

Brukerveiledning

KitchenAid

Sikkerhetsinstruksjoner	4
Beskytte miljøet	10
Eco Design Erklæring	10
Montering av apparatet	10
«Stekegrad» (kun auto-funksjoner)	15
Meldinger	15
Avkjøler	16
Snarveier	16
PÅ/AV	17
Endre innstillinger	17
Språk	17
Klokkeinnstilling	18
Voluminnstilling	18
Lysstyrke	19
Øko	19
Under tilberedning	20
Kontinuerlig tilberedning	20
Starttidsforvalg	21
Kjøkkentimer	21
Tilberedning og oppvarming med mikrobølger	22
Effektnivå	22
Jet start	23
Hurtig forvarming	24
Konvensjonell	25
Konvensj. + MB	26
Grill	27
Grill + MB	28
Turbogrill	29
Turbogrill + MB	30
Varmluft	31
Varmluft + MB	32
Spesial - Varmholding	33
Spesial - Heving av deig	34
Auto oppvarming	35
Rapid Defrost	37
Manuell tining	39
Pro baking	40
Pro finbakst	41
Pro steking	42
Vedlikehold og rengjøring	44
Data for testing av effektiviteten ved oppvarming	45
Tekniske data	45
Råd og forslag ved bruk	46
Feilsøkingliste	47
Kundeservice	47
Avfallsbehandling av brukte husholdningsapparater	47

Sikkerhetsinstruksjoner

VIKTIG: MÅ LESES OG ETTERFØLGES

Les

sikkerhetsinstruksjonene nedenfor nøye før du bruker apparatet.

Ta vare på disse for fremtidig bruk.

Disse anvisningene og selve husholdningsapparatet er utstyrt med viktige sikkerhetsinstruksjoner. Disse må alltid leses og følges.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlattelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

SIKKERHETSADVARSLER

ADVARSEL: Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk: barn under 8 år må holdes unna enheten, med mindre de er under konstant tilsyn.

Barn på 8 år og eldre, og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap, kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

ADVARSEL: Unngå å berøre varmeelementer eller indre overflate - fare for forbrenning.

ADVARSEL: Dersom døren eller dørens pakninger er skadde, må ikke ovnen benyttes før den er reparert av en kompetent person.

ADVARSEL: Verken væske eller andre matvarer skal varmes opp i lufttette beholdere, da disse kan eksplodere.

Mikrobølgeovnen er beregnet på oppvarming av mat og drikke.

Tørking av mat eller klær, og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktig tøy, osv., kan forårsake skade, gnister eller brann.

Når du varmer opp mat innpakket i plast eller papir, må du holde et øye med ovnen fordi disse materialene kan ta fyr.

Oppvarming av drikkevarer i mikrobølgeovn kan føre til forsinket eksplosjonsartet koking, derfor må du være forsiktig når du håndterer beholderen.

Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat skal røres eller ristes og for å unngå brannskader må temperaturen kontrolleres før du gir barnet maten.

Egg med skall og hele hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn fordi de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er avsluttet.

Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt.

Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid ekstra

påpasselig når du koker mat i fett, olje eller alkohol (f.eks. rom, konjakk, vin) - risiko for brann.

Ikke bruk

mikrobølgeovnen til frityrsteking, siden du ikke kan kontrollere temperaturen på oljen.

Hvis apparatet er egnet for temperaturtesting, må en kun bruke et steketermometer anbefalt for denne ovnen.

Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med

varmeelementene. Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren og vente til all den varme luften eller dampen gradvis har fått slippe ut.

Bruk kun redskaper som er egnet til bruk i mikrobølgeovn.

Ikke blokker varmeluftventilene på forsiden av ovnen.

Hvis det utvikles røyk, må du slå apparatet av eller trekke ut støpselet, og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.

TILLATT BRUK

Dette apparatet er utelukkende egnet for hjemmebruk, ikke profesjonell bruk.

Ikke bruk apparatet utendørs.

Ikke oppbevar eksplosive eller brennbare stoffer som spraybokser, og ikke plasser eller bruk bensin eller andre brennbare materialer i eller i nærheten av apparatet: hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.

FORSIKTIG: Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av en eksternt

timer eller separat fjernkontrollert system. Dette apparatet er beregnet for husholdningsbruk og på lignende steder som for eksempel:

- Selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser;
 - Gårder;
 - Av kunder på hotell, motell og andre overnattingssteder;
 - Bed & breakfast og i lignende omgivelser.
- Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

MONTERING

Installasjon og reparasjoner må utføres av en kvalifisert elektriker i samsvar med produsentens anvisninger og lokale sikkerhetsforskrifter.

Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen. Barn må ikke utføre installasjonen. Hold barn på avstand under installasjonen. Hold emballasjemateriale (plastposer, deler i polystyren osv.) utenfor barns rekkevidde, under og etter installasjonen. Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer. Bruk vernehansker for å pakke ut og installere apparatet.

Når du har pakket ut apparatet, forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller serviceavdelingen.

Apparatet må alltid frakobles strømnettet før installasjon blir utført.

Pass på at apparatet ikke skader strømledningen under montering.

Bare aktivere apparatene når installasjonen er fullført.

Dette apparatet er beregnet til innbygging. Det må ikke brukes frittstående.

Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før ovnen settes på plass i møbelet og fjern alt spon og sagflis.

Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.

Ikke blokker minimums gapet mellom benkeplaten og overkanten av ovnen.

Må kun fjernes fra emballasjen i polystyrenskum rett før installasjon.

Når du har pakket ut apparatet, må du forsikre deg om at døren lukker seg skikkelig.

Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller serviceavdelingen.

ELEKTRISKE ADVARSLER

For at installasjonen skal oppfylle gjeldende sikkerhetsforskrifter, er en all-polet bryter med minimum kontaktåpning på 3 mm påkrevd og apparatet må jordes. Kontakt en kvalifisert tekniker dersom støpslet ikke passer til stikkontakten i boligen din.

Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømnettet. Ikke dra i strømledningen. Skift ut en ødelagt strømledningen med en

identisk ledning. Strømledningen må kun skiftes ut av en kvalifisert tekniker etter produsentens anvisninger, og i henhold til gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Ta kontakt med en godkjent ettersalgsservice. For apparater som er utstyrt med støpsel, ta kontakt med en kvalifisert tekniker dersom støpslet ikke passer til stikkontakten i boligen din. Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere. Ikke bruk dette apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det

er blitt skadet eller har falt ned. Hold ledningen borte fra varme overflater.

De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.

Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke bruk apparatet barføtt.

Typeskiltet sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

Ta kontakt med et godkjent servicesenter dersom du skal skifte ut strømledningen.

Det må være mulig å koble apparatet fra strømmen ved å trekke ut støpslet hvis det er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert over stikkontakten i samsvar med nasjonale sikkerhetsforskrifter om elektrisitet.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Bruk vernehansker for rengjøring og vedlikehold.

Apparatet må alltid frakobles strømmettet før vedlikehold blir utført.

Bruk aldri damprensjøringsutstyr.

ADVARSEL: Det er farlig for ufaglærte personer å utføre servicearbeid eller reparasjoner som innebærer å fjerne et deksel som gir beskyttelse mot mikrobølgeenergi.

ADVARSEL: Pass på at apparatet er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt. Dersom du ikke holder ovnen ren, kan overflatene bli ødelagte. Dette kan ha sterk innvirkning på apparatets levetid og kan føre til farlige situasjoner.

Beskytte miljøet

Avfallsbehandling av emballasje
Emballasjen består av 100 % resirkulerbart materiale og er merket med


resirkuleringssymbolet .

De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

Avfallsbehandling av brukte husholdningsapparater

Ved kassering av apparatet må det ødelegges ved å kutte av strømledningen og demontere dører og hyller (hvis installert), slik at barn ikke blir sittende fast ved et uhell.

Dette apparatet er fremstilt av materialer som kan

resirkuleres  eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet.

Eco Design Erklæring

Dette apparatet oppfyller kravene for Eco design i de Europeiske Forskriftene nr. 65/2014 og nr. 66/2014, og i samsvar med den Europeiske Standarden EN 60350-1.

Montering av apparatet

Følg den vedlagte, separate monteringsanvisningen når apparatet skal installeres.


Ovnen må rengjøres regelmessig og matrester må fjernes.

Påse at apparatet er avkjølt før du utfører rengjøring eller vedlikehold.

Bruk ikke skuremidler eller skarpe skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren, da disse kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (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 de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

ENERGISPARINGSTIPS

Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften.

Bruk mørke, emaljerte eller sortlakkerte former, da de absorberer varmen meget effektivt.

Før tilkoping

Kontroller at spenningen på typeplaten samsvarer med spenningen hjemme der du bor.

Du må ikke fjerne beskyttelsesdekslene 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 mikrobølgeovnen.

Forsikre deg om at apparatet ikke er skadet.

Kontroller at mikrobølgeovens dør lukker godt til mot dørkarmen og at den innvendige dørtetningslisten ikke er skadet. Tøm mikrobølgeovnen og rengjør innvendig med en myk, fuktig klut.

Bruk ikke apparatet dersom dets hovedledninger er skadde, dersom den ikke arbeider skikkelig, eller dersom den har blitt skadd eller sluppet ned.

Senk ikke hovedledningene ned i vann. Hold ledningen borte fra varme overflater.

Elektrisk sjokk, brann eller andre farlige situasjoner kan oppstå.

Dersom strømledningen er for kort, må du få en godkjent elektriker til å montere en stikkontakt nær apparatet.

Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømmettet.

For at installasjonen skal oppfylle kravene i sikkerhetsforskriftene, må det benyttes en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.

Etter tilkoping

Apparatet kan bare startes når mikrobølgeovens dør er skikkelig lukket.

Det er påbudt å jorde dette apparatet.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting som skyldes at dette kravet ikke etterfølges.

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

Før første gangs bruk

i **Ovnen må varmes helt opp (250 °C) før den brukes første gang** (til å tilberede mat). **Følg disse trinnene** for å utføre denne prosedyren.



1. Drei multifunksjonsbryteren til «Hurtig forvarming»-funksjonen.

2. Drei justeringsbryteren for å stille inn temperaturen til 250 °C.

3. Trykk på Start-tasten.

Når den innstilte temperaturen er nådd, vil ovnen holde denne temperaturen i 10 minutter før den skrur av.

La ovnen avkjøles til romtemperatur.

Tørk av ovnsrommet med fuktig kjøkkenpapir.

Tilbehør

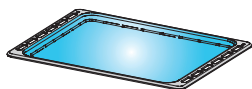
GENERELT

Før du begynner tilberedningen, forsikre deg om at redskapene du bruker er ildfaste og at mikrobølgene passere igjennom de.

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

STEKEPLATE

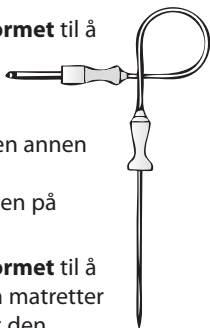
Bruk stekebrettet ved steking eller baking ved bruk av «Varmluft»-funksjonen.



Det må aldri brukes ved tilberedning med mikrobølger.

STEKETERMOMETER

Steketermometeret er utformet til å kun brukes med «Pro steking»-funksjonen. Det er ikke mulig å bruke steketermometeret med noen annen funksjon. Det måler matens kjernetemperatur, og viser den på displayet.

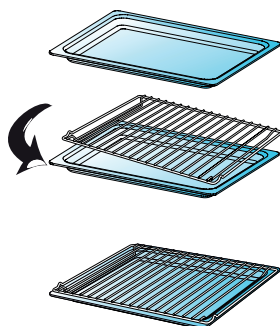


Steketermometeret er utformet til å måle kjernetemperaturen på matretter mellom 45 og 90 °C. Så snart den innstilte temperaturen er nådd, vil apparatet slå av, og vise «Temperatur nådd» på displayet.

Ikke dypp steketermometeret i vann når det rengjøres. Tørk det ganske enkelt rent med en fuktig klut eller kjøkkenpapir etter bruk.

GLASSPANNE

Bruk glasspannen under risten ved bruk av «Grill» eller «Grill + MB»-funksjonene. Det kan også brukes som tilberedningsbeholder eller stekebrett ved bruk av «Varmluft + MB»-funksjonen.



Glasspannen brukes for å samle opp væske og matpartikler som ellers ville søle til ovnen.

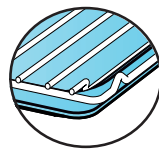
Bruk alltid glasspannen ved tilberedning med mikrobølger.

Den bør settes inn på nivå 1.

Unngå å plassere redskaper direkte på ovnsbunnen.

RIST

Bruk risten med alle tilberedningsmetoder, bortsett fra ved bruk av «Kun mikrobølger»-funksjonen. Risten tillater varm luft å sirkulere rundt maten.



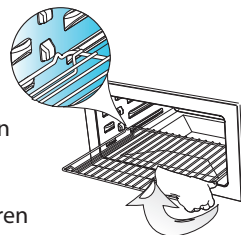
Når du plasserer matvarer direkte på risten, plasser glasspannen under den.

Sørg for at vippebeskyttelsesstopperen vender utover når du skyver glasspanne og rist-kombinasjonen inn i ovnen.

Risten kan brukes med «Varmluft»-funksjonen. Den kan også brukes når du kombinerer denne funksjonen med mikrobølger.

VIPPEBESKYTTESSTOPPER

Risten har en liten stopper som alltid må vende oppover. Den er utformet til å forhindre risten fra å vippen når den brukes alene.

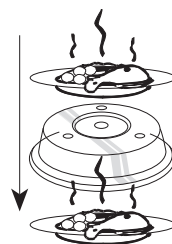


Sørg for at vippebeskyttelsesstopperen vender bakover når du skyver risten inn.

Når risten er stanset av vippebeskyttelsesstopperen, løft fronten oppover, og dra forsiktig for å frigjøre den.

LOKK

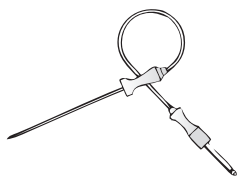
Lokket brukes til å dekke til mat under tilberedning og oppvarming med kun mikrobølger. Det hjelper med å begrense søl, holde maten fuktig, og redusere den nødvendige tilberedningstiden.



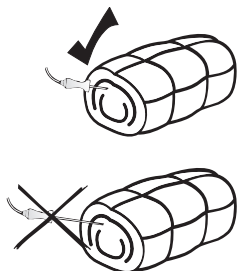
Bruk lokket for oppvarming på to nivåer.

Plassering av steketermometeret

- 1. Plasser steketermometeret i maten mens den fortsatt er på kjøkkenbenken.**

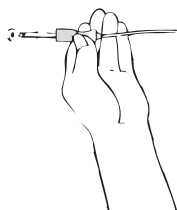


Sørg for at så mye som mulig av steketermometerets lengde er satt inn i maten. Dette vil sørge for en mer presis temperaturavlesning.



- 2. Sett** den tilberedte maten inn i ovnen.

- 3. Koble** steketermometeret til ovnens veggkontakt, og sørg for at ledningen er fri, også når ovnsdøren er lukket. Hverken kontakten og steketermometerets støpsel er strømførende.



TILBEREDNINGSTEMPERATURER

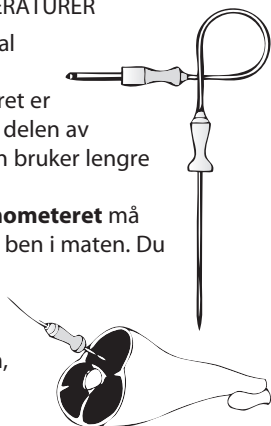
Steketermometeret skal vanligvis settes slik at tuppen av termometeret er plassert i den tykkeste delen av maten, da denne delen bruker lengre tid på å varmes opp.

Tuppen av steketermometeret må ikke berøre eventuelle ben i maten. Du må også unngå å plassere steketermometeret i fettrike deler av maten, da disse varmes opp hurtigere, og gjør at temperaturene blir feil.

Steketermometeret bør, om mulig, plasseres slik at tuppen ikke berører veggene eller bunnen av kokeredskapet.

Den innstilte **temperaturen** må være høyere enn den aktuelle temperaturen på maten.

Det er ikke mulig å bruke steketermometeret når du lager kaker, syltetøy eller marmelade, eller retter som må koke eller surre over lengre tid.



Dette er fordi den høyeste temperaturen som kan innstilles er 90°C.

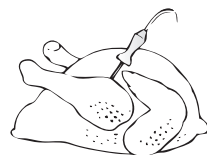
Ikke dypp steketermometeret i vann når det rengjøres. Tørk det ganske enkelt rent med en ren, fuktig klut eller kjøkkenpapir etter bruk.

Ovnen må ikke brukes med steketermometeret i ovnsrommet hvis det ikke er koblet til ovnen. Hvis du prøver å bruke ovnen uten å gjøre som nevnt ovenfor, vil det skade steketermometeret.

Bruk bare det medfølgende steketermometeret, eller et som er anbefalt av ettersalgsservice. Andre merker på markedet vil ikke gi riktig resultat og kan skade ovnen.

KYLLING

Når steketermometeret brukes til stekt kylling, bør tuppen av termometeret settes i den tykkeste delen av kyllingen, det vil si på innsiden av låret like bak benet. Det må ikke komme bort i noen av bena.



LAMMEKJØTT

Ved steking av lammestek/ lammelår, sett tuppen av steketermometeret inn i den tykkeste delen så det ikke kommer bort i benet.



SVINEKJØTT

Ved tilberedning av svinekjøtt, f.eks. svineskulder, skinke, svinerygg, osv, må du sette termometer i enden av steken, og ikke gjennom fettlaget på overflaten. Unngå å plassere tuppen av termometeret i fettrike deler på svinekjøttet.



FISK

Steketermometeret kan brukes ved tilberedning av større fisk, som hel gjedde

eller laks. Sett tuppen på termometeret i den tykkeste delen, ikke for nærme ryggbeinet.



Startbeskyttelse

Startbeskyttelsesfunksjonen aktiveres ett minutt etter at ovnen har gått tilbake til hvilemodus.

Døren må åpnes og lukkes, f.eks. ved å sette inn mat i apparatet, for at sikkerhetslåsen skal frigjøres.



Sikkerhetslås er aktivert. Lukk døren og trykk på ▶

Tastelås



1. Trykk og hold inne «TILBAKE»- og «OK»-tastene samtidig, til du hører to pipelyder (3 sekunder).

Bruk denne funksjonen for å forhindre at barn bruker ovnen uten oppsyn.

En bekreftelsesmelding vises i 3 sekunder før man går tilbake til forrige visning.

Når låsen er aktivert, fungerer ikke noen av tastene eller bryterne (unntatt AV-tasten).

Tastelåsen deaktiveres på samme måte som den aktiveres.



Tastelås
er aktivert



Tastelås
er deaktivert

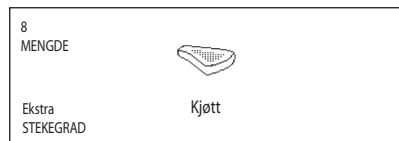
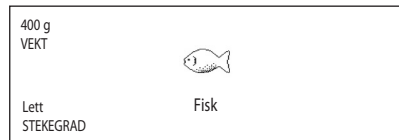
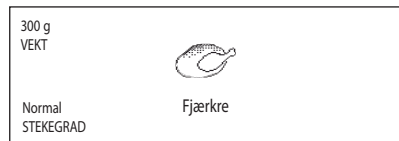
«Stekegrad» (kun auto-funksjoner)

«Stekegrad» er tilgjengelig med de fleste auto-funksjonene. Du kan kontrollere sluttresultatet selv ved å benytte funksjonen «Juster stekegrad». Med denne funksjonen kan du oppnå en høyere eller lavere slutttemperatur sammenliknet med standardinnstillingen.

Når du bruker en av disse funksjonene, velger ovnen standardinnstillingene. Vanligvis gir denne innstillingen det beste resultatet. Uansett, 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
Ekstra	Gir høyeste slutttemperatur
Normal	Standardinnstilling
Lett	Gir laveste slutttemperatur

Dette gjøres ved å velge nivå for stekegrad ved å bruke opp- og ned-tastene før du trykker på Start-tasten.



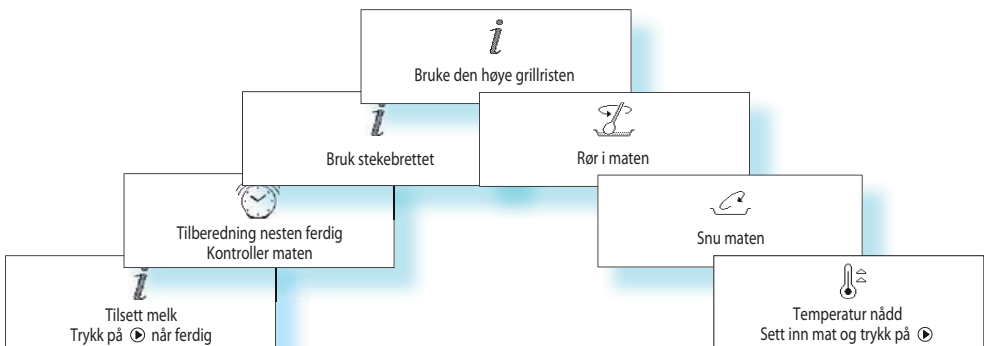
Meldinger

Ved bruk av enkelte funksjoner kan det hende at ovnen stopper og ber deg om å utføre en handling, eller for å foreslå hvilket redskap du skal bruke.

Hvis en melding vises:

Åpne døren (hvis nødvendig).

- Gjør handlingen og trykk på OK-tasten. (hvis nødvendig).
- Lukk døren og start ovnen igjen ved å trykke på «Start»-tasten.



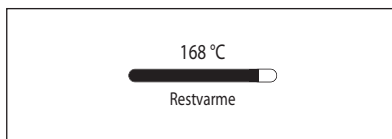
Avkjøler

Når en funksjon er ferdig, kan ovnen foreta en avkjølingsfase. Dette er normalt. Etter denne prosedyren slår ovnen seg av automatisk.

Hvis temperaturen er høyere enn 100 °C, vises den aktuelle ovnstemperaturen. 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-timersklokken.

Trykk på TILBAKE-tasten for å vise 24-timers klokken et øyeblikk under avkjølingen.



Snarveier

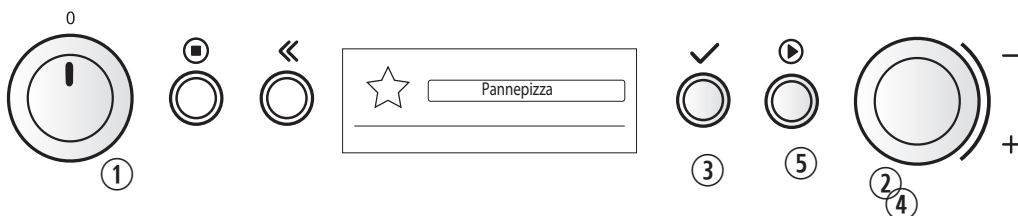
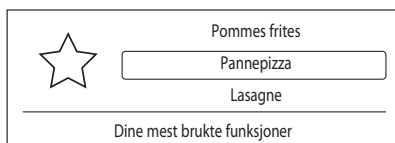
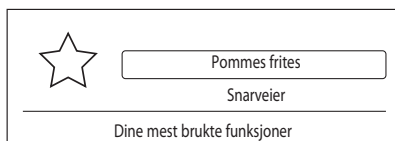
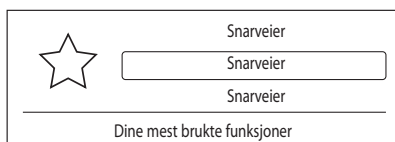
For at ovnen skal være enda enklere å bruke, viser den automatisk en liste over snarveier som du kan bruke.

Når du begynner å bruke ovnen, består listen av 10 tomme posisjoner som er merket «snarveier».

Etter hvert som du bruker ovnen, vil den automatisk fylle listen med snarveier til funksjonene som du bruker oftest.

Når du åpner snarveimenyen, forvelges den funksjonen du bruker mest, og vil være oppført som snarvei nr. 1.

Merk: funksjonenes rekkefølge slik de er oppført i snarveimenyen, endres automatisk i forhold til dine tilberedningsvaner.



1. Drei multifunksjonsbryteren til «Snarveier» vises.
2. Drei justeringsbryteren for å velge favorittsnarvei. Den funksjonen som du bruker oftest forvelges.
3. Trykk på OK-tasten for å bekrefte valget.
4. Drei justeringsbryteren / trykk på OK-tasten for å foreta nødvendige justeringer.
5. Trykk på Start-tasten.

PÅ/AV

Apparatet slås PÅ eller AV med PÅ/AV-tasten, eller ganske enkelt ved å dreie på multifunksjonsbryteren.



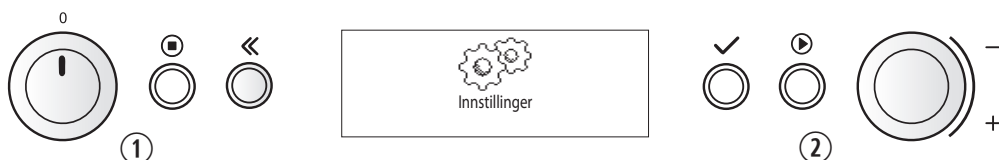
Når apparatet er slått PÅ, fungerer alle tastene og bryterne normalt, og 24-timers klokken vises ikke i displayet.

Når apparatet er slått AV, vises 24-timers klokken.

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

Beskrivelsene i denne brukerveiledningen er gitt med den antakelsen at ovnen er slått PÅ.

Endre innstillinger



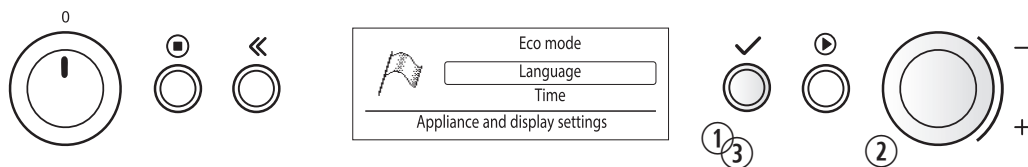
1. **Drei multifunksjonsbryteren** til «Innstillinger» vises.
2. **Drei justeringsbryteren** for å velge en innstilling som skal endres.

Når du slår ovnen på for første gang, blir du bedt om å stille inn ønsket språk og 24-timers klokken.

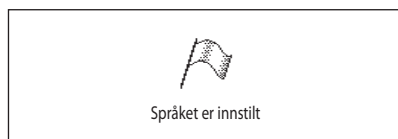
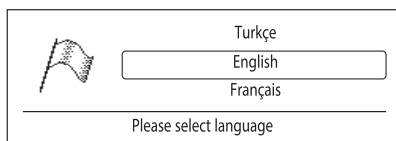
Etter et strømbrydd blinker klokken og må tilbakestilles.

Ovnen din er utstyrt med en rekke funksjoner som du kan velge i forhold til hvordan du vil bruke ovnen.

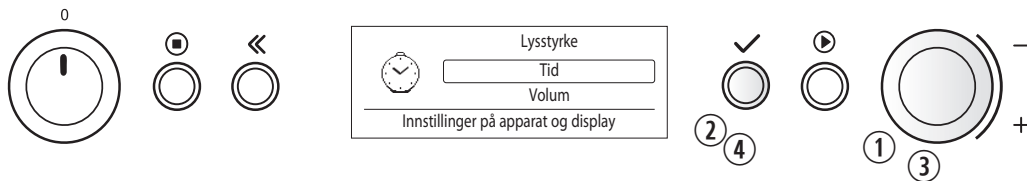
Språk



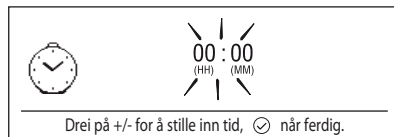
1. **Trykk på PÅ-tasten.**
2. **Drei justeringsbryteren** for å velge ett av de tilgjengelige språkene.
3. **Trykk på PÅ-tasten** igjen for å bekrefte endringen.



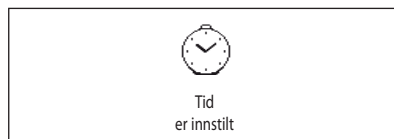
Klokkeinnstilling



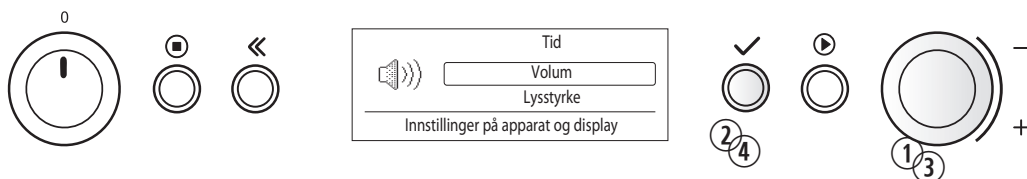
1. **Drei justeringsbryteren** til tiden vises.
2. **Trykk på PÅ-tasten.** (Tallene blinker).
3. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn 24-timers klokken.
4. **Trykk på OK-tasten** igjen for å bekrefte endringen.



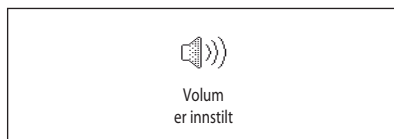
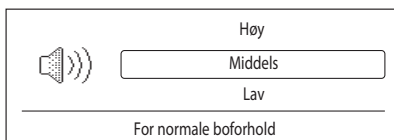
Klokken er stilt og i gang.



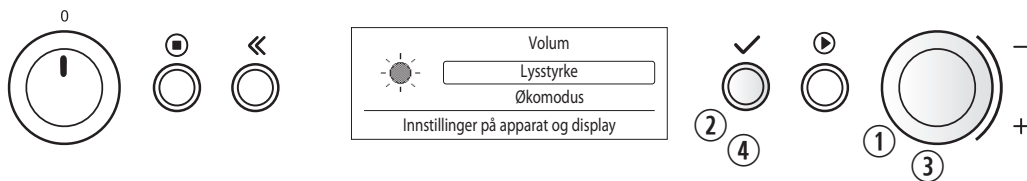
Voluminnstilling



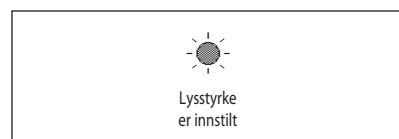
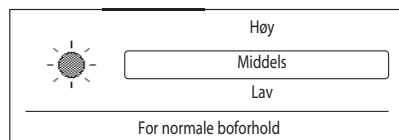
1. **Drei justeringsbryteren** til «Volum» vises.
2. **Trykk på PÅ-tasten.**
3. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn volum til høy, middels, lav eller demp.
4. **Trykk på PÅ-tasten** igjen for å bekrefte endringen.



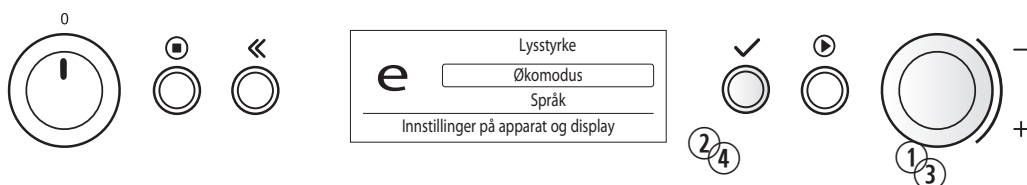
Lysstyrke



1. Dreii justeringsbryteren til «Lysstyrke» vises.
2. Trykk på PÅ-tasten.
3. Dreii justeringsbryteren for å stille inn ønsket lysstyrkenivå.
4. Trykk på PÅ-tasten igjen for å bekrefte valget.



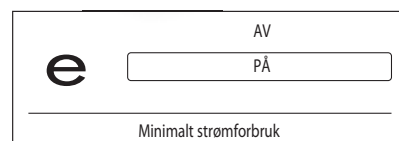
Øko



1. Dreii justeringsbryteren til «Økomodus» vises.
2. Trykk på PÅ-tasten.
3. Dreii justeringsbryteren for å slå ØKO-innstillingen på eller av.
4. Trykk på PÅ-tasten igjen 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 tast eller åpner døren.

Når AV er valgt, vil ikke displayet bli slått av, og 24-timers klokken vil alltid være synlig.



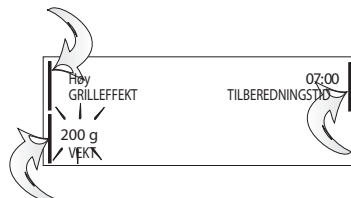
Under tilberedning



Når tilberedningsprosessen har startet:

Du kan enkelt øke tiden i 30-sekunders trinn. Det er bare å trykke på «Start»-tasten. Hvert trykk øker tiden med 30 sekunder. Du kan også dreie justeringsbryteren for å øke eller redusere tilberedningstiden.

Dreiling av justeringsbryteren lar deg veksle mellom parametere for å velge den du ønsker å skifte.



Ved å trykke på PÅ-tasten velger du den og får mulighet til å endre parameteren (verdien blinker). Dreie justeringsbryteren for å endre innstillingen.

Trykk på PÅ-tasten igjen for å bekrefte valget. Ovnen fortsetter automatisk med den nye innstillingen.



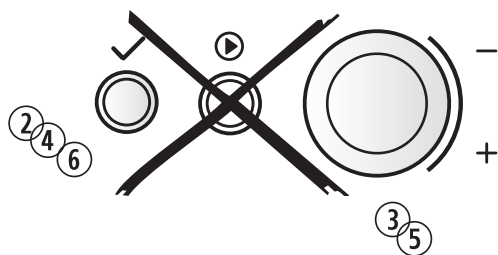
Om du trykker Tilbake-tasten vil det ta deg tilbake til den siste parameteren du forandret.

Kontinuerlig tilberedning

Hvis tilberedningstiden ikke er angitt, vil ovnen fortsette kontinuerlig i fire timer før den slås av automatisk.

KONTINUERLIG TILBEREDNING KAN BRUKES MED DISSE FUNKSJONENE	
	KONVENSJONELL
	GRILL
	TURBOGRILL
	VARMLUFT
	PRO BAKING
	PRO FINBAKST
	PRO STEKING
	SPESIAL – VARMHOLDING
	SPESIAL - HEVING AV DEIG

Starttidsforvalg



Bruk denne funksjonen når du vil at tilberedningen skal slutte ved et spesifikt tidspunkt. Ovnens må få opplysninger om hvor lenge maten skal tilberedes, og når det skal være ferdig tilberedt.

1. **Følg innstillingsprosedyren** for den funksjonen du ønsker å bruke, og stopp når tilberedningstiden er ferdig innstilt.
Ikke trykk på Start-tasten.
2. **Trykk på PÅ-tasten**
3. **Drei justeringsbryteren** for å velge «Ferdigtid».
4. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
5. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn slutten på tilberedningen.
6. **Trykk på Start-tasten:** Starttidsforvalg er aktivert, og den gjenværende tiden før ovnen startes vil vises.

STARTTIDSFORVALG KAN BRUKES MED DISSE FUNKSJONENE	
	KONVENSJONELL
	GRILL
	TURBOGRILL
	VARMLUFT

Kjøkkentimer



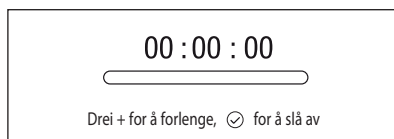
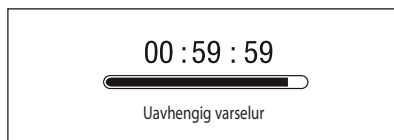
1. **Slå av ovnen** ved å dreie multifunksjonsbryteren til nullposisjonen, eller ved å trykke på På/Av-tasten.
2. **Trykk på PÅ-tasten.**
3. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn ønsket tid på timeren.
4. **Trykk på PÅ-tasten** for å starte timerens nedtelling.

Bruk denne funksjonen når du trenger en kjøkkentimer for å måle nøyaktig tid til ulike formål, for eksempel koke egg eller heve en deig før baking osv.

Denne funksjonen er kun tilgjengelig mens ovnen er slått av eller er i hvilemodus.

Det høres et lydssignal når timeren har avsluttet nedtellingen.

Hvis du trykker på PÅ/AV-tasten før timeren er ferdig, slås den av.



Tilberedning og oppvarming med mikrobølger

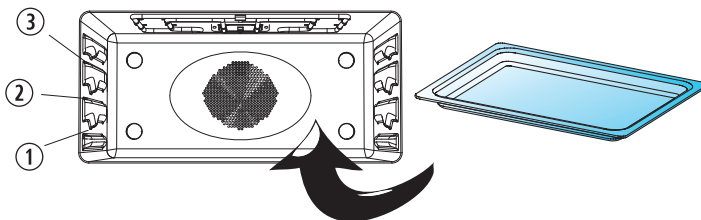


1. Dreii multifunksjonsbryteren til «Mikrobølger» vises.
2. Dreii justeringsbryteren for å stille inn tilberedningstiden.
3. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte innstillingen.
4. Dreii justeringsbryteren for å stille inn mikrobølgeeffekten.
5. Trykk på Start-tasten.



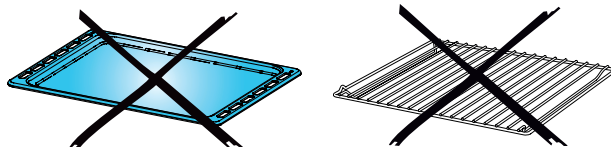
Bruk denne funksjonen for normal tilberedning eller oppvarming av matvarer som grønnsaker, fisk, poteter og kjøtt.

Bruk alltid glasspannen på innsetningsnivå 1 når du tilbereder med kun mikrobølger.

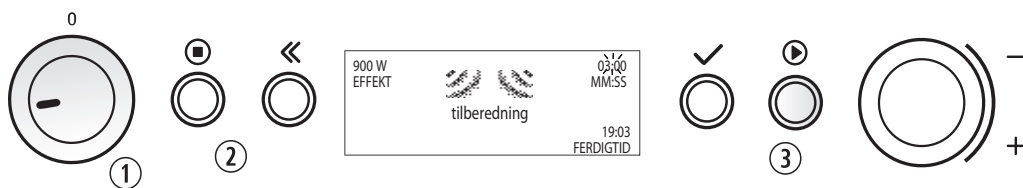


Effektnivå

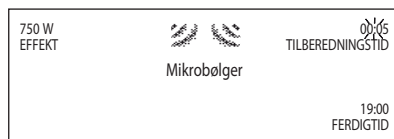
KUN MIKROBØLGER	
Effekt	Foreslått bruk:
850 W	Oppvarming av drikker , vann, klare supper, kaffe, te eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
750 W	Tilberedning av grønnsaker , kjøtt osv.
650 W	Tilberedning av fisk .
500 W	Mer forsiktig tilberedning av f.eks. sauser med høyt proteininnhold, ost- og eggretter og klargjøring av gryteretter.
350 W	Småkoking av stuinger , smelting av smør og sjokolade.
160 W	Tining . Mykgjøre smør, ost.
90 W	Mykgjøre iskrem
0 W	Bare ved bruk av kjøkkentimeren.



Jet start



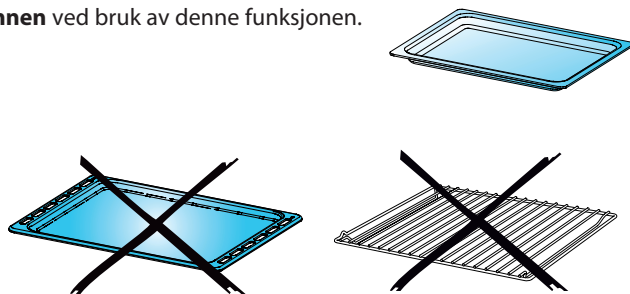
1. Drei multifunksjonsbryteren til «Mikrobølger» vises.
2. Trykk på PÅ/AV-tasten.
3. Trykk på Start-tasten for automatisk start på full mikrobølgeeffekt, tiden settes da til 30 sekunder. Hvert nytt trykk øker tiden med 30 sekunder.



Denne funksjonen brukes for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, som f.eks. klare supper, kaffe eller te.

Denne funksjonen er kun tilgjengelig når ovnen er slått av eller er i hvilemodus når multifunksjonsbryteren er i «Mikrobølger»-posisjonen.

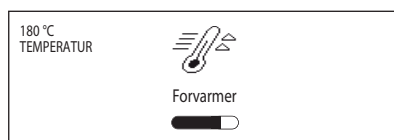
Bruk alltid glasspannen ved bruk av denne funksjonen.



Hurtig forvarming



1. Dreii multifunksjonsbryteren til «Hurtig forvarming»-funksjonen.
2. Dreii justeringsbryteren for å stille inn temperaturen.
3. Trykk på Start-tasten.



Bruk denne funksjonen til å forvarme den tomme ovnen.

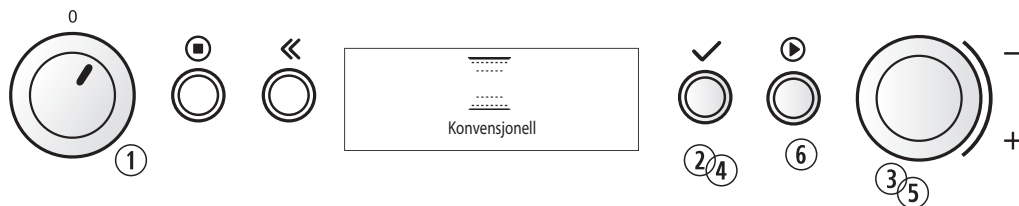
Forvarmer skal alltid gjøres med tom ovn, akkurat som du ville gjøre med en vanlig ovn før du skal steke eller bake.

Ikke plasser mat inn i ovnen før eller under forvarming av ovnen. Maten vil bli brent av den intense varmen. Når oppvarmingsprosessen har startet, kan du lett justere temperaturen ved å bruke Opp-/Ned-tastene.

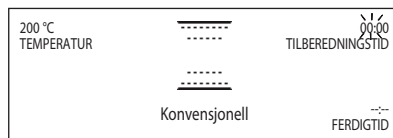
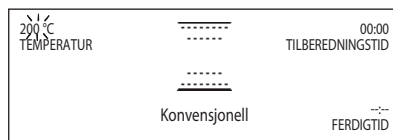
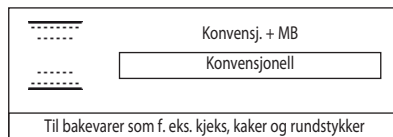
Når den innstilte temperaturen er nådd, vil ovnen holde den innstilte temperaturen i 10 minutter før den skrur av. I løpet av denne tiden venter den på at du skal sette inn mat, og velge en Varmluftsfunksjon for å begynne tilberedningen.



Konvensjonell



1. **Drei multifunksjonsbryteren** til «Konvensjonell»-posisjonen.
2. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
3. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn temperaturen.
4. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
5. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
6. **Trykk på Start-tasten.**



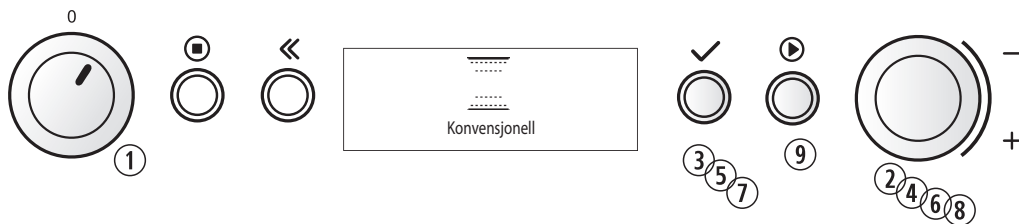
Bruk denne funksjonen på samme måte som du bruker den vanlige ovnen din når du baker kjeks og kaker, eller steker rundstykker og marengs.

MERK: Hvis en tid ikke er innstilt, vil denne funksjonen fortsette til du åpner døren eller trykker på «Stopp»-tasten. Hvis du ikke stanser denne funksjonen manuelt, vil den slås av automatisk etter fire timer.

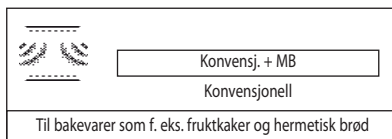
Når du tilbereder mat på tallerkener, plasser tallerkenene på risten.

Bruk en stekeplate for rundstykker og pizza.

Konvensj. + MB



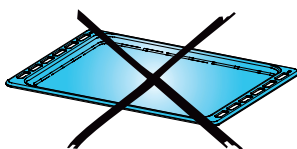
1. **Drei multifunksjonsbryteren** til «Konvensjonell»-posisjonen.
2. **Drei justeringsbryteren** til «Konvensj. + MB»-posisjonen.
3. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
4. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
5. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
6. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn temperaturen.
7. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
8. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn mikrobølgeeffekten.
9. **Trykk på Start-tasten.**



Bruk denne funksjonen til å bake fruktkaker, brød og tilberede frosne ferdigretter.

Endre effektnivået og innsettningsnivået

KONVENSIJ. + MB			
Foreslått bruk	Temperatur	Mikrobølgeeffekt	Innsettningsnivå
Gratenger, fisk	Som anbefalt i oppskriftene	350 W	2
Stek		160 W	1
Brød		90 W	1
Bruning kun under tilberedning		0 W	

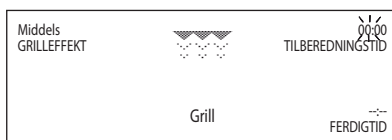
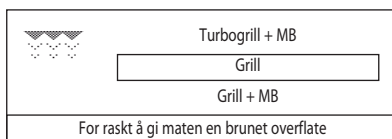


Grill



Matretter som ostesmørbrød, steker og pølser plasseres på risten

1. **Drei multifunksjonsbryteren** til «Grill»-posisjonen.
2. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
3. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn «Grill»-effekten.
4. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte innstillingen.
5. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
6. **Trykk på Start-tasten.**



Bruk denne funksjonen til rask bruning av maten.

Sørg for at redskapene dine er varmebestandige og ildfaste før du bruker dem til grilling.

Ikke bruk plastredskaper når du griller. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.

Endre effektnivået og innsetningsnivået


Forvarm grillen i 3-5 minutter ved å bruke grilleffekten «Høy».

GRILL		
Foreslått bruk	Grilleffekt	Innsetningsnivå
Ostesmørbrød, hamburgere, kjøtt	Høy	3
Pølser, helstekt grillmat	Middels	3
Lett bruning av matens overflate	Høy	

Grill + MB




1. Dreii multifunksjonsbryteren til «Grill»-posisjonen.
2. Dreii justeringsbryteren til «Grill + MB»-posisjonen.
3. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte valget.
4. Dreii justeringsbryteren for å stille inn tilberedningstiden.
5. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte valget.
6. Dreii justeringsbryteren for å stille inn «Grill»-effekten.
7. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte valget.
8. Dreii justeringsbryteren for å stille inn mikrobølgeeffekten.
9. Trykk på Start-tasten

	Grill Grill + MB Turbogrill
For retter som lasagne, fisk - og potetgrateng	

Middels GRILLEFFEKT		TILBEREDNINGSTID 01:00
350 W EFFEKT	Grill + MB	19:00 FERDIGTID

Middels GRILLEFFEKT		TILBEREDNINGSTID 01:00
350 W EFFEKT	Grill + MB	19:00 FERDIGTID

Middels GRILLEFFEKT		TILBEREDNINGSTID 01:00
350 W EFFEKT	Grill + MB	19:00 FERDIGTID

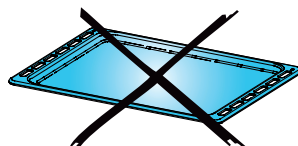
Bruk denne funksjonen for å tilberede mat som lasagne, fisk og potetgratenger.

Den maksimale mikrobølgeeffekten som kan innstilles når du bruker «Grill + MB», er begrenset til et fabrikkinnstilt nivå.

Plasser mat på risten eller i glasspannen.

Endre effektnivået og innsetningsnivået

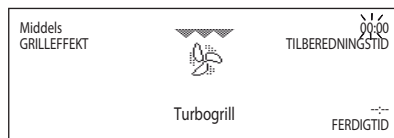
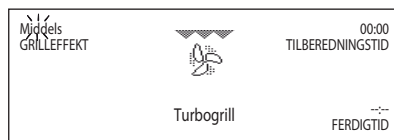
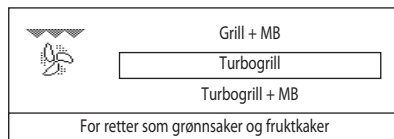
GRILL+MB			
Foreslått bruk	Grilleffekt	Mikrobølgeeffekt	Nivå
Gratenger	Middels	350 W	1
Kyllingstykker, grønnsaker	Middels	160 - 350 W	2
Fisk	Høy	90 W	3
Bruning kun under tilberedning	Høy	0 W	



Turbogrill



1. **Drei multifunksjonsbryteren** til Grill vises.
2. **Drei justeringsbryteren** til «Turbogrill» vises.
3. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
4. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn «Grill»-effekten.
5. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte innstillingen.
6. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
7. **Trykk på Start-tasten.**



Bruk denne funksjonen for å tilberede mat som for eksempel kyllingstykker, gratinerte grønnsaker og frukt.

Plasser maten på risten.

Sørg for at redskapene dine er varmebestandige og ildfaste før du bruker dem til grilling.

Ikke bruk plastredskaper når du griller. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.

Endre effektnivået og innsettningsnivået

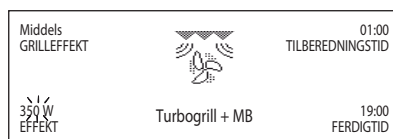
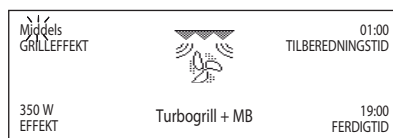
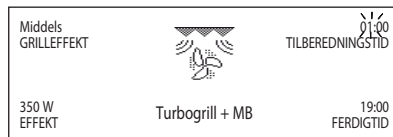
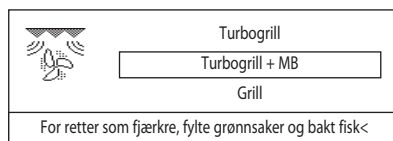
TURBOGRILL		
Foreslått bruk	Grilleffekt	Innsettningsnivå
Kyllingfileter	Høy	2
Gratinerte tomater	Middels	2
Fruktgrateng	Høy	1
Bruning kun under tilberedning	Høy	

Turbogrill + MB



1. **Drei multifunksjonsbryteren** til Grill vises.
2. **Drei justeringsbryteren** til «Turbogrill + MB» vises.
3. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
4. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
5. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte innstillingen.
6. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn «Turbogrill»-effekten.
7. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte innstillingen.
8. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn mikrobølgeeffekten.
9. **Trykk på Start-tasten**

Bruk denne funksjonen for å tilberede retter, som fylte grønnsaker og kyllingstykker.

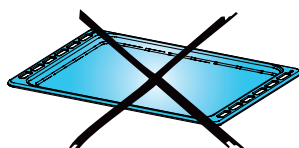


Endre effektnivået og innsetningsnivået

Den maksimale mikrobølgeeffekten som kan innstilles når du bruker «Turbogrill + MB», er begrenset til et fabrikkinnstilt nivå.

Plasser maten på risten.

TURBOGRILL + MB			
Foreslått bruk	Grilleffekt	Mikrobølgeeffekt	Nivå
Halv kylling	Middels	350 W	2
Fylte grønnsaker	Middels	160 - 350 W	2
Kyllinglår	Høy	350 W	2
Bakte epler	Middels	160 - 350 W	3
Bakt fisk	Høy	160 - 350 W	2



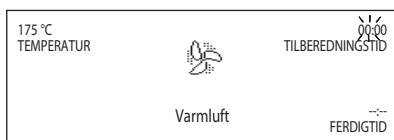
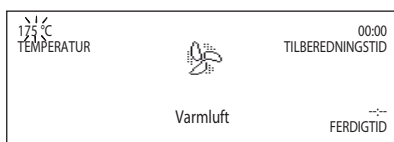
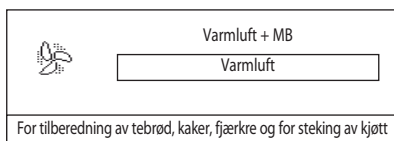
Varmluft



1. **Drei multifunksjonsbryteren** til «Varmluft»-posisjonen.
2. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
3. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn temperaturen.
4. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
5. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
6. **Trykk på Start-tasten.**

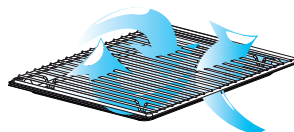
Bruk denne funksjonen når du skal tilberede marengs, småkaker, sukkerbrød, suffleer, fjærkre og stek.

Når oppvarmingsprosessen har startet, kan du lett justere tilberedningstiden med justeringsbryteren. Bruk tilbake-tasten for å gå tilbake til der du kan endre sluttemperaturen.



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 med. (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
Brødskive	Steker Rett 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

Varmluft + MB

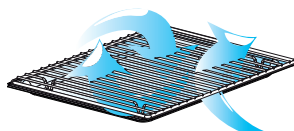
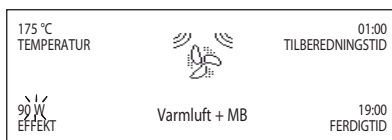
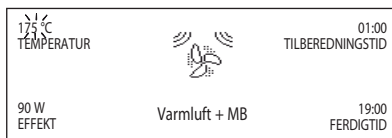
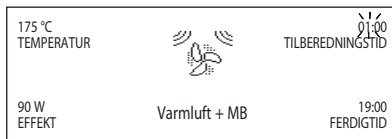
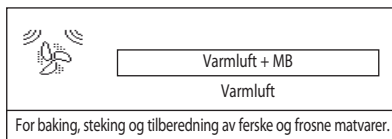


1. **Drei multifunksjonsbryteren** til «Varmluft»-posisjonen.
2. **Drei justeringsbryteren** til «Varmluft + MB» vises.
3. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
4. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
5. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte innstillingen.
6. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn temperaturen.
7. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte innstillingen.
8. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn mikrobølgeeffekten.
9. **Trykk på Start-tasten.**

Bruk denne funksjonen for å tilberede steker, fjærkre, bakte poteter, frosne ferdigretter, kaker, fisk og puddinger.

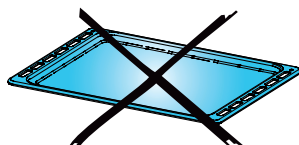
Plasser alltid maten på risten, slik at luften kan sirkulere fritt rundt maten.

Den maksimale mikrobølgeeffekten som kan innstilles når du bruker «Varmluft + MB», er begrenset til et fabrikkinnstilt nivå.

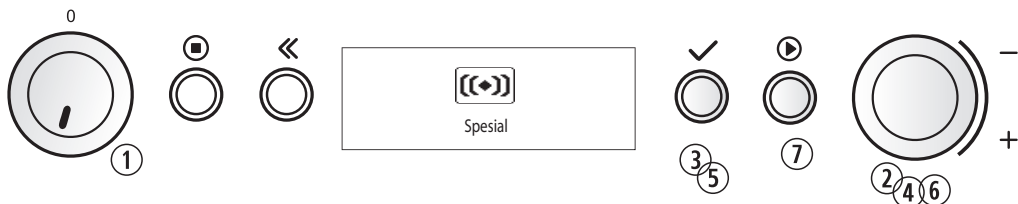


Endre effektnivået og innsetningsnivået

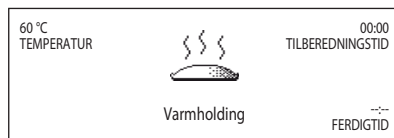
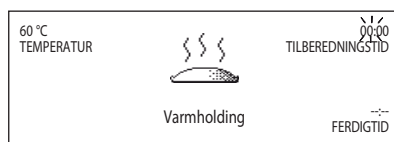
VARMLUFT + MB		
Foreslått bruk	Mikrobølgeeffekt	Nivå
Fjærkre, gratenger	350 W	3
Bakt fisk	160 - 350 W	2
Stek	160 W	2
Brød, kaker	90 W	1
Bruning kun under tilberedning	0 W	-



Spesial - Varmholding



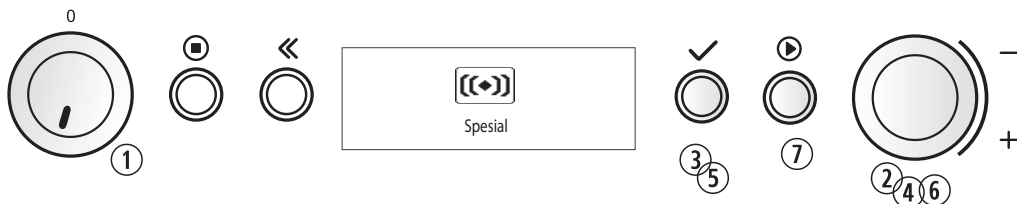
1. **Drei multifunksjonsbryteren** til «Spesial»-posisjonen.
2. **Drei justeringsbryteren** til «Varmholding»-posisjonen.
3. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
4. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
5. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte innstillingen.
6. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn temperaturen.
7. **Trykk på Start-tasten**



Bruk denne funksjonen for å holde maten ved serveringstemperatur (60 °C) så lenge du ønsker.

MERK: Hvis en tid ikke er innstilt, vil denne funksjonen fortsette til du åpner døren eller trykker på «Stopp»-tasten. Hvis du ikke stanser denne funksjonen manuelt, vil den slås av automatisk etter fire timer.

Spesial - Heving av deig



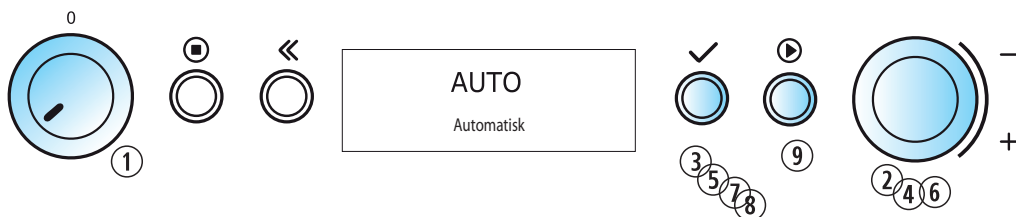
1. **Drei multifunksjonsbryteren** til «Spesial»-posisjonen.
2. **Drei justeringsbryteren** til «Heving av deig»-posisjonen.
3. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
4. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
5. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte innstillingen.
6. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn temperaturen.
7. **Trykk på Start-tasten**



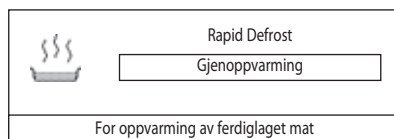
Bruk denne funksjonen til heving av deig. Ovnstemperaturen holdes på 35 °C.

MERK: Hvis en tid ikke er innstilt, vil denne funksjonen fortsette til du åpner døren eller trykker på «Stopp»-tasten. Hvis du ikke stanser denne funksjonen manuelt, vil den slås av automatisk etter fire timer.

Auto oppvarming



1. Dreii multifunksjonsbryteren til «Automatisk»-posisjonen.
2. Dreii justeringsbryteren til «Auto oppvarming»-posisjonen.
3. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte valget.
4. Dreii justeringsbryteren for å velge mattypen.
5. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte valget.
6. Dreii justeringsbryteren for å stille inn vekten.
7. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte innstillingen.
8. Trykk på Start-tasten (ovnen kan foreslå hvilket tilbehør som skal brukes).
9. Trykk på Start-tasten en gang til.



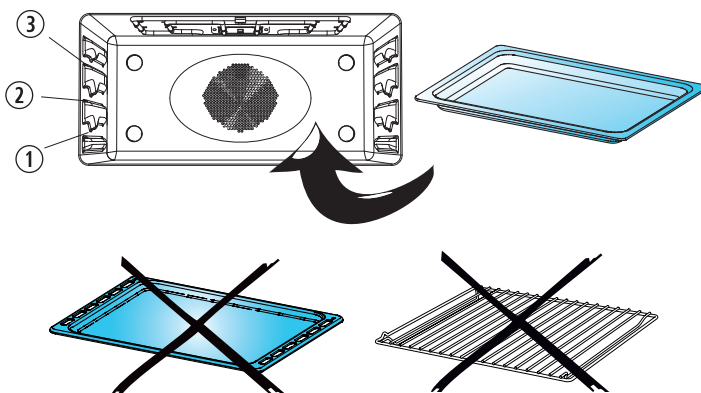
Bruk denne funksjonen når du vil varme ferdiglaget mat som enten er frossen, kjøleskapskald eller romtemperert.

Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger.

Påse at ovnen er ved romtemperatur før du bruker denne funksjonen for å oppnå best resultat.

Enkelt typer mat må røres om under tilberedning. I så fall vil ovnen pause, og be deg om å utføre det som trengs.

Bruk alltid glasspannen på innsetningsnivå 1 når du tilbereder med kun mikrobølger.



Auto oppvarming

Når du oppbevarer en rett i kjøleskapet eller «porsjonerer» en rett som du vil varme opp på et fat, er det lurt å legge tykkere, fastere deler ut mot kanten av tallerkenen og de tynnere og mindre faste delene i midten.

Plasser tynne stykker av kjøtt oppå hverandre, eller bland dem sammen.

Tykkere stykker (f.eks. kjøttpudding) eller pølser må plasseres nær hverandre.





1-2 minutters hviletid forbedrer alltid resultatet, særlig ved oppvarming av frossen mat.

Dekk alltid til maten når du bruker denne funksjonen, bortsett fra ved oppvarming av supper, i dette tilfellet er ikke nødvendig å dekke til.

Hvis maten er innpakket på en slik måte at det allerede har et lokk, bør du lage 2-3 snitt i emballasjen slik at trykket slippet ut når maten varmes opp.

Plastfolie bør snittes i eller prikkes 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 tilberedningen.

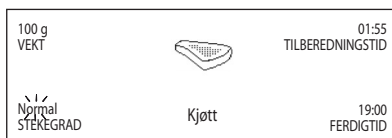
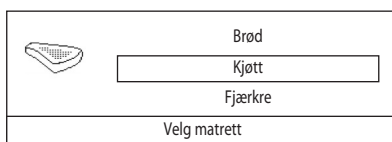
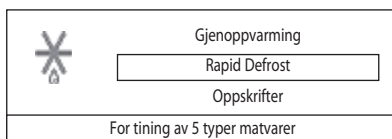
ANBEFALT VEKT

ANBEFALT VEKT		
	Ferdigrett, kald (250 g - 500 g)	Tilbered mat i tråd med anbefalingene over. Tildekket oppvarming.
	Ferdigrett, frossen (250 g - 500 g)	Følg veiledningen som står skrevet på pakningen i henhold til ventilasjon, prikking osv.
	Suppe, kald (1 - 4 porsjoner)	Varmes utildekket i porsjonsskåler eller i en stor bolle.
	Drikker (1 - 4 porsjoner)	Oppvarmes uten lokk, og plasser en metallskje i en mugge eller kopp.
For mat som ikke er listet opp i denne tabellen , og dersom vekten er under eller over vekten som anbefales, bør du følge fremgangsmåten for «Tilberedning og oppvarming med mikrobølger»		

Rapid Defrost



1. **Drei multifunksjonsbryteren** til «Auto»-posisjonen.
2. **Drei justeringsbryteren** til «Rapid Defrost»-posisjonen.
3. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
4. **Drei justeringsbryteren** for å velge mattypen du ønsker å tine.
5. **Trykk på PÅ-tasten** for å bekrefte valget.
6. **Drei justeringsbryteren** for å stille inn matvarens vekt.
7. **Trykk på Start-tasten.**



Bruk denne funksjonen til å tine kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker og brød. Auto Tining bør kun brukes hvis matens nettovekt er mellom 100 g - 3 kg.

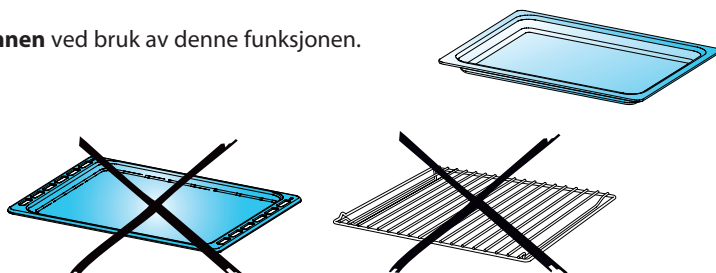
Plasser alltid maten på glasspannen på innsettingsnivå 1.

Etter halve opptiningstiden vil ovnen pause, og be deg om å SNU MATEN.

- Åpne døren
- Snu maten.
- Lukk døren og start ovnen igjen ved å trykke på Start-tasten.

Når opptiningsprosessen er over, slår ovnen seg automatisk over til manuell tining, og venter på at du skal stille inn tid for videre opptining. Hvis mer tining ikke er nødvendig, trykk på Stopp-tasten, åpne døren og ta ut den tinte maten.

Bruk alltid glasspannen ved bruk av denne funksjonen.



FROSNE MATVARER:

Dersom maten er varmere enn dypfrossen (-18°C), velg en lavere vekt for maten.






Dersom maten er kaldere enn dypfrossen (-18°C), velg en høyere vekt for maten.

VEKT:

Denne funksjonen må få opplysninger om matens nettovekt. Ovnen vil automatisk beregne nødvendig tid for å fullføre prosessen.

Dersom vekten er mindre eller større enn anbefalt vekt: Følg fremgangsmåten for «Tilberedning og oppvarming med mikrobølger» og velg effektnivå 160 W ved tining.



MAT		TIPS
<p>***</p>  <p>Kjøtt (100 g - 2,0 kg)</p>	<p>Kjøttdeig, koteletter, biffer eller steker. Snu maten når ovnen varsler det.</p>	
<p>***</p>  <p>Fjærkre (100 g - 3,0 kg)</p>	<p>Kylling, hel, stykker eller fileter. Snu maten når ovnen varsler det.</p>	
<p>***</p>  <p>Fisk (100 g - 2,0 kg)</p>	<p>Hel, biffer eller fileter. Snu maten når ovnen varsler det.</p>	
<p>***</p>  <p>Grønnsaker (100 g - 2,0 kg)</p>	<p>Blandede grønnsaker, erter, brokkoli, osv. Snu maten når ovnen varsler det.</p>	
<p>***</p>  <p>Brød (100 g - 2,0 kg)</p>	<p>Helt, rundstykker eller boller. Snu maten når ovnen varsler det.</p>	
<p>For mat som ikke er listet opp i denne tabellen og dersom vekten er under eller over vekten som anbefales, følg prosedyren for «Tilberedning og oppvarming med mikrobølger» og velg 160 W ved tining.</p>		

Manuell tining

Følg fremgangsmåten for “tilberedning og oppvarming med mikrobølger” og velg effektnivå 160 W ved manuell opptining.

Kontroller maten regelmessig. Etter som du får mer erfaring, vil du lære å kjenne riktig opptiningstid for ulike mengder.

Frosne matvarer i plastposer, plastfolie eller pappesker kan plasseres direkte inn i ovnen, dersom emballasjen ikke består av metalldele (f.eks. klips).

Formen på emballasjen påvirker opptiningstiden. Flate pakker tiner raskere enn tykke blokker.

Skill deler fra hverandre etter hvert som de tiner. Enkle skiver tiner fortere.

Bruk alltid glasspannen på innsettningsnivå 1 når du tilbereder med kun mikrobølger.

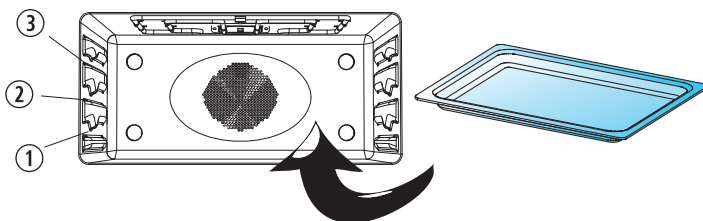
Dekk til deler av maten med små stykker av aluminiumsfolie hvis de begynner å bli varme (f.eks. kyllinglår og kyllingvinger).

Snu store stykker etter halve opptiningstiden.

Gryteretter, stuinger og kjøttsauser tiner bedre dersom du rører i dem i løpet av opptiningstiden.

Når du tiner mat, er det best la maten tine nesten helt og la hviletiden fullføre opptiningsprosessen.

Dersom du lar maten hvile litt etter tining blir resultatet alltid best, for da får varmen tid til å fordele seg jevnt gjennom maten.

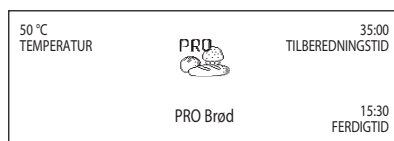
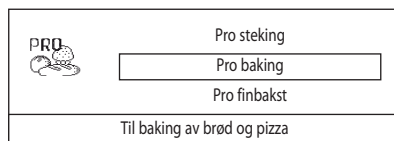


Pro baking

Bruk denne funksjonen når du baker brød og pizza.



1. Dreii multifunksjonsbryteren til «PRO»-posisjonen.
2. Dreii justeringsbryteren til «Pro baking»-posisjonen.
3. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte valget.
4. Dreii justeringsbryteren for å velge mattypen.
5. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte innstillingen.
6. Ovnene begynner å forvarme ovnsrommet. Når forvarmingen er ferdig, vil ovnen be dem om å sette mat inn i oven før du fortsetter med tilberedningen.
7. Sett inn maten og trykk på Start-tasten.

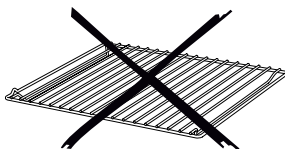
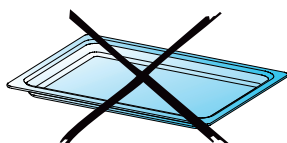


MERK:

Ovnen vil fortsette kontinuerlig i fire timer hvis ingen tilberedning er innstilt.

Ved å trykke på PÅ-tasten, og så dreie på justeringsbryteren vil sette den gjenværende tilberedningstiden. Timeren vil begynne nedtellingen, og tilberedningen vil stanse når den programmerte ferdigtiden er nådd.

MATTYPE		REDSKAPER	INNSETTINGSNIVÅ	OVN °C	TID	TILSETT FYLL
	Brød	Stekeplate	Nivå 2	170 °C	35 min	
	Maltbrød	Stekeplate	Nivå 2	190 °C	30 min	
	Pannepizza	Stekeplate	Nivå 2	175 °C	15 + 20 min.	ETTER 15 MIN.
	Tynn pizza	Stekeplate	Nivå 2	230 °C	10 – 15 min.	
	Focaccia	Stekeplate	Nivå 2	185 °C	35 – 40 min.	
	Brødpinner	Stekeplate	Nivå 2	160 °C	20 – 30 min.	

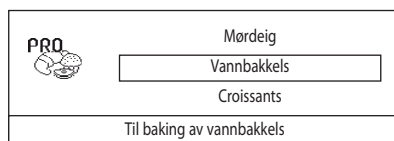
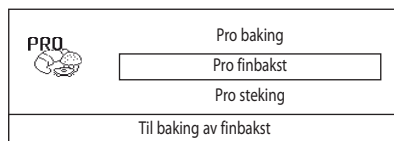


Pro finbakst

Bruk denne funksjonen når du baker finbakst.



1. Dreii multifunksjonsbryteren til «PRO»-posisjonen.
2. Dreii justeringsbryteren til «Pro finbakst»-posisjonen.
3. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte valget.
4. Dreii justeringsbryteren for å velge mattypen.
5. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte innstillingen.
6. Ovnene begynner å forvarme ovnsrommet. Når forvarmingen er ferdig, vil ovnen be dem om å sette mat inn i oven før du fortsetter med tilberedningen.
7. Sett inn maten og trykk på Start-tasten.

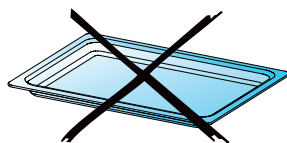


MERK:

Ovnen vil fortsette kontinuerlig i fire timer hvis ingen tilberedning er innstilt.

Ved å trykke på PÅ-tasten, og så dreie på justeringsbryteren vil sette den gjenværende tilberedningstiden. Timeren vil begynne nedtellingen, og tilberedningen vil stanse når den programmerte ferdigtiden er nådd.

MATTYPE		REDSKAPER	INNSETTINGSNIVÅ	OVN °C	TID
	Vannbakkels	Stekeplate	Nivå 2	160 °C	30 – 40 min.
	Croissants	Stekeplate	Nivå 2	140 °C	20 – 30 min.
	Sukkerbrød	Bakeform og rist	Nivå 1	150 °C	30 – 40 min.
	Plumkake	Bakeform og rist	Nivå 1	150 °C	75 – 85 min.
	Mørdeig	Bakeform og rist	Nivå 1	160 °C	25 – 35 min.




Pro steking

Bruk denne funksjonen når du tilbereder steker.

Denne funksjonen er hovedsakelig utformet til å brukes med steketermometeret, men kan også brukes som en tradisjonell ovn uten steketermometeret.



1. Dreii multifunksjonsbryteren til «PRO»-posisjonen.
2. Dreii justeringsbryteren til «Pro steking»-posisjonen.
3. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte valget.
4. Dreii justeringsbryteren for å velge mattypen.
5. Trykk på PÅ-tasten for å bekrefte innstillingen.
6. Ovnene begynner å forvarme ovnsrommet. Når forvarmingen er fullført, vil ovnen be deg om du vil bruke steketermometeret eller ikke.

	Pro finbakst
	Pro steking
	Pro baking
Til tilberedning av stek	

	Manuell
	Kalv-svin
	Roastbiff, blodig
Til steking av kalve- og svinekjøtt	

HVIS STEKETERMOMETERET BRUKES:

7. Åpne døren, sett inn maten (med steketermometeret riktig plassert), og koble til steketermometeret.
8. Trykk på Start-tasten og ovnen vil starte bruningen automatisk.

HVIS STEKETERMOMETERET IKKE BRUKES:








7. Åpne døren, sett inn maten.
8. Trykk på Start-tasten og ovnen vil starte bruningen automatisk.

MERK:

Den forhåndsinnstilte temperaturen til steketermometeret eller tilberedningstiden kan endres når som helst under tilberedningen ved ganske enkelt å dreie på justeringsbryteren.

Denne funksjonen krever at vann tilsettes under tilberedningen. Ovnene vil sende ut et pipesignal for å minne deg om å tilsette vann enten 12 eller 20 minutter inn i tilberedningen. Vann kan tilsettes senere, men hvis det ikke tilsettes vann vil ikke resultatet være så godt.

Når tilberedningen er ferdig kan du fortsette (hvis nødvendig) ved ganske enkelt å dreie på justeringsbryteren for å tilføye ekstra tilberedningstid.

MATTYPE		REDSKAPER	INNSET- TINGSNIVÅ	OVN °C	STEKE- TERMO- METER °C	TID	TILSETT VANN
	Svinestek / kalvestek	Stekeform på rist	Nivå 1	190 °C	68 °C	50 – 80 min.	ETTER 20 MIN.
	Roastbiff (blodig)	Rist på glasspanne	Nivå 1	200 °C	48 °C	35 min	ETTER 12 MIN.
	Roastbiff (middels)	Rist på glasspanne	Nivå 1	200 °C	54 °C	55 min	ETTER 12 MIN.
	Stekt kylling	Stekeform på rist	Nivå 1	200 °C	85 °C	60 – 80 min.	ETTER 20 MIN.
	Lammelår (medium)	Stekeform på rist	Nivå 1	190 °C	70 °C	70 min	ETTER 20 MIN.
	Lammelår (gjennomstekt)	Stekeform på rist	Nivå 1	190 °C	75 °C	90 min	ETTER 20 MIN.
	Manuell	Ildfast	Nivå 1 eller 2	50– 250 °C	45– 90 °C	0-4 TIMER	

Vedlikehold og rengjøring

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.

- i** **Ikke bruk metallsvamper, slipende rengjøringsmidler, stålull, grove vaskekluter, osv. som kan skade kontrollpanelet og ovnens overflater på innsiden og utsiden.** Bruk en svamp med mildt vaskemiddel eller tørkepapir sammen med glassrens-spray. Sprøyt glassrens på tørkepapiret.
Ikke spray direkte på ovnen.

Med jevne mellomrom, særlig hvis du har sølt, bør du rengjøre bunnen av ovnsrommet.

Bruk et mildt rengjøringsmiddel, vann og en myk klut til å rengjøre innsiden av ovnen, begge sidene av døren og døråpningen.

- i** **Ikke la det danne seg fett** eller matrester rundt døren.

For hardnakkede flekker, kok en kopp vann i ovnen i 2-3 minutter. Dampen vil myke opp flekkene.

- i** **Ikke bruk damprengjøringsapparater** når du rengjør mikrobølgeovnen.

Om du tilsetter litt sitronsaft i en kopp med vann, og koker det i et par minutter, kan det fjerne lukter inne i ovnen.

For hardnakkede flekker, kok en kopp vann i ovnen i 2-3 minutter. Dampen vil myke opp flekkene.

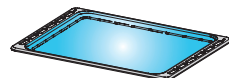
Grillelementet trenger ingen rengjøring, siden den intense varmen vil brenne av ethvert søl. Ovnens tak kan imidlertid trenge regelmessig rengjøring. Dette bør gjøres ved å bruke varmt vann, vaskemiddel og en svamp. Hvis grillen ikke brukes regelmessig, bør den settes i gang i 10 minutter hver måned for å brenne bort eventuelt søl.

KAN VASKES I OPPVASKMASKIN:

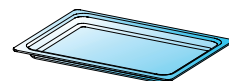
Rist



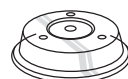
Stekeplate



Glasspanne

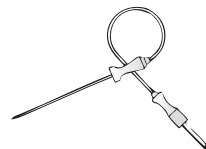


Lokk



SKÅNSOM RENGJØRING:

Steketermometeret bør rengjøres i en mild vaskemiddelløsning.



- i** **Ikke dypp** steketermometeret i vann når det rengjøres. Tørk det ganske enkelt rent med en ren, fuktig klut eller kjøkkenpapir etter bruk.
- i** **Ikke bruk stålull.** Dette vil skade overflaten.

Data for testing av effektiviteten ved oppvarming

I SAMSVAR MED IEC 60705.

Den internasjonale elektrotekniske kommisjonen har utviklet en standard for å sammenlikne testing av oppvarmingsresultater i forskjellige mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

Test	Mengde	Ca. tid	Effektnivå	Beholder
Vaniljekrem	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
Sukkerbrød	475 g	6 min	750 W	Pyrex 3.827
Kjøttpudding	900 g	16 min	750 W	Pyrex 3.838
Potetgrateng	1100 g	25 – 28 min.	Varmluft 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Kake	700 g	25 min	Konvensjonell 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
Kylling	1000 g	30 - 32 min	Varmluft 220 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Tining av kjøtt	500 g	10 1/2 min	Rapid Defrost	Glasspanne

Tekniske data

Strømforsyning	230 V/50 Hz
Nominell inngangseffekt	2800 W
Sikring	16 A
Utgangseffekt for mikrobølger	850 W
Grill	1600 W
Varmluft	1200 W
Nedre varmeelement	1000 W
Utvendige dimensjoner (H x W x D)	455x595x560
Innvendige dimensjoner (H x W x D)	210x450x420

Råd og forslag ved bruk

Slik Leser du Tilberedningstabellen

Tabellen indikerer den beste funksjonen som kan benyttes uansett matkategori. Tilberedningstiden, hvis dette er angitt, starter fra det øyeblikket maten plasseres i mikrobølgeovnen, unntatt forhåndsoppvarming (hvis nødvendig).

Innstilling av temperaturer og steketider er veiledende og avhenger av matmengden og type tilbehør. Stek alltid maten til minste oppgitte steketid og kontroller at det er gjennomstekt.

For å oppnå best mulig resultat, bør du følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av tilbehør som skal benyttes (hvis det medfølger).

Plastfolie og poser

Fjern klips av metall fra poser av papir eller plast før du legger posen inn i ovnen.

Plastfolie bør snittes i eller prikkes 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 tilberedningen.

Væsker

Væsker kan overopphetes ut over kokepunktet uten at du ser boblene. Dette kan føre til at varme væsker plutselig koker over.

For å hindre dette:

1. Unngå å bruke beholdere med rette sider og smal hals.
2. Rør i væsken før du setter beholderen i mikrobølgeovnen, og la teskjeen stå i beholderen.
3. Etter oppvarmingen, rør igjen før du forsiktig tar beholderen ut av mikrobølgeovnen.

Tilberede MAT

Fordi mikrobølger passerer gjennom maten til en begrenset dybde, plasser delene i en sirkel, slik at de fleste delene ligger ytterst, hvis du skal tilberede flere deler samtidig.

Små stykker tilberedes raskere enn store stykker.

Kutt opp maten i omtrent like store deler for å oppnå jevn tilbereding.

Fuktighet fordampes ved tilbereding i mikrobølgeovn.

Et lokk egnet for mikrobølgeovner på beholderen fører til at fuktighetstapet reduseres.

De fleste typer mat vil fortsette å steke når tilberedningstiden til mikrobølgeovnen er avsluttet. La derfor maten bli stående en stund for å tilberedingen skal fullføres.

Det er vanligvis nødvendig å røre ved tilbereding i mikrobølgeovn. Når du rører, bring maten som er kokt og som befinner seg i kantene, mot senteret og de mindre kokte delene ut mot kantene.

Plasser tynne skiver av kjøtt oppå hverandre, eller bland dem sammen. Tykkere stykker (f.eks. kjøttpudding) eller pølser må plasseres nær hverandre.

Barnemat

Rør godt og kontroller temperaturen før servering når du varmer opp barnemat eller drikke i tåteflasker eller glass.

På denne måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skålding eller forbrenning.

Påse at lokket og smokken er fjernet før oppvarming.

Frosne matvarer

For beste resultat, anbefaler vi at opptiningen skjer direkte på den roterende glasstallerkenen. Hvis nødvendig, er det mulig å bruke en lett plastbeholder som er egnet for tilbereding i mikrobølgeovn. Gryteretter, stuinger og kjøttsauser tiner bedre dersom du rører i dem i løpet av opptiningstiden. Skill deler fra hverandre etter hvert som de tiner. Enkle skiver tiner fortere.

Feilsøkingsliste

Apparatet virker ikke

- Den roterende støtten er på plass.
- Døren er skikkelig lukket.
- Kontroller sikringene og påse at apparatet tilføres strøm.
- Kontroller at apparatet har god ventilasjon. Vent i 10 minutter og prøv å starte apparatet en gang til.
- Åpne og lukk døren før du prøver igjen.
- Koble apparatet fra strømmettet. Vent i 10 minutter før du kobler til på nytt og prøv igjen.

Kundeservice

Før du kontakter serviceavdelingen

1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene i «Feilsøkingslisten».
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet er løst.

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakter du nærmeste serviceavdeling.

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen;
- apparatets nøyaktige type og modell;
- servicenummeret (nummeret som står etter ordet «Service» på typeskiltet), som er plassert på den høyre innvendige kanten i ovnsrommet (synlig når døren er åpen).

Avfallsbehandling av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Kasser apparatet i samsvar med lokale forskrifter for avfallsbehandling. Kutt av strømledningen før du kasserer apparatet, slik at det ikke lenger kan kobles til strøm.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kontakt kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke

Dersom displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall, må du kontakte ettersalgsservice. Oppgi i dette tilfellet nummeret som kommer etter bokstaven "F".

SERVICE 0000 000 00000



Servicenummeret er også oppgitt på garantiseddelen.

- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

MERK: dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert

Ettersalgsservice (for å garantere at originale reservedeler benyttes og at reparasjonene utføres på riktig måte).



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE S.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALIA

Tlf. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Trykket i Italia



400010886404

