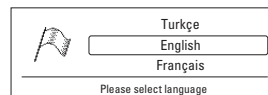
OVNEN DIN ER UTSTYRT MED en rekke funksjoner som du kan velge i forhold til hvordan du vil bruke ovnen.



SPRÅK

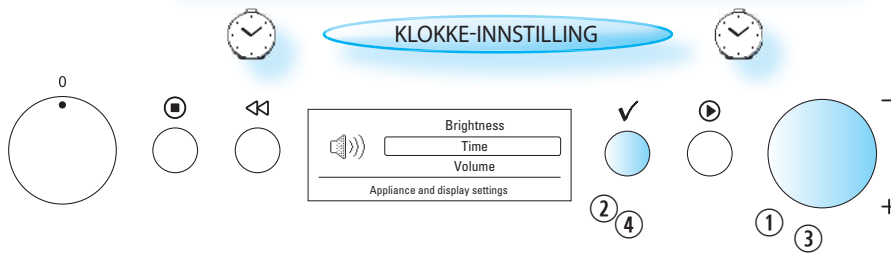


- 1 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 2 DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge et av de tilgjengelige språkene.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** en gang til for å bekrefte endringen.



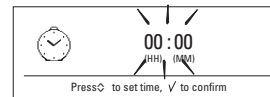


ENDRE INNSTILLINGER

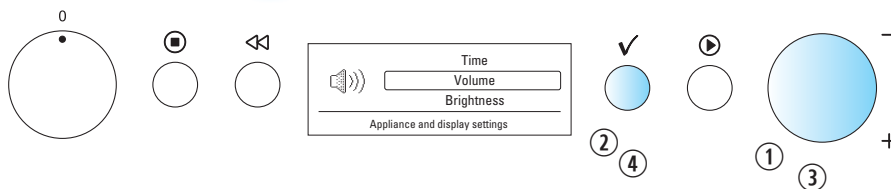


- 1 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** til Time (tid) vises i displayet.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.** (Tallene blinker).
- 3 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å stille inn 24-timers klokken.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** en gang til for å bekrefte endringen.

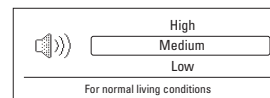
KLOKKEN ER NÅ STILT.



LYDINNSTILLING

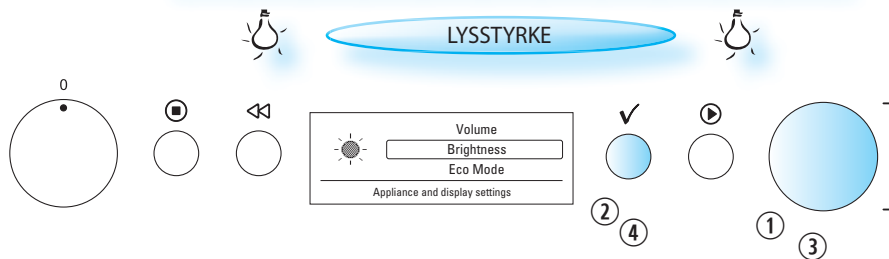


- 1 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** til Volume (lyd) vises i displayet.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å stille lyden på høy, middels, lav eller stum.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** en gang til for å bekrefte endringen.

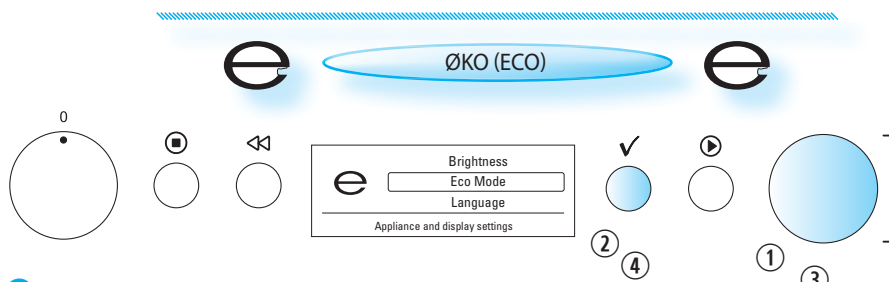
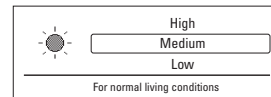




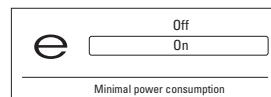
ENDRE INNSTILLINGER



- 1 DREI JUSTERINGSBRYTEREN til Brightness (lysstyrke) vises i displayet.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.
- 3 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn det lysstyrkenivået du vil ha.
- 4 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN igjen for å bekrefte valget.



- 1 DREI JUSTERINGSBRYTEREN til Eco Mode (økomodus) vises i displayet.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.
- 3 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å slå ØKO-innstillingen PÅ eller AV.
- 4 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN en gang til for å bekrefte endringen.



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

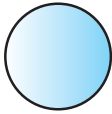
NÅR AV ER INNSTILT, vil ikke displayet slå seg av og 24-timers klokken vil alltid være synlig.



ENDRE INNSTILLINGER



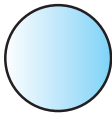
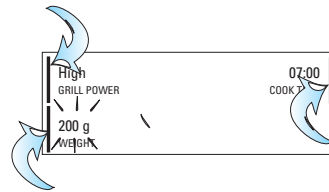
UNDER TILBEREDNING



NÅR TILBEREDNINGSPROSESSEN HAR STARTET:

Du kan enkelt øke tiden i 30-sekunders trinn. Det er bare å trykke på startknappen. *Hvert trykk* øker tiden med 30 sekunder. Du kan også endre tilberedningstiden ved å dreie på justeringsbryteren for å øke eller redusere tiden.

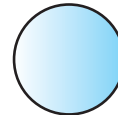
VED Å DREIE JUSTERINGSBRYTEREN, kan du hoppe mellom parametrene for å velge hvilken du vil endre.



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

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

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

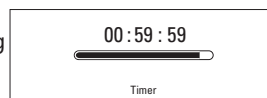




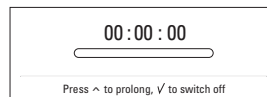
- 1 **SLÅ OVNEN AV** ved å dreie multifunksjonsbryteren til nullposisjonen, eller ved å trykke på On / Off (på / av)-knappen.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å stille inn ønsket tid på timeren.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å starte timerens nedtelling.

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

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



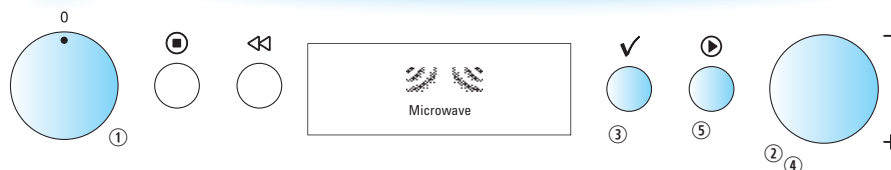
DET HØRES ET LYDSIGNAL når varseluret er ferdig med nedtellingen.



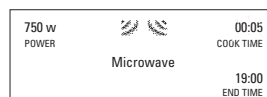
HVIS DU TRYKKER PÅ ON / OFF (PÅ / AV)-KNAPPEN før nedtellingen er ferdig, slås timeren av.



TILBEREDE OG VARME MAT MED MIKROBØLGER



- 1 **DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til Microwave (mikrobølge) vises i displayet.
- 2 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å innstille tilberedningstid.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte innstillingen.
- 4 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å innstille mikrobølgeeffekt.
- 5 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



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

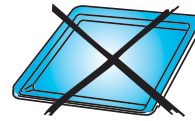
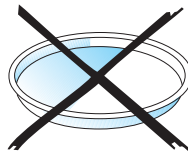
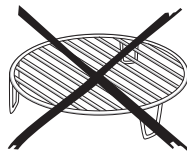


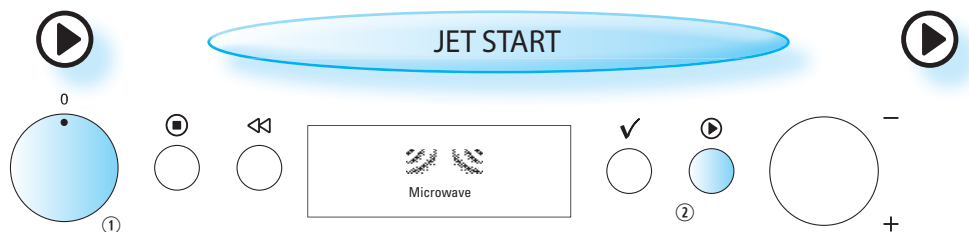
TILBEREDE OG VARME MAT MED MIKROBØLGER



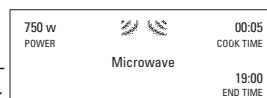
EFFEKTIVÅ

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



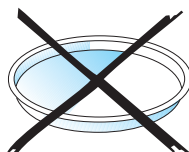
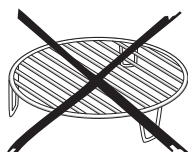


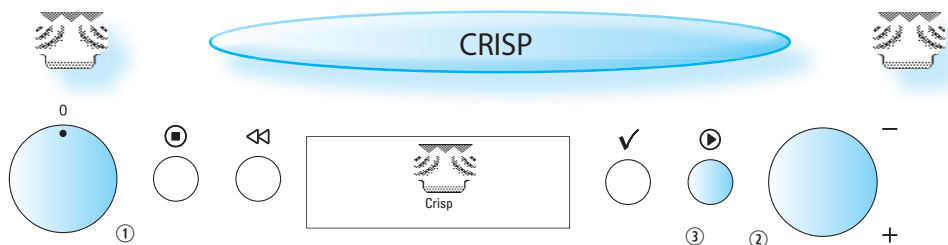
- 1 **DREI MULTIFUNKSJONSBRYTAREN** til Microwave (mikrobølge) vises i displayet.
- 2 **TRYKK PÅ PÅ / AV-KNAPPEN.**
- 3 **TRYKK PÅ JET START-KNAPPEN FOR Å STARTE AUTOMATISK** med full mikrobølgeeffekt og tilberedningstid på 30 sekunder. Hvert nytt trykk øker tiden med 30 sekunder.



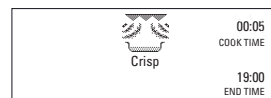
DENNE FUNKSJONEN BRUKES for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, som: klare supper, kaffe eller te.

DENNE FUNKSJONEN ER KUN TILGJENGELIG når ovnen er slått av eller i hvilemodus, og når multifunksjonsbryteren er i mikrobølge stillingen.





- 1 **DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til Crisp (sprø) vises i displayet.
- 2 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å innstille tilberedningstid.
- 3 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN.**



BRUK DENNE FUNKSJONEN NÅR DU VIL varme opp og tilberede pizza og annen deigbasert mat. Funksjonen egner seg også til steking av egg, pølser, hamburgerer osv.

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

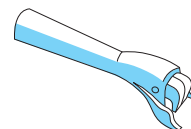
PASS PÅ at crisppannen er korrekt plassert midt på den roterende glasstallerkenen.



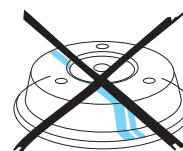
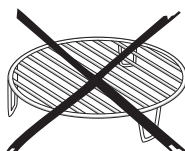
OVNEN OG CRISPPANNEN blir svært varme når du bruker denne funksjonen. **IKKE Plasser den varme crisppannen** på et underlag som er ømfintlig for varme.

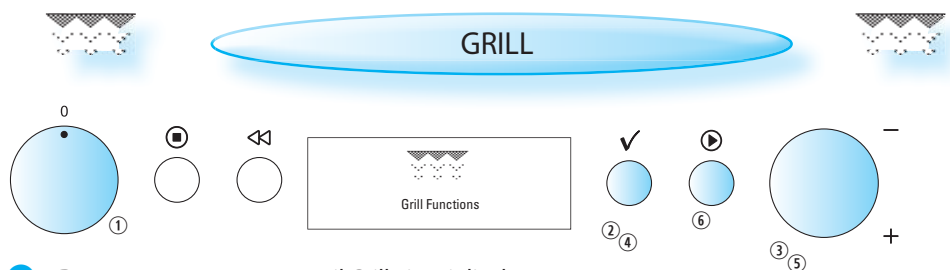
VÆR FORSIKTIG SÅ DU IKKE BERØRER grillelementet.

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

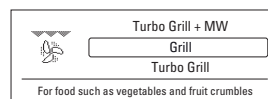


BRUK KUN den vedlagte crisppannen med denne funksjonen. Andre crisppanner som er tilgjengelige på markedet vil ikke gi det samme resultatet ved bruk av denne funksjonen.





- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til Grill vises i displayet.
- 2 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte innstillingen.
- 3 DREI JUSTERINGSKNAPPEN for å stille inn tilberedningstiden.
- 4 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte innstillingen.
- 5 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn grilleffekten.
- 6 TRYKK PÅ START-KNAPPEN.



BRUK DENNE FUNKSJONEN TIL RASKT Å GI MATEN EN FIN BRUN OVERFLATE. FOR MAT SOM OSTETOAST, BIFFER OG PØLSER, MÅ DU PlassERE MATEN PÅ RISTEN.

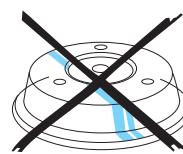
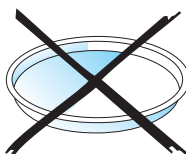
PASS PÅ AT REDSKAPENE du bruker er ildfaste og kan brukes i vanlig ovn før du griller med dem.

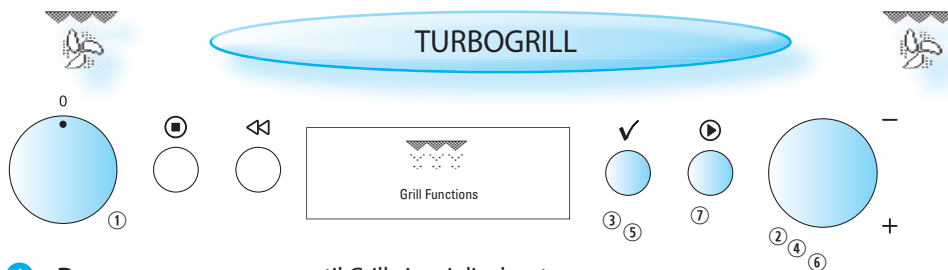
IKKE BRUK PLASTREDSKAPER når du griller. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.

VELGE EFFEKTNIVÅ

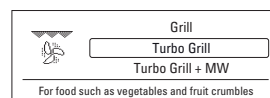
FORVARM GRILLEN i 3 - 5 minutter på høyt grilleffekt-nivå.

| GRILL | |
|--|----------------|
| FORESLÅTT BRUK: | EFFEKT |
| OSTESMØRBRØD , fiskefileter og hamburgerere | HØY |
| PØLSER og grillspidd | MIDDELS |
| LETT BRUNING av overflaten på maten | LAV |





- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til Grill vises i displayet.
- 2 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til Turbo Grill (turbogrill) vises.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte innstillingen.
- 4 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å innstille tilberedningstid.
- 5 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte innstillingen.
- 6 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn grilleffekten.
- 7 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



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

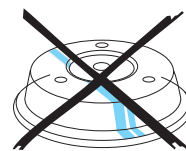
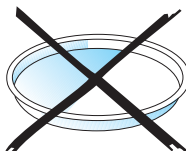
PLASSER MATEN på risten.

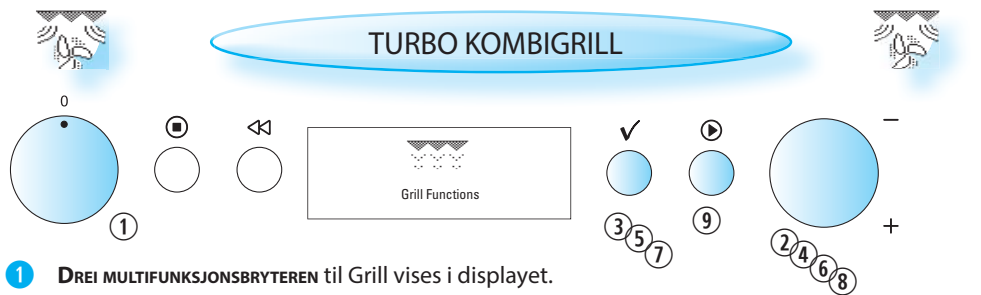
PASS PÅ AT REDSKAPENE du bruker er ildfaste og kan brukes i vanlig ovn før du griller med dem.

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

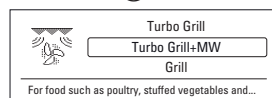
VELGE EFFEKTNIVÅ

| TURBOGRILL | |
|--|---------|
| FORESLÅTT BRUK: | EFFEKT |
| KYLLINGFILETER, gratinert potetmos. | HØY |
| GRATINERTE tomater | MIDDELS |
| FRUKTGRATENG, bruning av overflaten på maten | LAV |





- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til Grill vises i displayet.
- 2 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til Turbo Grill + MW (turbogrill + MB) vises.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte innstillingen.
- 4 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å innstille tilberedningstid.
- 5 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte innstillingen.
- 6 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn turbogrilleffekten.
- 7 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte innstillingen.
- 8 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn mikrobølgeeffekten.
- 9 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



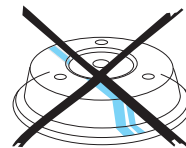
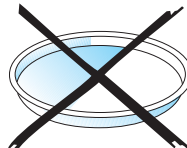
BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR Å tilberede matretter, som fylte grønnsaker og kyllingstykker.

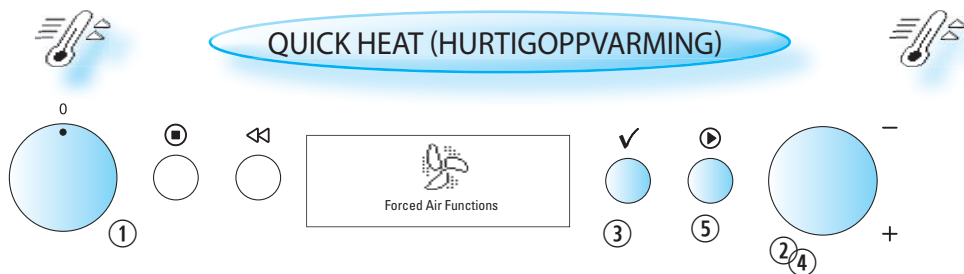
VELGE EFFEKTNIVÅ

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

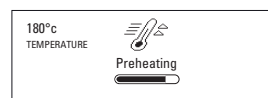
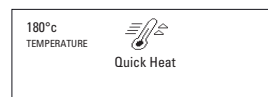
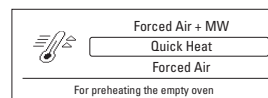
PASSER MATEN på risten eller på den roterende glasstallerkenen.

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





- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til du finner varmluftfunksjonen.
- 2 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til Quick Heat (hurtig oppvarming) vises.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget. Du blir automatisk ført til neste innstilling.
- 4 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn temperaturen.
- 5 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.

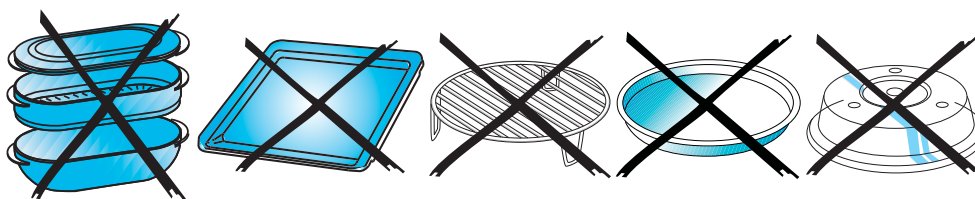


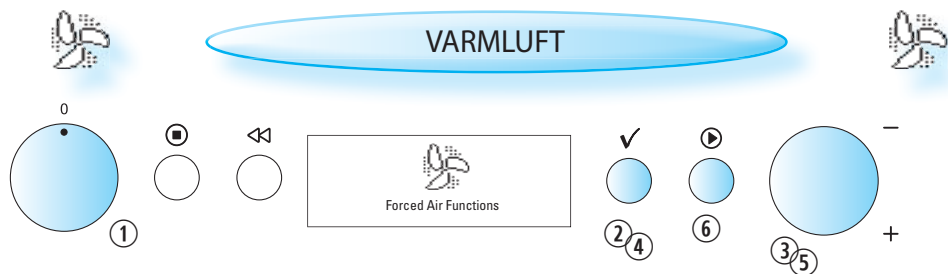
BRUK DENNE FUNKSJONEN TIL Å FORVARME den tomme ovnen.

FORVARMING må alltid utføres med tom ovn på samme måte som du ville gjort med en vanlig ovn før tilberedning eller baking.

IKKE SETT MAT INN I OVNEn før eller mens du forvarmer den. Maten vil bli brent av den intense varmen. Når oppvarmingsprosessen har startet, kan du lett justere temperaturen med opp / ned-knappene.

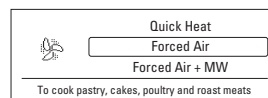
NÅR DEN INNSTILTE TEMPERATUREN ER NÅDD, holder ovnen den innstilte temperaturen i 10 minutter før den slår seg av. I løpet av denne tiden venter den på at du skal sette inn mat og velge en varmluftfunksjon for å begynne tilberedningen.





- 1 **DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til du finner varmluftfunksjonen.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget. Du blir automatisk ført til neste innstilling.
- 3 **DREI JUSTERINGSKNAPPEN** for å stille inn tilberedningstiden.
- 4 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget. Du blir automatisk ført til neste innstilling.
- 5 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å innstille temperatur.
- 6 **TRYKK PÅ START-KNAPPEN.**

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



NÅR OPPVARMINGSPROSESSEN har startet, kan du lett justere tilberedningstiden med justeringsbryteren. Bruk tilbake-knappen for å gå tilbake til der hvor du kan endre sluttemperaturen.





VARMLUFT

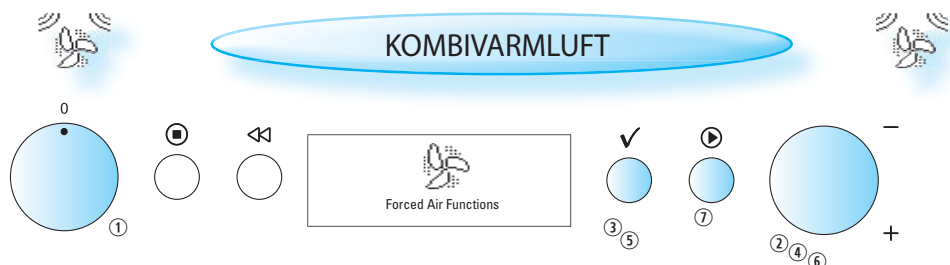


PLASSER ALLTID MATEN PÅ RISTEN, slik at luften kan sirkulere fritt rundt maten.
BRUK STEKEPLATEN når du tilbereder små stykker, som småkaker eller rundstykker.

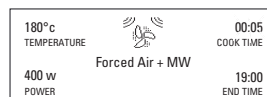
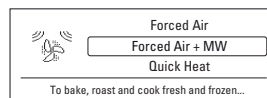


| MAT | TILBEHØR | OVNSTEMP. °C | TILBEREDNINGSTID |
|---------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|------------------|
| ROASTBIFF, MEDIUM (1,3–1,5 kg) | BEHOLDER på rist | 170 - 180 °C | 40 - 60 MIN |
| SVINESTEK (1,3 - 1,5 kg) | BEHOLDER på rist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





- 1 **DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til du finner kombivarmluft-funksjonen. (Standardtemperaturen og mikrobølgeeffekten vises).
- 2 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å innstille tilberedningstid.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget. Du blir automatisk ført til neste innstilling.
- 4 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å stille inn temperaturen.
- 5 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget. Du blir automatisk ført til neste innstilling.
- 6 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å innstille mikrobølgeeffekt.
- 7 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



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

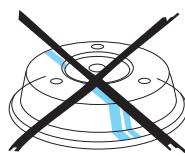
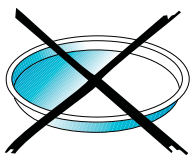
NÅR OPPVARMINGSPROSESSEN har startet, kan du lett justere tilberedningstiden med justeringsbryteren. Bruk tilbake-knappen for å gå tilbake til der hvor du kan endre effektnivået eller sluttemperaturen.

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

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

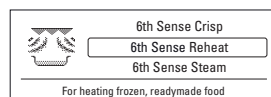


| KOMBIVARMLUFT | |
|---------------|---|
| EFFEKT | FORESLÅTT BRUK: |
| 350 W | TILBEREDE fjærkre, fisk og gratenger |
| 160 W | TILBEREDE steker |
| 90 W | BAKE brød og kaker |
| 0 W | BRUNING kun under tilberedning |





- 1 **DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til 6th Sense vises i displayet.
- 2 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** til 6th Sense Reheat (oppvarming) vises i displayet.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 4 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



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

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

PROGRAMMET BØR IKKE avbrytes.

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

PÅSE at ovnen er på romtemperatur før du bruker denne funksjonen for å oppnå best resultat.

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

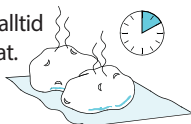


lurt å legge tykkere, fastere deler ut mot kanten av tallerkenen og de tynnere og mindre faste delene i midten.

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

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

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

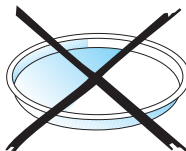
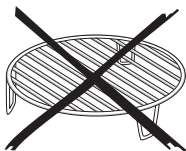


DEKK ALLTID OVER MATEN når du bruker denne funksjonen.



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

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





MANUELL TINING



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

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

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

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

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

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

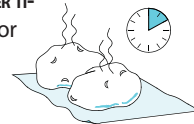


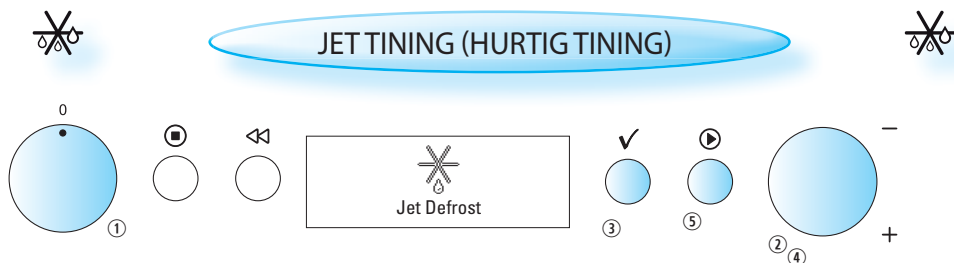
SNU STORE STYKKER etter halve opptiningstiden.

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

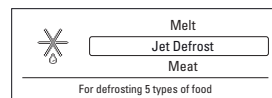
DET BESTE ER Å LA MATEN FÅ TINE HALVEIS OG DERETTER LA TINEPROSESSEN fullføres i løpet av en hviletid.

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

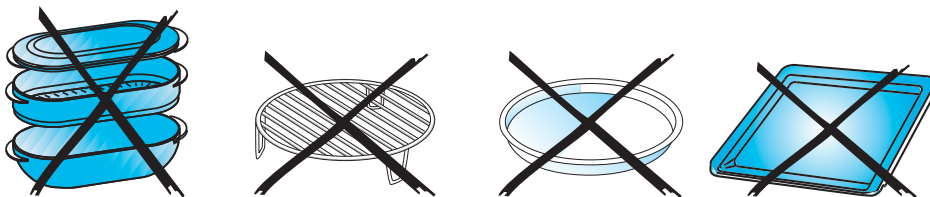




- 1 **DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til Jet Defrost (hurtigtining) vises i displayet.
- 2 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge mattype.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 4 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å stille inn vekten.
- 5 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



BRUK DENNE FUNKSJONEN til å tine kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker og brød.
 Jet tining kan bare brukes for mat som har en nettovekt mellom 100 g - 3,0 kg.
PLASSER ALLTID MATEN på den roterende glasstallerkenen.





JET TINING (HURTIG TINING)



VEKT:

Denne funksjonen må kjenne til matens nettovekt. Ovnen vil automatisk beregne nødvendig tid for å fullføre prosessen.








Dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt: Følg fremgangsmåten for "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger" og velg effektivitet på 160 W ved tining.

FROSNE MATVARER:

Hvis maten er varmere enn dypfrost temperatur (-18 °C), velg lavere vekt for maten.

Hvis maten er kaldere enn dypfrost temperatur (-18 °C), velg høyere vekt for maten.

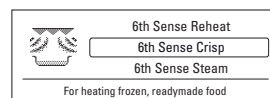


| MAT | | TIPS |
|---|------------------------------------|---|
|  | Kjøtt (100 g - 2,0 kg) | Kjøttdeig , koteletter, biffer eller steker. |
|  | Fjærkre (100 g - 3,0 kg) | Kylling, hel , stykker eller fileter. |
|  | Fisk (100 g - 2,0 kg) | Hel , biffer eller fileter. |
|  | Grønnsaker (100 g - 2,0 kg) | Blandede grønnsaker , erter, brokkoli osv. |
|  | Brød (100 g - 2,0 kg) | Helt , rundstykker eller boller. |

For mat som ikke er oppført i denne tabellen eller dersom vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger" og velge 160 W ved tining.



- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til 6th Sense vises i displayet.
- 2 DREI JUSTERINGSBRYTEREN til 6th Sense Crisp (sprø) vises i displayet.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 4 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å velge mattype.
- 5 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 6 TRYKK PÅ START-KNAPPEN.



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

AUTO CRISP SKAL BARE brukes til dypfryst ferdigmat.





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

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

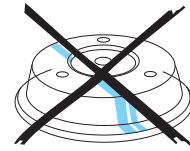
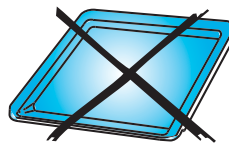
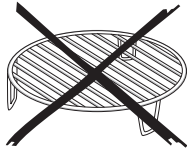


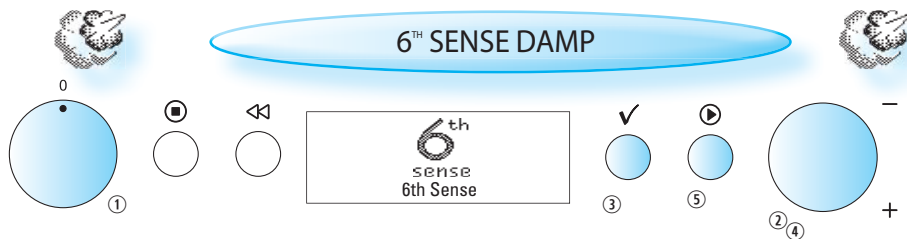
6TH SENSE CRISP



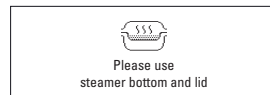
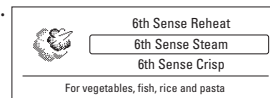
| MAT | | TIPS |
|---|--|---|
|  | POMMES FRITES (300 g - 600 g) | FORDEL POMMES FRITES i et jevnt lag på crisppan- nen. Strø på salt etter behov. |
|  | PIZZA , tynn bunn (250 g - 500 g) | FOR PIZZA med tynn bunn. |
|  | PANNEPIZZA (300 g - 800 g) | FOR PIZZA med tykk bunn. |
|  | KYLLINGVINGER (300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

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





- 1 DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til 6th Sense vises i displayet.
- 2 DREI JUSTERINGSBRYTEREN til 6th Sense Steam (damp) vises i displayet.
- 3 TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å bekrefte valget.
- 4 DREI JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn tilberedningstiden.
- 5 TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



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

DENNE FUNKSJONEN ARBEIDER I TO TRINN.

- ☞ Det første trinnet bringer maten raskt opp til koketemperatur.
- ☞ Det neste trinnet går justerer temperaturen automatisk til småkoking, slik at det ikke koker over.

DAMPKOKEREN MÅ bare brukes med mikrobølger!

DU MÅ ALDRI BRUKE DEN MED ANDRE FUNKSJONER.

BRUK AV DAMPKOKEREN i andre funksjoner kan forårsake skader.

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

PLASSER ALLTID dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.



6TH SENSE DAMP



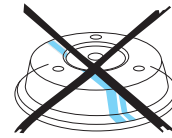
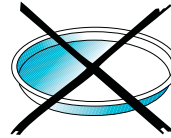
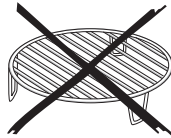
LOKK

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

IKKE bruk emballasje i plast eller aluminium til å dekke maten.

BEHOLDERE

BEHOLDEREN BØR IKKE være mer enn halvfull. Hvis du skal tilberede store mengder, bør du velge en større beholder, slik at den ikke blir mer enn halvfull. Dette er for å forhindre at maten koker over.



TILBEREDE GRØNNSAKER

LEGG GRØNNSAKENE i hullristen.

Hell 100 ml vann i bunnen.

Legg på lokket og still inn tilberedningstiden.

MYKE GRØNNSAKER som brokkoli og purre trenger en koketid på 2-3 minutter.

HARDERE GRØNNSAKER, som gulrøtter og poteter, trenger en koketid på 4-5 minutter.

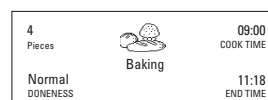
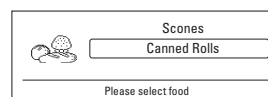
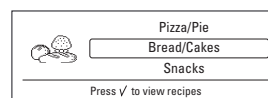
KOKE RIS

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

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



- 1 **DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til Recipes (oppskrifter) vises i displayet.
- 2 **DREI JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge en av oppskriftene.
- 3 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
- 4 **BRUK OK / JUSTERINGSBRYTEREN** for å navigere til og utføre nødvendige innstillinger.
- 5 **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**




BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR Å navigere raskt til din favorittoppskrift.



OPPSKRIFTER




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

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



OPPSKRIFTER




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

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



OPPSKRIFTER




| MAT | | MENGDEN | TILBEHØR | TIPS | |
|---|---------|-----------------|----------------|--|---|
|  FJÆRKRE | KYLLING | STEKE | 800 G - 1,5 KG | MIKROBØLGE- OG OVNSSIKKER BEHOLDER PÅ LAV RIST | KRYDRE og sett inn i kald ovn |
| | | FILETER (DAMPE) | 300 G - 800 G | DAMPKOKER | KRYDRE og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk |
| | | FILETER (STEKE) | 300 G - 1 KG | CRISPPANNE | SMØR crisppannen lett. Krydre filetene og legg dem i crisppannen når den er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det |
| | | STYKKER | 500 G - 1,2 KG | | KRYDRE stykkene og legg dem i crisppannen med skinnen opp |
| FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN og hvis vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten i "Tilberede og gjenopvarme mat med mikrobølger" | | | | | |



OPPSKRIFTER




| MAT | | MENGDE | TILBEHØR | TIPS | |
|---|-----------------|-----------------|----------------|--|--|
|  FISK | HEL FISK | BAKT | 600 G - 1,2 KG | MIKROBØLGE- OG OVNS- SIKKER BEHOLDER PÅ LAV RIST | KRYDRE og pensle med litt smør på toppen |
| | | KOKT | 600 G - 1,2 KG | MIKROBØLGESIKKER BE- HOLDER MED LOKK EL- LER BRUK PLASTFOLIE SOM DEKSEL | KRYDRE og tilsett 100 ml fiskekraft. Tilberedes til- dekket |
| | FILETER (DAMPE) | | 300 G - 800 G | DAMPKOKER | KRYDRE og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk |
| | KOTELETTER | STEKE | 300 G - 800 G | CRISPPANNE | SMØR crisppannen lett. Krydre og legg i maten når crisppannen er for- varmet. Snu maten når ovnen ber om det |
| | | DAMPE | 300 G - 800 G | DAMPKOKER | KRYDRE og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk |
| | (FROSSEN) | GRATENG | 600 G - 1,2 KG | MIKROBØLGE- OG OVNS- SIKKER BEHOLDER PÅ RO- TERENDE TALLERKEN | |
| | | PANERTE FILETER | 200 G - 600 G | CRISPPANNE | SMØR crisppannen lett. Tilsett maten når crisp- pannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det |

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



OPPSKRIFTER





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

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



OPPSKRIFTER




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



OPPSKRIFTER




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

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



OPPSKRIFTER





| MAT | | MENGDE | TILBEHØR | TIPS | |
|--|--------------------------|--|--|---|---|
|  BRØD / KAKER | BRØD | 1 - 2 STK | STEKEPLATE | LAG deigen etter din favorittoppskrift for et lett brød. Plasser på stekeplate for heving. Sett inn maten når ovnen er forvarmet | |
| | RUNDSTYK- KER | RUNDSTYKKER | | 1 DEL | SETT inn maten når ovnen er forvarmet |
| | | FROSNE | | | FOR VAKUUMPAKKEDE RUNDSTYKKER. Sett inn maten når ovnen er forvarmet |
| | | HALVSTEKTE | | | TA UT av pakningen. Sett inn maten når ovnen er forvarmet |
| | | HERMETISKE | | | |
| | BOLLER | CRISPPANNE | FORM til boller eller mindre biter på smurt crisp-panne | | |
| | SUKKERBRØD | MIKROBØLGE- OGG OVNSSIKKER KAKEFORM PÅ LAV RIST | FØLG EN OPPSKRIFT med total vekt på 700 - 800 g. Sett inn kaken når ovnen er forvarmet | | |
| | MUFFINS | STEKEPLATE | LAG EN RØRE for 16 - 18 stk. og fyll i papirformer. Sett inn maten når ovnen er forvarmet | | |
| | SMÅKAKER | | PASSER PÅ BAKEPAPIR og sett inn når ovnen er forvarmet | | |
| | MARENGS | | LAG EN RØRE av 2 eggehviter, 80 g sukker og 100 g kokosrasp. Smak til med vanilje og mandelessens. Form til 20 - 24 stykker på smurt stekeplate eller stekepapir. Sett inn maten når ovnen er forvarmet | | |
| FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN og hvis vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten i "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger" | | | | | |



OPPSKRIFTER



| MAT | MENGDE | TILBEHØR | TIPS | | |
|--|--|-----------------------------|--|---|--|
|  SMÅRETTER | POPKORN | 90 - 100 G | Plasser posen på den roterende tallerkenen. Tilbered kun en pose om gangen | | |
| | RISTEDE NØTTER | 50 G - 200 G | Tilsett nøttene når crisp-pannen er forvarmet. Rør i maten når ovnen ber om det | | |
| | KYLLING | KYLLINGVINGER | 300 G - 600 G | | |
| | | KYLLINGBITER, FROSNE | 250 G - 600 G | Tilsett bitene når crisp-pannen er forvarmet. Rør i maten når ovnen ber om det | |
|  DESSERT | FRUKTPAI | HJEMMELAGET | 1 DEL | CRISPPANNE LAG EN DEIG av 180 g hvitemel, 125 g smør og 1 egg. (eller bruk ferdigkjøpt deig). Kle crisp-pannen med deigen og fyll den med 700 - 800 g epleskiver og en blanding av sukker og kanel | |
| | | FROSNE | 300 G - 800 G | | Fjern emballasjen |
| | | BAKTE EPLER | 4 - 8 STK | | Mikrobølge- og ovnssikker beholder på roterende tallerken |
| | FRUKTKOMPOTT | 300 G - 800 G | DAMPKOKER | Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen, og dekk til med lokk | |
| | SUFFLÉ | 2 - 6 PORSJONER | Ovnssikker beholder på lav rist | LAG EN SUFFLÉBLANDING med sitron, sjokolade eller frukt og hell den i en ovnssikker beholder med høye kanter. Sett inn mat når ovnen ber om det | |
| | FOR MAT SOM IKKE ER OPPFØRT I DENNE TABELLEN og hvis vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten i "Tilberede og gjenoppvarme mat med mikrobølger" | | | | |

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

RENGJØRING ER DET ENESTE VEDLIKEHOLDSARBEIDET som vanligvis er nødvendig.

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



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



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



DENNE OVNEn ER BEREGNET på å brukes med den roterende tallerkenen på plass.



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

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



IKKE LA DET DANNE SEG FETT og matrester rundt døren.

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



IKKE BRUK DAMPRENGJØRINGSAPPARATER når du skal rengjøre mikrobølgeovnen.

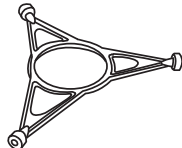
VOND LUKT I OVNEn KAN FJERNES HVIS DU SETTER EN KOPP MED VANN TILSATT LITT SITRONSÅFT på den roterende tallerkenen og lar det koke i noen minutter.

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

KAN VASKES I OPPVASKMASKIN:

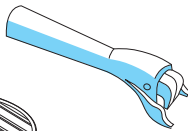
**HOLDER FOR DEN ROTERENDE
TALLERKENEN.**



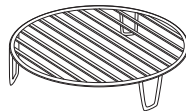
ROTENDE GLASSTALLERKEN.



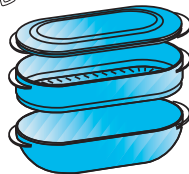
CRISP-HÅNDTAK.



RIST.



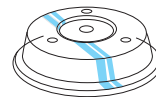
DAMPKOKER



STEKEPLATE



LOKK



SKÅNSOM RENGJØRING:

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

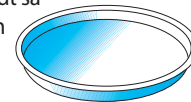
LA ALLTID crisppannen avkjøles før du rengjør den.



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



IKKE BRUK STÅLULL. Dette vil ripe opp overflaten.



FEILSØKINGSVEILEDNING

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

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

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

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



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



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



TESTDATA FOR OPPVARMING

I SAMSVAR MED IEC 60705.

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

| Test | Mengde | Ca. tid | Effektnivå | Beholder |
|--------|--------|-------------|-------------------------|-------------|
| 12.3.1 | 1000 g | 12 - 13 min | 650 W | Pyrex 3.227 |
| 12.2.3 | 475 g | 5 ½ min | 650 W | Pyrex 3.827 |
| 12.3.3 | 900 g | 13 - 14 min | 750 W | Pyrex 3.838 |
| 12.4.3 | 1100 g | 28 - 30 min | Varmluft 190 °C + 350 W | Pyrex 3.827 |
| 12.5.3 | 700 g | 28 - 30 min | Varmluft 175 °C + 90 W | Pyrex 3.827 |
| 12.6.3 | 1000 g | 30 - 32 min | Varmluft 210 °C + 350 W | Pyrex 3.827 |
| 13.3 | 500 g | 10 min | 160 W | |

I SAMSVAR MED IEC 60350.

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

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

TEKNISKE DATA

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

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

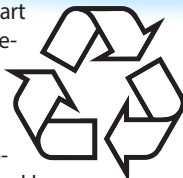
Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

TIPS OM MILJØVERN

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



DETTE APPARATET er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de mulige negative konsekvensene for miljø og helse som kan forårsakes av feil avfallsbehandling av dette produktet.

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

KASSERING skal utføres i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter.

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

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

