

GRUNDIG

Innbyggingsovn Brukerhåndbok



GEIW 27000 B

NO

285.4484.15/R.AC/22.10.2020/9-8

7727188303

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Grundig-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet.....	6
Sikkerhetsinstruksjoner for mikrobølge.....	8
Beregnet bruk.....	12
Sikkerhet for barn.....	13
Bortskaffing av det gamle produktet.....	14
Bortskaffing av emballasjen.....	14

2 Generell informasjon 15

Oversikt.....	15
Innholdet i pakken.....	16
Tekniske spesifikasjoner.....	18

3 Installasjon 19

Før installasjon.....	19
Installasjon og tilkobling.....	21
Framtidig transport.....	23

4 Forberedelser 24

Tips for energisparing.....	24
Første gangs bruk.....	24
Tidsinnstilling.....	24

Første rengjøring av produktet.....	25
Første oppvarming.....	25

5 Bruke den kombinerte mikrobølgeovnen 26

Generell informasjon om baking, steking og grilling.....	26
Generell informasjon om matlaging med mikrobølger.....	27
Beskrivelse og bruk av kontrollpanelet.....	33
Driftsmoduser for mikrobølgeovn.....	35
Meny for tilberedningsprogrammer.....	39
Betjene grillen.....	43
Innstillingsmeny.....	45
Tidstabell for tilberedning.....	46
Oppskrifter på kosemat.....	51

6 Vedlikehold og stell 56

Generell informasjon.....	56
Rengjøre mikrobølgegedelen av ovnen.....	56
Rengjøring av kontrollpanel.....	57
Rengjøre ovnen.....	57
Utskifting av ovnspæren.....	57

7 Feilsøking 58

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn

eller har fått veiledning i bruk av apparatet.

Barn skal ikke leke med produktet.

- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

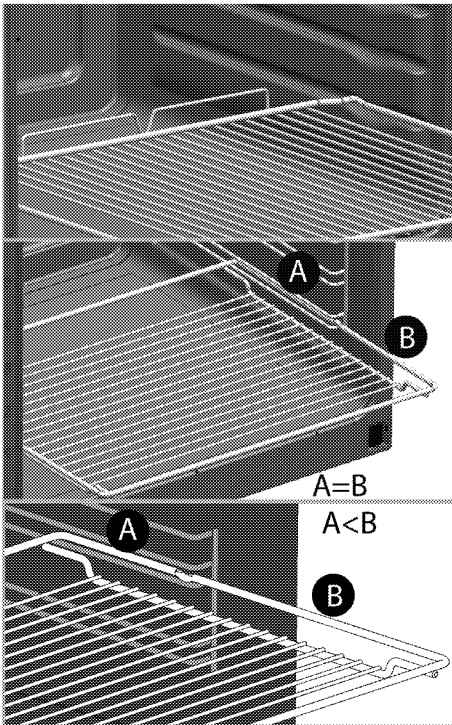
- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre

det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!

- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Du får aldri noen gang ta støpselet med våte hender! Koble aldri ut ved å trekke i kablen, men trekk bestandig ut ved å ta tak i støpselet.
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskablen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpselet eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømløslinjen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskrapere å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- (Varierer, avhengig av produktmodellen.) Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de overflødig delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring

av ovnens varmeelementer. Bruk aldri bakepapir i en driftstemperatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- **ADVARSEL:** Forsikre deg om at enten strømledningen ikke er plugget inn, eller at sikringen er slått av før du bytter ut lampen, dette for å unngå fare for elektrisk støt.
- Bruk kun temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
- Hvis ovnslampen er skadet. Må den byttes ut av produsenten, et tilhørende serviceverksted eller av en kvalifisert person for å unngå fare.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten, samt at det ikke forårsaker gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller

fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Sikkerhetsinstruksjoner for mikrobølge

- Apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:
 - personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer
 - gårdshus
 - gjester på hoteller, moteller og andre boligmiljøer
 - hospitemiljøer
- Barn skal kun bruke ovnen under tilsyn og når de har fått instruksjoner om hvordan ovnen brukes på en sikker måte og får forståelse for farene ved feil bruk.
- Når apparatet betjenes i kombinasjonsmodus, skal barn kun bruke ovnen under tilsyn av en voksen på grunn av temperaturen som genereres.
- De eksponerte delene av produktet vil bli svært varme når produktet brukes og etter bruk.
- Kontroller ovnen for skader som skjev eller bøyd dør, skadde dørpakninger og tetninger, knekte eller løse dørhengsler og låser og bulker i ovnsrommet eller på døren. Ikke bruk ovnen hvis det finnes skader, og kontakt en autorisert serviceagent.
- **ADVARSEL:** Hvis døren eller dørtetningene er skadet, må du ikke bruke ovnen før den er reparert av en kvalifisert person eller autorisert serviceagent.
- Ovnen må rengjøres jevnlig, og eventuelle matrester må fjernes. Hvis ovnen ikke holdes ren kan overflatene svekkes, noe som forringer levetiden til produktet og kan føre til farlige situasjoner.
- Kontroller at døren er skikkelig lukket før du bruker ovnen. En sikkerhetsmekanisme i dørlåsen hindrer bruk av apparatet når døren er åpen, og stopper driften hvis døren åpnes. Du må ikke tukle med dørlåssystemet eller prøve å overstyre dette systemet. Hvis dørlåssystemet overstyres, er det fare for eksponering for mikrobølger hvis apparatet brukes med døren åpen.

- Ikke plasser noen typer gjenstander mellom fremsiden på ovnen og døren. Du må ikke bruke ovnen hvis gjenstander som papirhåndklær eller servietter hindrer at døren kan lukkes skikkelig.
- Radiointerferens
Ovnen skal plasseres minst 2 meter unna TV-er, radioer, trådløse modemer, tilgangspunkter og luftantenner. Ellers kan det oppstå interferens.
- Ikke tilbered måltidene dine med tilberedingsstid og mikrobølgeinnstillinger som er stilt inn svært høyt. Det kan føre til at maten overkokes, brennes eller antennes.
- Mikrobølger kan ikke trenge gjennom metall. Mikrobølger vil reflekteres av metallobjekter i ovnen, og danne farlige elektriske lysbuer. De fleste varmebestandige beholdere uten metall egner seg for bruk i mikrobølgeovner.
- **Aldri bruk aluminiumsfolie eller aluminiumsredskaper til matlaging med mikrobølgeovn.** Gnister vil skade apparatet.
- Ikke bruk metallobjekter nærmere enn 3 cm fra ovnsdøren under tilberedning med mikrobølger.
- Ikke plasser etsende materialer eller materialer som inneholder korroderende damp inn i ovnen.
Interferens kan minimeres eller fjernes ved å gjøre følgende:
 1. Rengjør ovnsdøren og tetningsoverflatene på ovnen.
 2. Flytt mottaksantennen til radio eller TV.
 3. Flytt mikrobølgeovnen i forhold til mottakeren.
 4. Flytt mikrobølgeovnen bort fra mottakeren.
 5. Sett mikrobølgeovnen inn i en annen stikkontakt, slik at mikrobølgeovnen og mottakeren er koblet til ulike kretser.
- Sett ovnen unna andre varmeapparater og unngå å bruke damp eller dampholdige omgivelser.
- **ADVARSEL:** Det er farlig for alle andre enn kvalifiserte personer eller den autoriserte serviceagenten å utføre service eller reparasjoner som inkluderer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

- Dette produktet er et gruppe 2, klasse B, ISM-utstyr. Definisjonen på gruppe 2, som ikke holder alt ISM-utstyr (industrielt, vitenskapelig og medisinsk) som hensiktsmessig genererer radiofrekvensenergi og/eller som brukes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materialer, og utstyr for gnisterosjon. Klasse B-utstyr er utstyr som er egnet for bruk i boliginstallasjoner og installasjoner som er direkte tilknyttet et offentlig lavspentnettverk som forsyner bygninger som brukes til boligformål.
 - Mikrobølgeovnen er beregnet på å varme opp mat og drikker. Tørking av matvarer eller klær, og oppvarming av puter, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan medføre fare for personskade, antenning eller brann.
 - Ovnen din er ikke beregnet på tørking av noen levende vesener.
 - **Ikke bruk** ovnen når den er **tom**. Dette kan ødelegge ovnen. Sett et glass vann inn i ovnen hvis du vil teste den.
- Vannet vil absorbere mikrobølgeenergien, og ovnen vil ikke skades.
- Bruk bare redskaper som er beregnet på bruk i mikrobølgeovn. Ikke bruk keramikkbeholdere til tilbereding av mat med mikrobølger. Fukt i keramikken kan utvides og lage sprekker i beholderen. Slik reduserer du faren for brann i ovnsrommet.
 - Når du varmer mat i plast- eller papirbeholdere må du holde øye med ovnen, da disse beholderne kan antennes. Hvis du oppdager røyk må ovnen slås av eller kobles fra strømmen, og døren holdes lukket for å kvele eventuelle flammer.
 - Fjern papirstrips med metalltråd fra papir- eller plastposer før de legges inn i ovnen.
 - Ikke bruk ovnsrommet til oppbevaring. Ikke la papirprodukter, kjøkkenredskaper eller matvarer ligge i ovnsrommet når ovnen ikke er i bruk.
 - Minimum påkrevet avstand fra ovnens øvre flate.

- Hvis du bruker materialer som papir, tre eller plast til tilbereding av mat i mikrobølgeovnen, må du ikke forlate ovnen uten tilsyn. Papir, tre og lignende materialer kan antennes, og plast kan smelte. Ikke bruk beholdere som er laget av slike materialer til ovnsfunksjoner med vifte, grill og kombinasjonsdrift.
- Innholdet i tåteflasker og barnematglass må ristes eller røres, og temperaturen må kontrolleres før de gis til barnet. Dette er viktig for å hindre brannskår.
- **ADVARSEL:** Væsker og andre matvarer må varmes i tette beholdere siden de kan eksplodere.
- Mikrobølgeoppvarming av drikker kan føre til forsinket eksplosiv koking, derfor må beholderne håndteres med forsiktighet.
- Hele egg og hele hardkokte egg skal ikke varmes i mikrobølgeovner, da de kan eksplodere selv etter at mikrobølgeoppvarmingen er avsluttet.
- Ovnen må ikke brukes til oppvarming av kullsyreholdige drikker eller matvarer som oppbevares i lufttette beholdere, som f.eks. hermetikkbokser. Dette fører til oppbygning av trykk inne i ovnen, og kan føre til skade eller eksplosjon når døren åpnes.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen til tilbereding eller oppvarming av egg som ikke er pisket sammen, selv om de ikke ligger i skallet. Sørg for å prikke hull i skallet på poteter, epler, kastanjenøtter eller lignende frukter og grønnsaker før tilbereding.
- Ikke bruk porselen som inneholder metall (sølv, gull o.l.). Påse at du fjerner alle strips med metalltråd fra all matvareemballasje. Metalldele i ovnen kan føre til dannelse av lysbue i ovnsrommet, noe som igjen kan føre til alvorlig skade.
- Ikke bruk ovnen til steking, siden det ikke er mulig å kontrollere temperaturen på oljen som varmes i mikrobølgeovnen. Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme kun matolje eller drikke med høyt alkoholinnhold.

- Ikke plasser ovnen der det genereres varme, fukt eller høy fuktighet, eller nær antenkelige materialer.
- Ikke bruk ovnsrommet til oppbevaring.
- Hvis innholdet i ovnen skulle ta fyr, eller hvis du oppdager røyk, må du holde døren lukket. Slå av ovnen og ta støpselet ut av kontakten, eller ta ut eller slå av sikringene for huset.
- Ikke len deg på ovnsdøren når den er åpen, eller la barn henge på den. Dette vil vrenge døren og hindre at den kan lukkes skikkelig.
- Sett en teskje av metall eller en glasstav i beholderen når du varmer opp væsker. Dette vil hindre forsinket koking av væsken, og således hindre at beholderen plutselig renner over når den flyttes.
- Ikke bruk ovnen hvis:
 - døren ikke er skikkelig lukket
 - dørhengslene er skadet
 - kontaktflatene mellom døren og fremsiden av ovnen er skadet
 - vinduet i døren er skadet
 - det oppstår en lysbue i oven selv om det ikke finnes metallgjenstander i tilberedingsdelen
- Det er svært viktig å ikke velge lange varigheter eller svært høye effektnivåer ved tilbereding av små mengder mat, da dette kan føre til at maten overopphetes eller brennes. For eksempel kan en skive med brød brenne etter tre minutter hvis det velges et høyt effektnivå.
- Ikke bruk ovnen til steking, ettersom det ikke er mulig å kontrollere temperaturen på olje som varmes i en mikrobølgeovn.
- Kontaktflatene på døren (framsiden på innerdelen og innersiden på døren) må holdes ren for å sikre at ovnen fungerer som den skal.

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i høyder opp til 4.000 meter over havet.
- **FORSIKTIG:** Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål,

for eksempel romoppvarming."

- Dette apparatet er ikke beregnet til bruk i campingvogner, bobiler og lignende steder.
- Bruk ovnen innendørs. Ikke bruk den i hager, på balkonger eller i utendørsomgivelser.
- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Alle åpninger i veggen bak apparatet og i gulvet under apparatet skal forsegles.
- Ikke forhindre flyten av ventilasjonsluft.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovnen kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

Sikkerhet for barn

- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakkingsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Når apparatet betjenes i kombinasjonsmodus, skal barn kun bruke ovnen under tilsyn av en voksen på grunn av temperaturen som genereres.
- De eksponerte delene av produktet vil bli svært varm når produktet brukes og etter bruk.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnen kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger.

Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

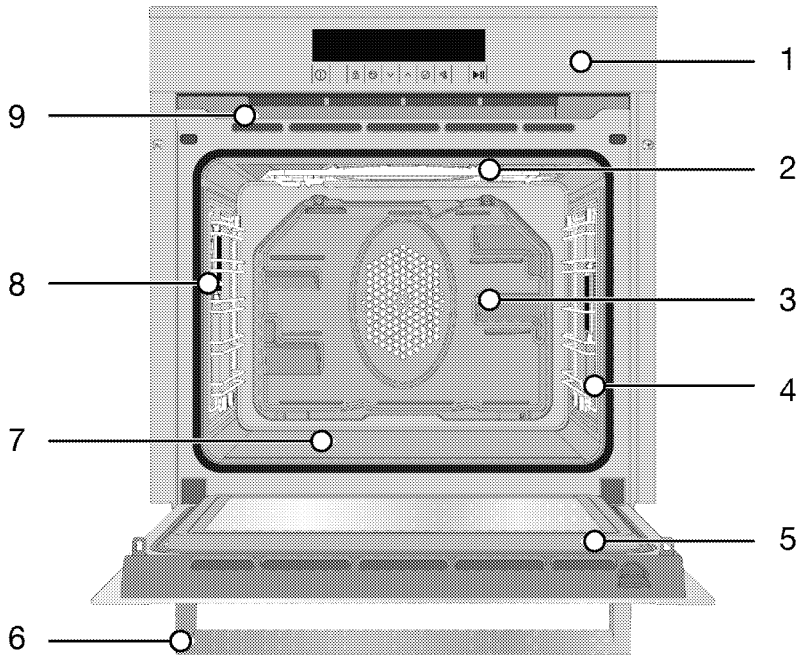
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

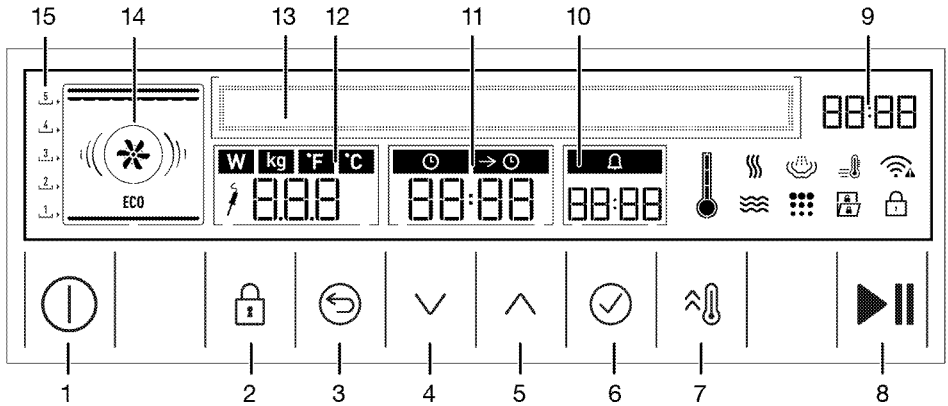
2 Generell informasjon

Oversikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Grillvarmeelement
- 3 Viftemotor (bak stålplaten)
- 4 Hylleposisjoner
- 5 Frontdør

- 6 Håndtak
- 7 Undervarme
- 8 Lampe
- 9 Integrert luftgrill



- 1 På/AV-knapp
- 2 Tastelås-tast
- 3 Tilbaketast
- 4 Ned-tast (Menyvelger)
- 5 Opp-tast (Menyvelger)
- 6 OK-tast
- 7 Tast for hurtig oppvarming
- 8 Tast for start/stopp matlaging
- 9 Indikatorfelt for aktuell tid
- 10 Felt for alarmtid
- 11 Felt for tilberedningstid / slutt på tilberedningstid
- 12 Indikatorfelt for temperatur / vekt / effekt
- 13 Tekstvisning
- 14 Funksjonsdisplay
- 15 Hylleposisjoner

Innholdet i pakken

- i** Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

2. Glassform

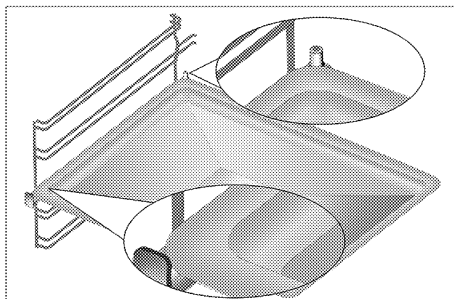
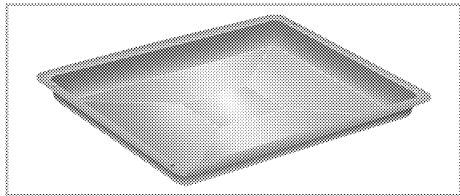
Brukes til svært saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



- i** Plutselig nedkjøring forårsaker sprekker!
Ikke plasser et varmt glassbrett på en overflate som er kaldere enn romtemperatur.
- i** Kniver forårsaker riper!
Ikke skjær mat med kniv i glassbrettet.
- i** Hvis produktet er utstyrt med et teleskopstativ, må du ikke sette glassbrettet på teleskopstativene. Det kan sprekke.

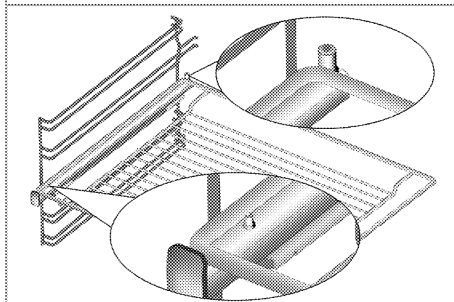
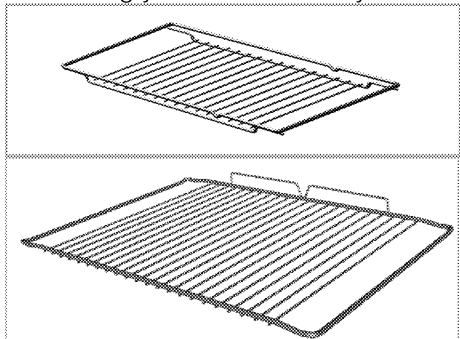
3. Standardbrett

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



4. Rist

Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



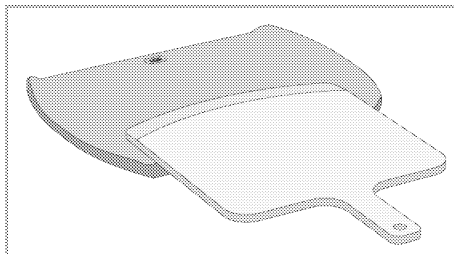
5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.

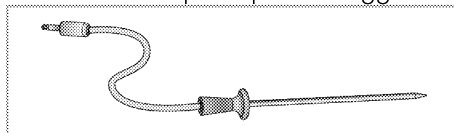
6. Pizzastein - spade

Brukes til steking av bakevarer, slik som pizza, brød og lahmajoun som stekes i steinovner.



7. Steketermometer

Når du tilbereder kjøttmåltider, brukes dette til å tilberede maten på en delikat måte ved å stikke den lang, tynne enden inn i kjøttet, og feste den andre enden i sporet på sideveggen.




Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3.4 kW
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05VV-F 3 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Kombinert mikrobølgeovn
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforbruk	2.0 kW
MIKROBØLGEOVN	
Nettovolume	68 l
Frekvens	2.45 Ghz
Nominell mikrobølgeutgangseffekt	maks. 800 W


Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarder. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).

Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioriteringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlaging med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlaging, 3- Turbo matlaging, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

** Se. *Installasjon*, side 19.


 Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.

 Figurer i denne veiledningen er skjematisk og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.


 Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



 Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.

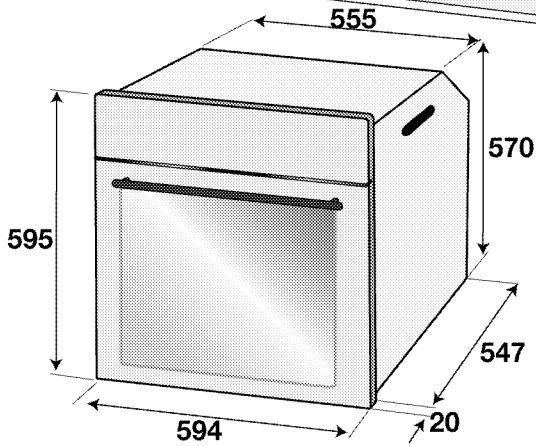
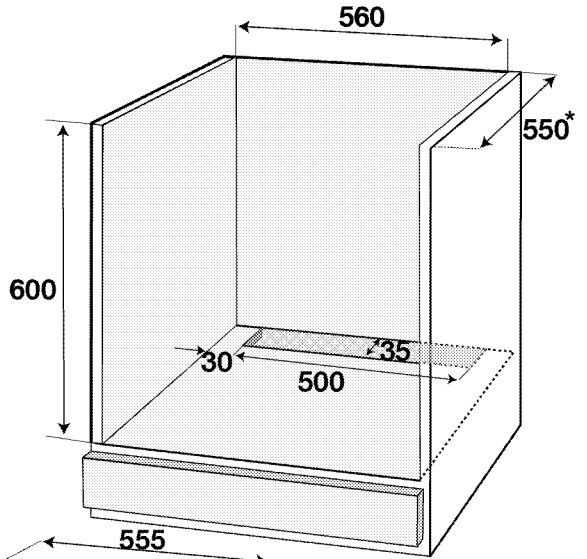
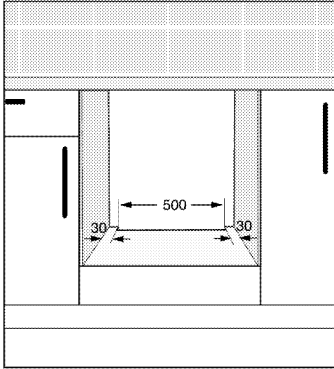
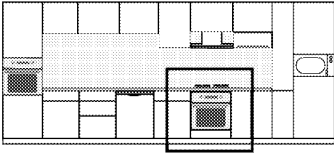
 Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.

 Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

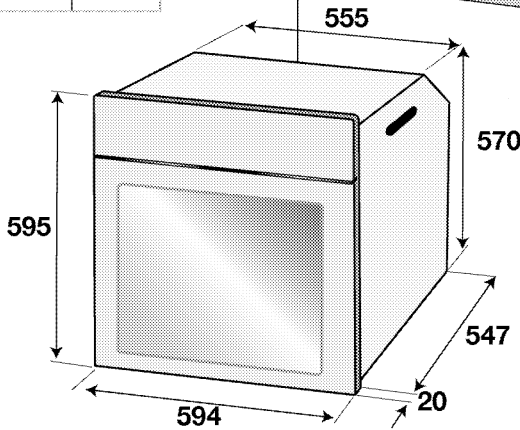
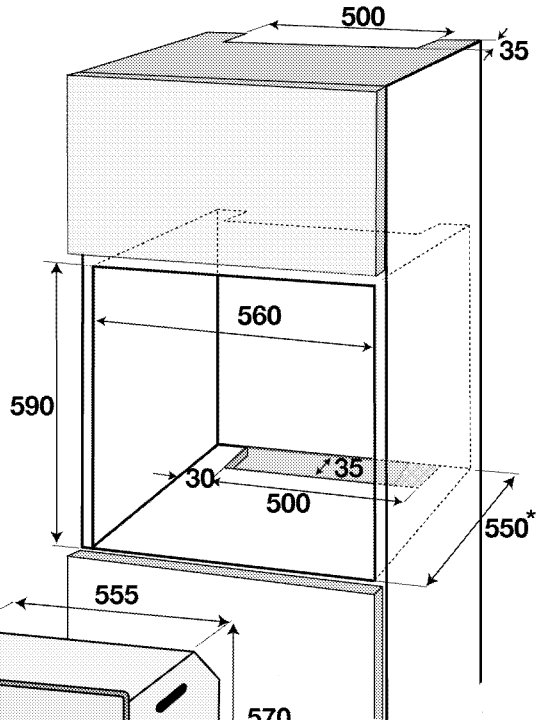
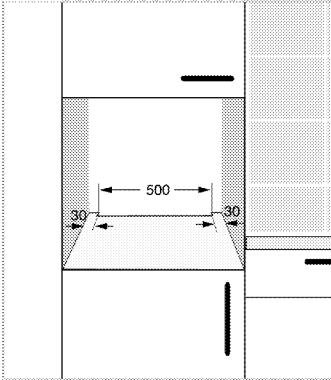
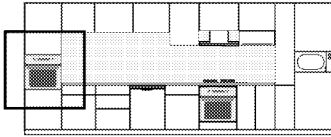
Før installasjon

Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En sikkerhetsavstand må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.
- Hold ovnen i håndtaksporene på begge sider når du skal flytte den.
- Før du installerer produktet må du fjerne alle materialer og dokumenter som ligger inni det.
- Kjøkkeninnredning må være i samsvar med dimensjonene oppgitt i figuren nedenfor. På baksiden av kjøkkeninnredningen må det skjæres ut en åpning med dimensjonene som er oppgitt i figuren nedenfor, for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.
-  Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryserer. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.
-  Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



* min.



* min.

Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

Elektrisk tilkopling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en

kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

! Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

! Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.

En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoplingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Åpne frontdøren for å se typeskiltet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

! Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

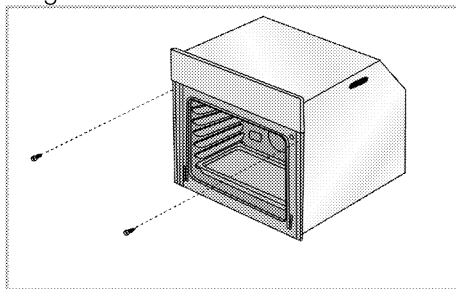
i Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).

i Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

Installere produktet

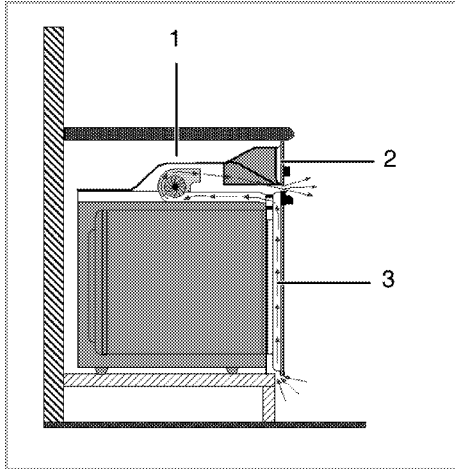
1. Skyv ovnen inn i skapet, innjuster og fest den, samtidig som du kontrollerer at strømkabelen ikke blir ødelagt og/eller fastklemt.



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

Etter installasjonen må du påse at skruene er tilstrekkelig strammet slik at ovnen ikke flytter på seg. Ovnen kan vippe over under bruk hvis den ikke installeres i samsvar med instruksjonene og hvis skruene ikke er tilstrekkelig strammet.

For produkter med kjølevifte (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.

- i** Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.

Hvis du har laget mat vha. programmering av ovnens tidsur, vil også kjøleviften slås av sammen med alle andre funksjoner på slutten av steketiden.

Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.

- i** Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.

Deler i mikrobølgeovn:

- Pakk glassbrettet og teip det til sideveggene for å unngå at det knuses.
- Teip frontdøren til hoveddelen.
- Pakk frontglasset, døren og panelet med boblenylon for å unngå støt.
- i** Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

4 Forberedelser

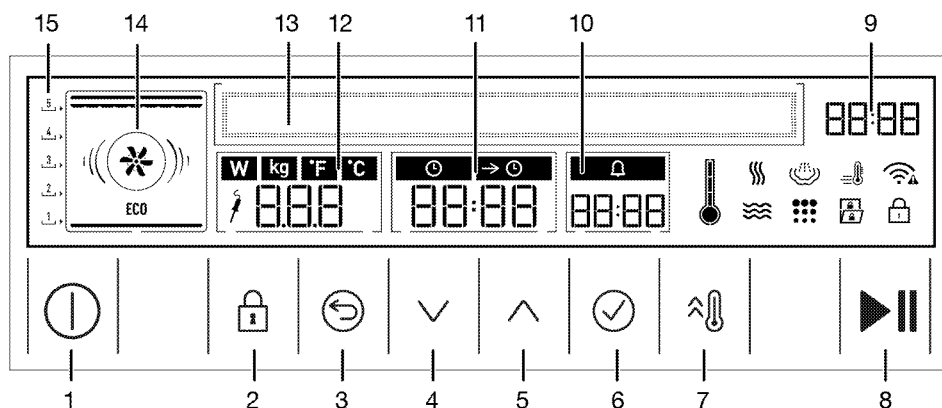
Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.

- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

Første gangs bruk Tidsinnstilling





- 1 På/AV-knapp
- 2 Tastelås-tast
- 3 Tilbaketast
- 4 Ned-tast (Menyvelger)
- 5 Opp-tast (Menyvelger)
- 6 OK-tast
- 7 Tast for hurtig oppvarming
- 8 Tast for start/stopp matlaging
- 9 Indikatorfelt for aktuell tid
- 10 Felt for alarmtid
- 11 Felt for tilberedningstid / slutt på tilberedningstid
- 12 Indikatorfelt for temperatur / vekt / effekt

- 13 Tekstvisning
- 14 Funksjonsdisplay
- 15 Hylleposisjoner








Språkinnstilling

1. Trykk på -knappen i mer enn to sekund for å åpne ovnen.
2. Når ovnen slås på, står det Tilberedningsprogrammer på tekstdisplet.
3. Trykk på til Innstillinger vises på tekstdisplet.
4. Trykk på .
5. Trykk på til Språk vises på tekstdisplet.
6. Trykk på . Språket som opprinnelig var innstilt for ovnen vises.


7. Trykk på  for å velge ønsket språk.
8. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Stille klokken

Når ovnen brukes for første gang, stilles klokken automatisk til 00:00. Slik stiller du inn tiden.

1. Trykk på -knappen i mer enn to sekund for å åpne ovnen.
2. Når ovnen slås på, står det Tilberedningsprogrammer på tekstdisplayet.
3. Trykk på  til Innstillinger vises på tekstdisplayet.
4. Trykk på .
5. Trykk på  til Klokke vises på tekstdisplayet.
6. Trykk på .
7. Trykk på  for å stille inn gjeldende klokkeslett.
8. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Første rengjøring av produktet

 Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed

vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
4. Velg høyeste effekt på grillen; se .
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se .
4. Bruk ovnen i omtrent 15 minutter.
5. Slå av grillen, se



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Bruke den kombinerte mikrobølgeovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Børør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand.

Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.

Damp som kommer ut kan skolde hendene, ansiktet og/eller øynene.

Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.

- Hver centimeters kjøtttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Bakebrettet må være stort nok til å dekke hele grilleområdet. Dette brettet leveres kanskje ikke sammen med produktet. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Tips for steketermometer

- Tilbered ved å stikke steketermometeren inn i den tykkeste delen av kjøttet. Ikke la termometeret komme bortifra fatet, ben eller fettvev.

- Når du steker hel kylling stikkes termometeren inn mellom magen og låret. Dette er på grunn av hulrommet i bryststykket.
- Når du tilbereder mindre kjøttstykker, må du velge stykker med lik størrelse. Stikk termometeret inn i det tykkeste kjøttstykket.
- Hvis du mistenker at kjøttet ikke er ferdig ved slutten av steketiden, gjentar du tilberedningen ved å stikke steketermometeret inn ett annet sted.

Tips for steking på pizzastein

1. Før du bruker ovnen, plasser du pizzasteinen på trådgrillen i 2. rackposisjon.
2. Velg Mikrobølgeovn + pizzafunksjonen.
3. Still inn temperatur og mikrobølgeovn på 280 ° C + 440 W. Vent ca. 25-30 minutter på at steinen blir varm.
4. Etter at forvarmningstiden er fullført, legg maten som skal tilberedes på pizzasteinen ved hjelp av pizzaskuffen (ikke sett frossen mat). Kok den til anbefalt tid på kokebordet.
5. Ta ut maten ved hjelp av pizzaspaden så snart stekingen er ferdig. La pizzasteinen være i ovnen til den kjøles ned.

i Ikke plasser pizzasteinen i en forvarmet ovn. Ikke plasser frossen pizza på en pizzastein som er oppvarmet i ovnen. Etter at stekingen er ferdig, ikke ta ut pizzasteinen og ikke plasser den på en våt eller kald overflate når den er varm. **Dette kan føre til at den sprekker.**

i Ikke utsett pizzasteinen for fuktighet!

i Av sikkerhetsmessige årsaker er den maksimale tiden som kan stilles inn for "koketid" begrenset til 12 minutter ved 800W i mikrobølgeovnfunksjonen. Denne tiden kan være opptil 90 minutter i andre mikrobølgeeffektnivåer og kombinasjonsmodi.

Generell informasjon om matlaging med mikrobølger

For å hindre at det renner over når du varmer vann eller andre væsker i mikrobølgeovnen:

1. Ikke bruk lukkede beholdere eller beholdere med smale åpninger.
 2. Ikke overopphet.
 3. Rør i beholderen med en teskje før du plasserer den i mikrobølgeovnen, og åpne døren og rør igjen etter halve tilberedningstiden. Ikke la teskjeen være inne i ovnen under drift.
 4. Når du varmer væsker som supper og sauser kan disse plutselig boble kraftig og renne over før de i det hele tatt begynner å koke. Ikke la ovnen stå uten tilsyn når du varmer slike væsker.
- Når du har varmet barnemat eller drikke i en tåteflaske, må du riste og/eller røre innholdet og kontrollere temperaturen før du gir det til barnet. Ta lokket av barneglasset eller tåtesmokken av tåteflasken før oppvarming.
 - Fjern all plastemballasje fra maten før tilberedning eller tining. Under spesielle forhold kan du bli bedt om å dekke til maten med en spesiell nylonklingfilm.
 - Bare bruk ferdiglagd pop-mais.
 - Sjokolade med lavt væskeinnhold og melbaserte matvarer skal varmes med forsiktighet.
 - Hele egg og hele hardkokte egg skal ikke varmes i mikrobølgeovner, da de

kan eksplodere selv etter at mikrobølgeoppvarmingen er avsluttet.

Fordeler med mikrobølging

- I vanlige ovner trenger varmen fra elektriske varmeelementer eller gassbrennere inn i maten fra utsiden. Derfor brukes det store mengder energi til å varme luften inne i ovnen, ovnskomponentene og kokeredskapene. I en mikrobølgeovn genereres varmen av matvaren selv, og varmestrømmen går fra innsiden til utsiden. Ingen varme går tapt i mediet, i ovnens innervegger eller i kokekarene (hvis de er mikrobølgesikre). Med andre ord, kun maten varmes opp.
- Mikrobølger gir vesentlige reduksjoner i tilberedingsstidene. Den tiden som kreves når man lager mat med mikrobølger er nesten halve eller en tredjedel av tiden som kreves med vanlige ovner. Mye avhenger av tettheten og varmen av ingrediensen, og menden som skal tilberedes.
- Du kan ta vare på den naturlige smaken på matvarer ved å tilberede dem i sin egen saft uten å tilsette mange krydder, eller uten krydder i det hele tatt.
- Mikrobølgeovner sparer energi. Energi brukes bare når du tilbereder maten. Det kastes ikke bort energi ved bruk av mikrobølger.
- Du trenger ikke å bekymre deg hvis du glemmer å la kjøttet tine. Mikrobølgeovner tiner frossen mat på kort tid, slik at du kan begynne matlagingen med én gang. Bu sayede bakteri gelişme tehlikesi azalır.
- Maten bevarer næringsinnholdet sitt, takket være den korte tilberedingsstiden.
- Rengjøring er også enklere sammenlignet med vanlige ovner.

Mikrobølger i teorien

- Mikrobølger er en form for energi som er lik radio- og TV-bølger. Magnetronrøret i mikrobølgeovnen produserer mikrobølgeenergi. Mikrobølgeenergi diffuseres i alle retninger i ovnen, og reflekteres fra sideveggene og trenger dermed jevnt inn i maten. Mikrobølgeovnen skaper rask vibrasjon i molekylene i maten. Det er denne vibrasjonen som skaper varmen som tilbereder maten.
- Mikrobølgene trenger ikke gjennom veggene i ovnen. Mikrobølger kan trenge gjennom materialer som keramikk, glass eller papir.

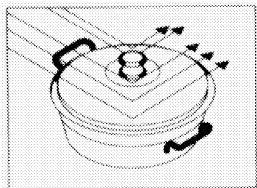
Hvorfor varmes maten

- De fleste matvarer inneholder vann, og vannmolekyler vibrerer når de utsettes for mikrobølger. Friksjon mellom molekylene produserer den varmen som øker temperaturen i maten, tiner den hvis den er frossen, tilbereder den eller holder den varm. Som et resultat av varmen som bygges opp inne i maten
- Matvarer kan tilberedes med lite eller ingen olje.
 - Tining eller tilberedning i en mikrobølgeovn går raskere enn i en vanlig ovn.
 - Vitaminer, mineraler og næringsmidler i maten tas vare på.
 - Matens naturlige farge og aroma endres ikke.

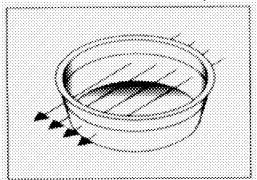
Beholdere som egner seg til mikrobølging

Mikrobølger passerer gjennom porselen, glass, papp eller plast, men ikke gjennom metall. Derfor kan ikke metallredskaper eller redskaper med metalldele brukes i mikrobølgeovn.

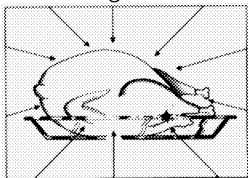
Mikrobølger reflekteres av metall,



... men de passerer gjennom glass eller poselen



... og absorberes av maten.



Brannfare!

Sett aldri metallbeholdere eller beholdere som er dekket med metall inn i mikrobølgeovnen.



Ikke bruk ovnen din når den er tom, og ikke uten brett. Dette kan ødelegge ovnen.

- Mikrobølger kan ikke trenge gjennom metall. Mikrobølger vil reflekteres av metallobjekter i ovnen, og danne farlige elektriske lysbuer. De fleste varmebestandige beholdere uten metall egner seg for bruk i mikrobølgeovner. Enkelte beholdere kan imidlertid inneholde materialer som ikke egner seg for mikrobølging. Du kan bruke følgende test for å finne ut om en beholder egner seg til mikrobølgeovn eller ikke:
- Sett beholderen du vil teste inn i ovnen, og sett samtidig inn en annen beholder fylt med vann.

- Kjør ovnen på høy effekt i ett minutt. Hvis vannet er varmet, og beholderen du tester er kald, egner beholderen seg til mikrobølgeovn.
- Hvis vannet derimot er kaldt og beholderen du tester er varm, betyr dette at mikrobølgene ble absorbert av beholderen og at den derfor ikke egner seg til bruk i mikrobølgeovn.

Glassbeholdere

- Unngå bruk av beholdere som er laget av tynt glass eller blykrystall. Varmebestandige glassbeholdere egner seg for bruk i mikrobølgeovn. Sprøtt glass som vangglass og vinglass bør derimot ikke brukes i mikrobølgeovn, da disse kan sprekke når innholdet varmes opp.

Plastbeholdere

- Ikke bruk kopper og kar som er laget av plast eller melanin til langvarig mikrobølging, heller ikke poser som er brukt til å oppbevare frossen mat. Dette er fordi svært varm mat før eller senere vil føre til at plastbeholderne smelter eller blir forvridd. Slike beholdere skal bare brukes til kort mikrobølging.

Stekeposer

- Stekeposer egner seg til mikrobølgeovner, forutsatt at de er beregnet på matlaging. Ikke glem å klippe dem igjen slik at dampen ikke slipper ut. Bruk aldri vanlige plastposer til matlaging, da disse vil smelte og gå i oppløsning.

Papir

- Ingen typer papir skal brukes til langvarig tilberedning. Papiret vil begynne å brenne. Papirtallerkner passer kun til oljeholdig og tørr mat som krever kortvarig tilberedning. Ikke bruk resirkulert papir. Slikt papir kan inneholde fragmenter som kan føre til dannelse av lysbuer.

Tre- og kurvbeholdere

- Store trebeholdere skal ikke brukes, da mikrobølgene tørker opp trestrukturen og gjør den sprø.

Porselensbeholdere

- Beholdere av slikt materiale er vanligvis egnet for bruk i mikrobølgeovn, men du bør teste dem for sikkerhetsskyld.

Metallbeholdere

- Metallbeholdere reflekterer mikrobølgene bort fra maten. Derfor skal bruk av slike beholdere unngås.



Enkelte kokekar som inneholder mye jern eller bly kan være uegnet til bruk i mikrobølgeovn. Husk at du tester om kokekarene egner seg for bruk i mikrobølgeovn.

Kokekar	Mikrobølge	Grill	Varmluft	Kombinasjonsmodus
Varmebestandig glass	Ja	Ja	Ja	Ja
Ikke-varmebestandig glass	Nei	Nei	Nei	Nei
Varmebestandig keramikk	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrobølgesikker plastplate	Ja	Nei	Nei	Nei
Kjøkkenpapir	Ja	Nei	Nei	Nei
Metallbrett	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metallrist	Nei	Ja	Ja	Nei
Aluminiumsfolie og foliebeholder	Nei	Ja	Ja	Nei

* Bruk kun metallbrett som fulgte med ovnen.

Plassering av maten

- Du vil få optimale resultater ved å plassere maten jevnt i beholderen. Denne metoden kan brukes på mange måter for å få tilfredsstillende resultater.
- Du kan tilberede et stort antall like stykker (f.eks. poteter). Hvis du legger dem i en ring med lik avstand rundt i ovnen vil de tilberedes på en bedre måte. Unngå å legge stykkene oppå hverandre.
- Siden mikrobølger er mer effektive i de ytre lagene, må du plassere de tykkeste bitene ligge midt på brettet når du tilbereder stykker i ulike fasonger og tykkelser. Dette sikrer at disse delene tilberedes først.
- Legg fisk og annen mat som ikke er flat med halen på kanten av brettet.
- Svært tynne kjøttstykker kan plasseres oppå hverandre. Tykkere stykker som pølser og kjøttskiver må legges tett ved siden av hverandre.
- Saus og sju varmes i en egen beholder. Smale, dype beholdere passer bedre til dette formålet enn brede, grunne beholdere. Ved oppvarming av sju, sauser eller supper skal beholderen ikke fylles mer en to tredjedels full.
- Hvis du tilbereder hel fisk, må den prikkes slik at skinnen ikke sprekker.
- Når det brukes klingfilm, poser eller pakepapir må det prikkes hull på disse slik at dampen kan slippe ut.

- Små stykker med mat tilberedes raskere enn store stykker, og stykker med lik form tilberedes raskere enn andre stykker. Skjær stykker i stykker med lik størrelse for å oppnå best resultat.

Høyde på maten

- Ved tilbereding av nokså tykke matvarer (vanligvis steker), vil den nederste delen tilberedes raskest. Dette betyr at disse noen ganger må snus flere ganger.
- Tykke stykker eller stykker med høy tetthet kan plasseres høyere, slik at mikrobølgene kan fungere på de nedre og de midterste delene.

Forslag til tilbereding

Faktorer som påvirker mikrobølgetiden:

- Mikrobølgetiden avhenger av en rekke faktorer. Temperaturen i ingrediensene som brukes i en oppskrift kan ha vesentlig påvirkning på den tiden som kreves til tilberedingen. Derfor kan det ta lenger tid å lage en kake med iskalddt smør, melk og egg, enn det tar å lage kaken med romtempererte ingredienser.
- Spesielt når det gjelder enkelte oppskrifter på brød, kaker og kremete sauser anbefales det å ta maten ut av ovnen før den er helt ferdig. Hvis slike matvarer får hvile utenfor ovnen vil tilberedingen fortsette, da varmen strømmer fra de indre til de ytre lagene i maten.
Hvis du lar maten stå i ovnen til de er helt ferdig, kan det ytre laget bli brent. Med tiden vil du selv finne ut hvor lenge maten skal stå i ovnen, og hvor lenge den må hvile.
- Ikke la maten tilberedes uten tilsyn. Lyset i mikrobølgeovnen tennes automatisk når den er i bruk, slik at du lettere kan holde øye med tilstanden på maten som tilberedes.

Tining

- Tiden det tar å tine maten avhenger av fasongen på pakken. Lave, rektangulære pakker tiner raskere enn høye beholdere.
- Del opp stykkene etter hvert som de begynner å tine. Deretter tiner de raskere.
- Jo mer mat du lager, dess lenger tid tar det. Dobbel mengde mat vil ta omtrent dobbelt så lang tid. Hvis det tar fire minutter å koke én potet, tar det omtrent syv minutter å koke to poteter.
Mengden mikrobølger som produseres av ovnen er derimot like stor uansett hvor mye mat du legger i den. Dette betyr at jo mer mat du setter i ovnen, dess lenger tid tar det.

Væskeinnhold

- Væskeinnholdet påvirker tilberedingstiden fordi mikrobølgene er følsomme overfor fukt. Mat med naturlig væskeinnhold (som grønnsaker, fisk og fjærkre) vil tilberedes raskt og enkelt. Når du tilbereder tørre matvarer som ris og belfrukter anbefales det å tilsette vann.
- Husk at fuktighet forsvinner i en mikrobølgeovn, så når du tilbereder tørre matvarer som enkelte grønnsaker må du først fukte dem med litt vann eller dekke dem til slik at de bevarer fuktigheten.
- Når du tilbereder matvarer med lavt vanninnhold (tiner brød, popper popcorn) evaporerer vannet raskt. I slik tilfeller fungerer ovnen som om den var tom, og maten kan bli brent. I tillegg kan ovnen og redskapene bli skadet. Derfor må du kun stille inn den nødvendige tilberedingstiden og aldri la maten stå uten tilsyn under tilbereding.

Damp

- Fuktigheten i maten kan noen ganger føre til at ovnen fylles med damp under drift. Dette er helt normalt.

Sukker

- Når du tilbereder mat med høyt sukkerinnhold, som puddinger og terter, må du følge anbefalingene i kokeboken for mat i mikrobølgeovn. Hvis du overstiger den anbefalte tilberedningstiden, kan dette resultere i at maten blir brent eller at ovnen blir skadet.

Matens tetthet

- Lette, porøse matvarer som brød og kaker vil ta kortere tid enn tunge og tette matvarer som steker og lapskaus. Utvis forsiktighet når du mikrobølger porøse elementer, da disse ikke har harde, tørre overflater.

Ben- og fettinnhold

- Ben leder varme, og fett tilberedes raskere enn kjøtt. Når du tilbereder kjøttstykker som inneholder ben eller fett, må du passe på at de er jevnt tilberedt og ikke overkokt.

Farge på maten

- Kjøtt eller fjærkre som har blitt tilberedt i femten minutter eller lenger, vil brunes forsiktig i sitt eget fett. Hvis du vil gjøre mat som tilberedes raskt litt penere og appetittvekkende, kan du dekke den til med grillsaus eller soyasaus. Hvis du bare bruker litt av denne sausen vil det ikke påvirke smaken på maten noe særlig.

Redusere det innvendige trykket i maten

- Mange typer mat er dekket av skall eller skinn. Etterhvert som de tilberedes bygges det opp damp som kan føre til at de sprekker. For å unngå dette må skallet/skinnet prikket med en gaffel eller en kniv. Dette skal gjøres på poteter, kyllinglever,

muslinger, eggeplommer, pølser og enkelte typer frukt og grønnsaker.

Snu eller røre under tilbereding

- Det er viktig å røre i matvarene mens du mikrobølger dem. Ved vanlig matlaging rører man i maten for å blande den. Ved mikrobølging rører man derimot i maten for å oppnå jevn varmefordeling. Rør alltid fra utsiden og inn mot midten, siden maten varmes alltid opp ytterst før den varmes opp i midten.
- Ved tilbereding av ujevne og lange matvarer som stek og hel kylling, må du snu dem for å sikre at den øverste og nederste delen tilberedes likt. Du må kanskje snu oppskjært kjøtt og kylling også.
- Det er viktig å snu og å røre i maten for å sikre at alle sider er likt tilberedt.

Ulike tilberedingstider

- Til å begynne med må du alltid starte med minste tilberedingstid for å sjekke om matvaren er ferdig. Tilberedingstiden som er oppgitt i denne håndboken er omtrentlige verdier. Tilberedingstidene kan variere i henhold til type mat og beholdere, og størrelsen på disse.

Hviletid

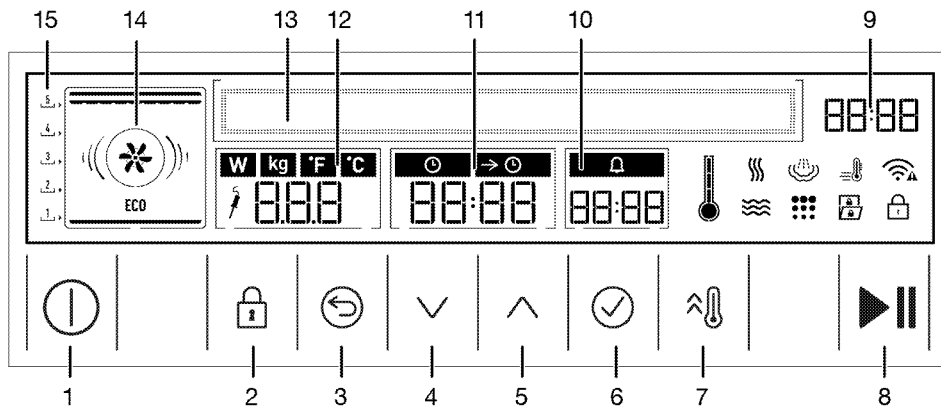
- La maten hvile en stund etter at du har tatt den ut av ovnen. Når du tiner, tilbereder og varmer opp mat, kan du oppnå bedre resultater hvis maten får hvile etter tilberedingstiden. Dette vil fordele varmen jevnere i maten. Inne i mikrobølgeovnen vil maten fortsette å tilberedes selv etter at ovnen er slått av. Hviletiden øker temperaturen på maten med 3 til 8 °C. Denne prosessen inntreffer av varmen inne i maten, og ikke av mikrobølgeovnen. Hviletiden varierer etter de ulike typene mat. Noen ganger er hviletiden like kort som den

tiden det tar å ta maten ut av ovnen og servere den. Med store matvarer kan hviletiden utvides til så lenge som ti minutter.

- Fjern all plastemballasje fra maten før tilberedning eller tining. Under spesielle forhold kan du bli bedt om å dekke til maten med en spesiell nylonklingfilm.

- Ved tilberedning av matvarer som kjøtt, kylling, brød, kaker og kremete sauser anbefales det på det sterkeste at maten tas ut av ovnen før de er helt ferdige, og lar dem hvile til de er helt ferdig.

Beskrivelse og bruk av kontrollpanelet



- 1 På/AV-knapp
- 2 Tastelås-tast
- 3 Tilbaketast
- 4 Ned-tast (Menyvelger)
- 5 Opp-tast (Menyvelger)
- 6 OK-tast
- 7 Tast for hurtig oppvarming
- 8 Tast for start/stopp matlaging
- 9 Indikatorfelt for aktuell tid
- 10 Felt for alarmtid
- 11 Felt for tilberedningstid / slutt på tilberedningstid
- 12 Indikatorfelt for temperatur / vekt / effekt
- 13 Tekstvisning
- 14 Funksjonsdisplay
- 15 Hylleposisjoner

Displaysymboler:

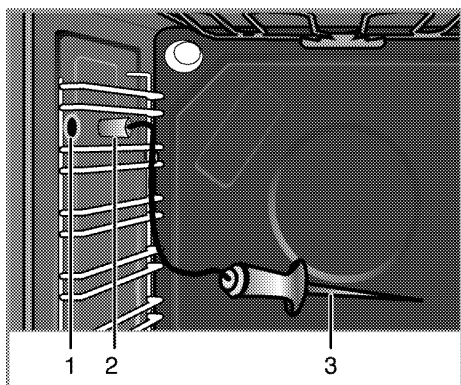
- : Mikrobølgesymbol
- : Forsterker-symbol

- : Koketidsymbol
- : Symbol for slutt på koketid
- : Alarmsymbol
- : Symbol for kjernetemperatur
- : Symbol for varmebevaring
- : Nøkkellåssymbol
- : Åpen dør-symbol
- : Kjøttsonde-symbol*
- : Selvrensing (pyrolyse)-symbol*
- : Dampkoking-symbol*
- : Wifi-symbol

* (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

Steketermometer

1. Når ovnen er innstilt til en viss funksjon og temperatur, setter du steketermometeret kontakt **(2)** inn i sporet **(1)** på sideveggen i ovnen.



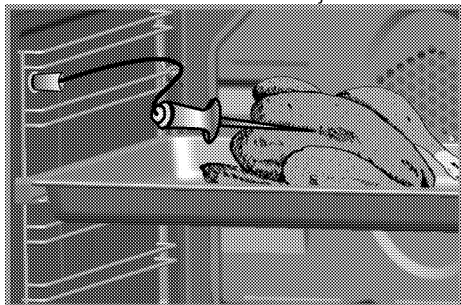
- 1 Spor til steketermometer
- 2 Kontakt til steketermometer
- 3 Følerende på steketermometeret

i Steketermometeret er aktivt når det brukes funksjoner der steketermometersymbolet vises kontinuerlig.

i Hvis du har stilt inn tidsuret på ovnen til en viss tilberedningstid før du bruker steketermometeret, kanselleres denne tidsinnstillingen automatisk når du setter i steketermometeret.

i Når du bruker steketermometeret, kan du ikke bruke hyllene ved kontakten til steketermometeret.

2. Stikk følerenden på steketermometeret inn i kjøttet.



» Ovnen din registrerer automatisk at steketermometeret er satt inn, og det

står **P75/075** i temperaturfeltet. Steketermometeret registrerer automatisk når innertemperaturen i kjøttet når den innstilte temperaturen, og avslutter tilberedningen.

i Hvis det ikke står **P75/075** i feltet Temperaturindikator, må du passe på at kontakten er satt skikkelig inn i sporet.

- Den anbefalte temperaturen for steketermometeret er 75 °C. Du kan endre denne temperaturen mellom 40 og 99 °C hvis du ønsker.
- Steketermometeret skal rengjøres med en fuktig klut og tørkes etter hver bruk.

i Hvis steketermometeret brukes uten at spissen settes inn i kjøttet, vil den registrere temperaturen inne i ovnen og avslutte tilberedningen ved den angitte temperaturen. Hvis steketermometeret utsettes for temperaturer på 250 °C eller høyere blir sensoren ødelagt.

i Tilberedningen avsluttes hvis du fjerner steketermometeret før tilberedningen er ferdig.

Tilberedningsnivå	Steketemperatur i kjøttet (°C)
Svært lite stekt	55-59
Lite stekt	60-62
Medium rå	63-70
Medium	71-76
Godt stekt	77-81
Svært godt stekt	≥82

i * For matsikkerhet anbefales det at kjøttets kjerne (det kaldeste stedet) ved rødt kjøtt når minst 63 °C .

* For matsikkerhet anbefales det at kjøttets kjerne (det kaldeste stedet) ved fjærkre når minst 74 °C .

Driftsmoduser for mikrobølgeovn

Mikrobølgeovnen fungerer i 3 moduser: Bare mikrobølgeovn, bare stekeovn og kombimodus.

Driftsmodus	Beskrivelse
Mikrobølge	Når ovnen er i mikrobølgemodus , skapes varmen direkte inne i maten. Du kan bruke mikrobølgeovnen til oppvarming av mat eller drikke, tining eller koking. I mikrobølgeovnen blir måltidene kokt, ikke stekt.
Stekeovnsfunksjon	Bare ovnselementene kjører og tilbereder måltidet ved at det varmes opp. Du kan bruke ovnen til alle typer tilberedning, og også tining. Måltidene både kokes og stekes med ovnsfunksjonen.

Driftsmodus	Beskrivelse
Kombinasjonsmodus	I kombimodus brukes både ovnselementet og mikrobølger samtidig. Måltidene tilberedes og stekes på kortere tid i kombimodus.

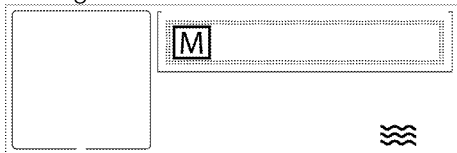
- i** Tilberedning med flere brett i mikrobølge- og kombimodus er ikke mulig. De er kun egnet for tilberedning med ett brett.
- i** Ovnen varmes ikke opp med bare mikrobølgemodus. Bare maten varmes.
- i** Av sikkerhetsmessige årsaker er maksimal tid som kan angis for tilberedningstid begrenset til seks timer på alle posisjoner, bortsett fra Holde maten varm- og tilberedning ved lav temperatur-funksjonene.
- i** Når du angir en funksjon, vil lyset på rammen til den relevante innstillingen tennes.
- i** Programmet kanselleres ved strømbrudd. Du må reprogrammere ovnen.
- i** Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering gjøres på ovnen.
- i** Selv når ovnen er slått av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

Rækkefølgen på driftsmodusene som vises her kan være annerledes enn den du finner på produktet ditt.

Mikrobølgemodus

Mikrobølge

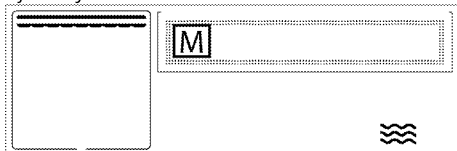
Bare mikrobølgeovnen brukes. Funksjonen kan brukes til å varme opp mat og drikke, samt tilberedning av matretter. Måltidene tilberedes uten steking.



Kombinasjonsmodus

Mikrobølgeovn + grillelement

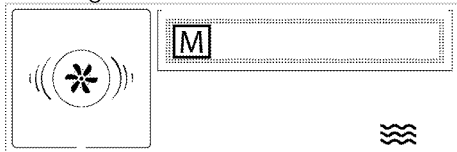
Her brukes mikrobølgeovnen og grillelementet øverst i ovnen. Denne egner seg til grilling av større kjøttstykker.



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Snu maten etter halve grilltiden.

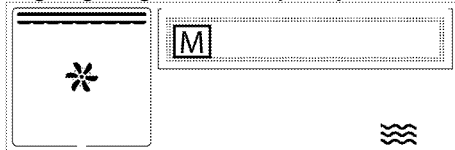
Mikrobølgeovn + varmluft

Ovnens bakre varmeelement brukes også sammen med mikrobølgeovnen. Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Du kan tilberede måltidene på kort tid og steke samtidig.



Mikrobølgeovn + grillelement + vifte

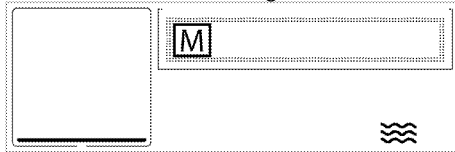
Mikrobølger og varmluft som varmes av hele grillelementet fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større kjøttstykker.



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Snu maten etter halve grilltiden.

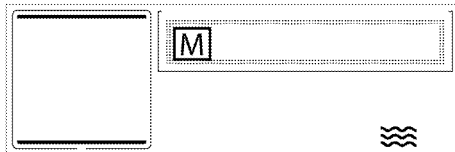
Mikrobølgeovn + undervarme

Mikrobølge- og undervarme er på. Denne modusen egner seg til pizza og mat som krever bruning fra undersiden.



Mikrobølgeovn + statisk

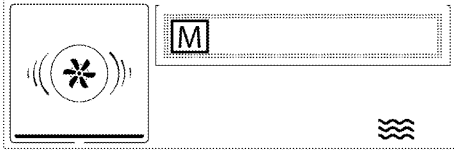
Måltider varmes opp samtidig fra topp og bunn ved hjelp av mikrobølger. Den egner seg for kaker, bakevarer eller kaker og ildfaste fat i bakeformer. Tilbered mat med ett brett.



Mikrobølgeovn + pizza

I tillegg til mikrobølgeovnen, er undervarme og varmluft (i bakveggen) på. Egner seg til steking av pizza.

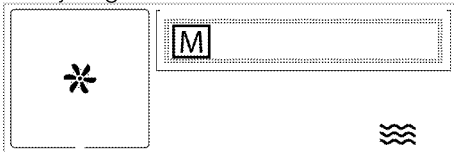
Mikrobølgeovn + pizza



Mikrobølgeovn + tining

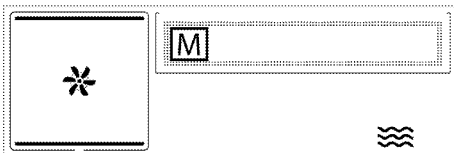
Mikrobølgeovnen og kun viften (på bakveggen) brukes.

Egner seg for å tine opp frossen kornet mat langsomt til romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.



Mikrobølgeovn + statisk + vifte

I tillegg til mikrobølgeovnen, fordeles varmluften som varmes av nedre og øvre varmeelementer jevnt og raskt i ovnen ved hjelp av viften. Tilbered mat med ett brett.



Stekeovnsfunksjon

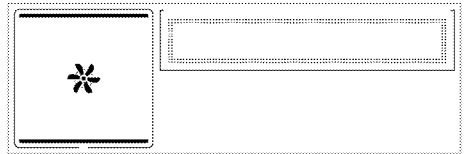
Statisk

Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. Den egner seg for kaker, bakevarer eller kaker og ildfaste fat i bakeformer. Tilbered mat med ett brett.



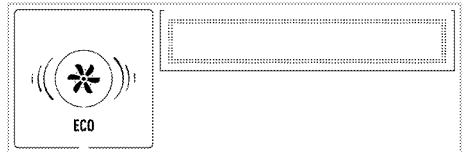
Statisk + vifte

Varmluft som varmes av nedre og øvre varmeelementer fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Tilbered mat med ett brett.



Øko-varmluftsvifte

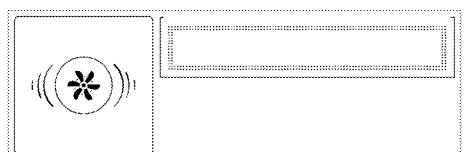
For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner med varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe. Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen **øko-varmluftsvifte**.



Varmluft

Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllnivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg til tilberedning med flere brett.

i Når ovnsdøren åpnes, vil ikke viftemotoren gå for å holde den varme luften inne i ovnen.

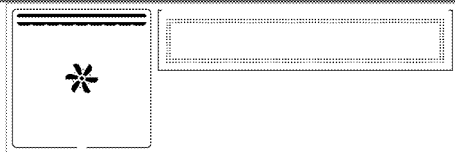


Multitilberedning (3D)

Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat tilberedes jevnt og hurtig i hele ovnen. Tilbered mat med ett brett.



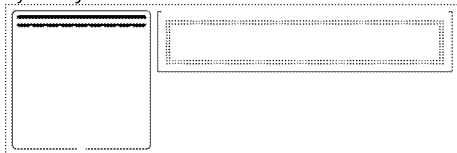
Grill med vifte



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Grill

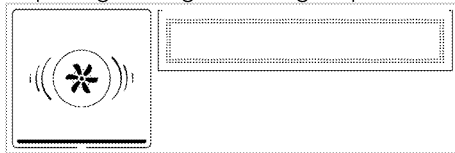
Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større kjøttstykker.



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Snu maten etter halve grilltiden.

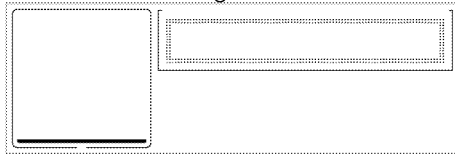
Pizza

Undervarme og varmluft (i bakveggen) er på. Egner seg til steking av pizza.



Undervarme

Kun undervarmen er i drift. Denne modusen egner seg til pizza og mat som krever brunng fra undersiden.



Lav grill

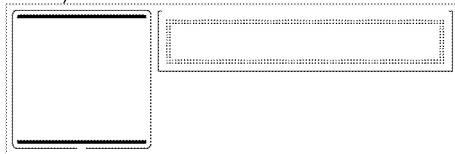
Lite grillelement i ovnstaket er i drift. Egner seg til grilling og gratengretter.



- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Koking ved lav temperatur

Brukes til å tilberede mat ved lave temperaturer over lengre tid (10–15 timer).

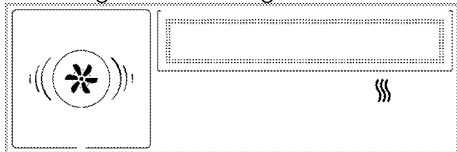


Grill med vifte

Varmluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Egner seg til grilling av kjøtt.

Holde varm

Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.



Funksjonstabell

Funksjonstabellen angir effektområde, maksimal temperatur og minimumstemperaturen som kan stilles inn for alle driftsmoduser. Anbefalt temperatur og effektnivå vises når funksjonen velges. Wattverdiene som kan stilles inn for mikrobølgeovnens driftsmoduser er 100, 200, 300, 440, 600 og 800.

Driftsmodus	Effektområde (W)	Temperaturområde (°C)
Mikrobølge	100-800	-
Mikrobølgeovn + grillelement	100-440	40-280
Mikrobølgeovn + varmluft	100-440	40-280
Mikrobølgeovn + grillelement + vifte	100-440	40-280
Mikrobølgeovn + undervarme	100-440	50-220
Mikrobølgeovn + statisk	100-440	40-280
Mikrobølgeovn + pizza	100-440	40-280
Mikrobølgeovn + tining	100-440	-
Mikrobølgeovn + statisk + vifte	100-440	40-280
Statisk	-	40-280
Statisk + vifte	-	40-280
Øko-varmluftsvifte	-	160-220
Varmluft	-	40-280
Multitilberedning (3D)	-	40-280
Grill	-	40-280
Lav grill	-	40-280
Grill med vifte	-	40-280
Pizza	-	40-280
Undervarme	-	40-220
Koking ved lav temperatur	-	50-150
Holde varm	-	40-100

i Av sikkerhetsmessige årsaker er den maksimale tiden som kan stilles inn for "koketid" begrenset til 12 minutter ved 800W i mikrobølgeovnfunksjonen. Denne tiden kan være opptil 90 minutter i andre mikrobølgeeffektnivåer og kombinasjonsmodi.

Meny for tilberedningsprogrammer

Bruke mikrobølgefunksjonen

- Trykk på for å slå på ovnen.
- Hovedmenyen vises når ovnen slås på.
- Trykk på for å åpne menyen med tilberedningsprogrammer.
- Trykk på for å velge Mikrobølge-funksjonen. Trykk på for å aktivere funksjonen.
- Hvis du vil endre temperaturen, trykker du på -tastene når du er i temperatur- / vekt- / effektrammen, og angir ønsket effektnivå. Effekttverdien bekreftes så snart den endres.



i Det aktive feltet blant feltene Temperatur / vekt / effekt, Tilberedningstid og Alarmtid, omgis av en ramme. Trykk på for å flytte rammen til indikasjonfeltet til høyre, eller trykk på for å flytte det til feltet til venstre. Hvis du trykker på igjen mens rammen omgir temperatur- / vekt- / effekt-feltet til venstre, går skjermbildet tilbake til forrige meny.

- Tilberedningstiden endres ved å trykke på for å flytte rammen til feltet for Tilberedningstid / sluttid for tilberedning. vises. Trykk på for å endre tidligere angitt tid.


i For mikrobølge- og kombifunksjoner vises tilberedningstiden i formatet minutter og sekunder. Hver funksjon har en standard tilberedningstid på 1 minutt. Under tilberedningen kan mikrobølgenivået og tilberedningstiden endres.

i Sluttid for tilberedning kan ikke angis i mikrobølgefunksjonen.

7. Du stiller inn en alarmtid, som ikke påvirker påminnelsen, ved å trykke på  for å flytte rammen til Alarmtid.


 vises. Trykk på  for å stille inn ønsket alarmtid. Alarmtiden er bare en påminnelsesfunksjon, og den har ingen innvirkning på tilberedningstiden eller ovnens funksjoner. For eksempel er den nyttig hvis du ønsker å snu eller sjekke maten i ovnen på et bestemt tidspunkt.

i Maksimal alarmtid er 24 timer.

8. Hvis verdiene for tilberedningsfunksjon, mikrobølgeeffekt, temperatur, tilberedningstid og alarmtid er passende, trykker du på  for å begynne tilberedningen.

Tilberedningen starter, og displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen **Tilbereder**, henholdsvis.






i Det er ikke nødvendig å angi tilberedningstid og alarmtid for å bruke ovnen. Disse kan stilles inn om ønskelig.



i Hvis ovnsdøren åpnes under tilberedningen, vises  på displayet.




» Ovnens stopper når den innstilte tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte driftsfunksjonen og

meldingen Tilberedning fullført, henholdsvis. Ovnens begynner å avgi en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

Bruke kombimodusfunksjoner

1. Trykk på  for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på.
3. Trykk på  for å åpne menyen med tilberedningsprogrammer.
4. Trykk på  for å velge en av kombifunksjonene. Trykk på  for å aktivere funksjonen.
5. Hvis du vil endre temperaturen, trykker du på -tastene når du er i temperatur- / vekt- / effektrammen, og angir ønsket effektnivå. Effektvektverdien bekreftes så snart den endres.



Hvis du vil endre ovnstemperaturen for funksjonen i kombimodus, trykker du på  én gang når du er i temperatur- / vekt- / effektrammen. Anbefalt ovnstemperatur for kombimodus vises. Trykk på  for å stille inn ønsket temperatur. Temperaturverdien bekreftes så snart den endres.

i Det aktive feltet blant feltene Temperatur / vekt / effekt, Tilberedningstid og Alarmtid, omgis av en ramme. Trykk på  for å flytte rammen til indikasjonfeltet til høyre, eller trykk på  for å flytte det til feltet til venstre. Hvis du trykker på  igjen mens rammen omgir temperatur- / vekt- / effekt-feltet til venstre, går skjermbildet tilbake til forrige meny.

6. Tilberedningstiden endres ved å trykke på  for å flytte rammen til feltet for Tilberedningstid / sluttid for tilberedning.  vises. Trykk på  for å endre tidligere angitt tid.

i For mikrobølge- og kombifunksjoner vises tilberedningstiden i formatet minutter og sekunder. Innledende tid er satt til 1 minutt for hver funksjon. Under tilberedningen kan mikrobølgenivået og tilberedningstiden endres.


i Sluttid for tilberedning kan ikke angis i mikrobølgefunksjonen.

7. Du stiller inn en alarmtid, som ikke påvirker påminnelsen, ved å trykke på ☺ for å flytte rammen til Alarmtid.  vises. Trykk på  for å stille inn ønsket alarmtid. Alarmtiden er bare en påminnelsesfunksjon, og den har ingen innvirkning på tilberedningstiden eller ovnens funksjoner. For eksempel er den nyttig hvis du ønsker å snu eller sjekke maten i ovnen på et bestemt tidspunkt.

i Maksimal alarmtid er 24 timer.


8. Hvis verdiene for tilberedningsfunksjon, mikrobølgeeffekt, temperatur, tilberedningstid og alarmtid er passende, trykker du på  for å begynne tilberedningen. Tilberedningen starter, og displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen **Tilbereder, henholdsvis.**

i Det er ikke nødvendig å angi tilberedningstid og alarmtid for å bruke ovnen. Disse kan stilles inn om ønskelig.

i Hvis ovnsdøren åpnes under tilberedningen, vises  på displayet.




» Ovnens stopper når den innstilte tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen Tilberedning fullført,

henholdsvis. Ovnens begynner å avgi en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

i Du kan avslutte tilberedningen i mikrobølge- og kombimodus ved å trykke på  i 1 sekund. For å gjenoppta tilberedningen, trykker du på  igjen i 1 sekund.

i Ved tilberedning med mikrobølgeovn eller kombimodus ved lave temperaturer kan det være igjen lukt etter at maten er tatt ut, siden ovnen er kald mens tilberedningen pågår. Da kan du bruke varmluftassistert modus på 230 °C i 20 minutter.




Tilberede med ovnsfunksjoner

1. Trykk på  for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på.
3. Trykk på ☺ for å åpne menyen med tilberedningsprogrammer.
4. Trykk på  for å velge ønsket grillfunksjon. Trykk på ☺ for å aktivere funksjonen.
5. Hvis du vil endre temperaturen, trykker du på -tastene når du er i temperatur-/vekt-/effektrammen, og angir ønsket temperatur. Temperaturverdien bekreftes så snart den endres.


i Det aktive feltet blant feltene Temperatur / vekt / effekt, Tilberedningstid og Alarmtid, omgis av en ramme. Trykk på ☺ for å flytte rammen til indikasjonfeltet til høyre, eller trykk på ☹ for å flytte det til feltet til venstre. Hvis du trykker på ☹ igjen mens rammen omgir Temperatur/vekt-feltet til venstre, går skjermbildet tilbake til forrige meny.


6. **Tilberedningstiden stilles inn ved å** trykke på  for å flytte feltet for sluttid for tilberedning.  vises. Trykk på  for å stille inn ønsket tilberedningstid.



7. **Du kan stille inn sluttiden for tilberedningen til et senere tidspunkt** ved å trykke på  etter at du har stilt inn tilberedningstiden.  vises. Trykk på  for å stille inn ønsket sluttid for tilberedningen.


8. **Du stiller inn en alarmtid, som ikke påvirker påminnelsen, ved å** trykke på  for å flytte rammen til Alarmtid.  vises. Trykk på  for å stille inn ønsket alarmtid. Alarmtiden er bare en påminnelsesfunksjon, og den har ingen innvirkning på tilberedningstiden eller ovenns funksjoner. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt.

 Maksimal alarmtid er 24 timer i minutter.

9. Hvis verdiene for tilberedningsfunksjon, temperatur, tilberedningstid, sluttid for tilberedning og alarmtid er passende, trykker du på  for å begynne tilberedningen. Tilberedningen starter, og displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen **Tilbereder**, henholdsvis.

 Det er ikke nødvendig å angi tilberedningstiden, sluttid for tilberedning og alarmtid for å bruke ovnen. Disse kan stilles inn om ønskelig.

 Hvis ovensdøren åpnes under tilberedningen, vises  på displayet.

» **Hvis det ikke er angitt en tilberedningstid**, fungerer ovnen i manuell modus. Trykk på  for å

stoppe ovnen når maten er ferdig. Ellers vil ovnen fortsette driften.


» **Hvis bare en tilberedningstid har blitt angitt**, stopper ovnen når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen Tilberedning fullført, henholdsvis. Ovnen begynner å avgi en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

» **Hvis en tilberedningstid og en sluttid for tilberedning har blitt angitt**, trekker ovenns klokke tilberedningstiden fra den angitte sluttiden for tilberedningen for å beregne når tilberedningen skal starte. På tidspunktet for start av tilberedningen aktiveres den valgte ovensfunksjonen, og ovnen varmes opp til den angitte temperaturen. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for tilberedningen. Ovnen stopper når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen Tilberedning fullført, henholdsvis. Ovnen begynner å avgi en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

Innstilling av booster (hurtigoppvarming)

Bruk Booster-funksjonen (hurtig forhåndsoppvarming) til å la ovnen nå den ønskede temperaturen hurtigere. Velg ønsket tilberedningsfunksjon og deretter:



1. Trykk én gang på .  vises på displayet.
2. Når tilberedningstid og temperatur er innstilt, trykker du på  for å starte tilberedningen.

»  forsvinner så snart ovnen når ønsket temperatur og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før booster-funksjonen ble slått på.


3. Trykk én gang på  for å avbryte booster-funksjonen. Booster deaktiveres, og  forsvinner.

Aktivere tastelåsen

Du kan forhindre ovnen fra å forstyrres ved å aktivere tastelåsfunksjonen.

 Tastelåsen kan brukes enten ovnen er i drift eller ikke. Ovnen kan slås av ved å trykke på , også når tastelåsen er aktivert mens ovnen er i drift.

1. Trykk på  til  vises på displayet.
» Etter aktivering av tastelåsen vil advarselen **Tastelås aktiv** og -symbolet vises på displayet når du trykker på en hvilken som helst tast (unntatt /-tastene).

 Ovnstastene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke kanselleres i tilfelle strømbrudd.

Deaktivere tastelåsen

1. Trykk på  til  forsvinner fra displayet.
» Tastelåsen deaktiveres.






Slå av den elektriske ovnen



Trykk på  for å slå av ovnen.





Betjene grillen

 Lukk ovnsdøren under grilling.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!



Bruke grillen som en stekeovnsfunksjon





1. Trykk på  for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på.
3. Trykk på  for å åpne menyen med tilberedningsprogrammer.
4. Trykk på / for å velge ønsket grillfunksjon (fra stekeovnsfunksjoner).
Trykk på  for å aktivere funksjonen.


5. Hvis du vil endre temperaturen, trykker du på /-tastene når du er i temperatur-/vekt- /effektrammen, og angir ønsket temperatur. Temperaturverdien bekreftes så snart den endres.

 Det aktive feltet blant feltene Temperatur / vekt / effekt, Tilberedningstid og Alarmtid, omgis av en ramme. Trykk på  for å flytte rammen til indikasjonfeltet til høyre, eller trykk på  for å flytte det til feltet til venstre. Hvis du trykker på  igjen mens rammen omgir temperatur- / vekt- / effekt-feltet til venstre, går skjermbildet tilbake til forrige meny.

6. **Tilberedningstiden stilles inn ved å** trykke på  for å flytte feltet for sluttid for tilberedning.  vises. Trykk på / for å stille inn ønsket tilberedningstid.

7. **Du kan stille inn sluttiden for tilberedningen til et senere tidspunkt** ved å trykke på  etter at du har stilt inn tilberedningstiden.  vises. Trykk på / for å stille inn ønsket sluttid for tilberedningen.

8. **Du stiller inn en alarmtid, som ikke påvirker påminnelsen, ved å** trykke på  for å flytte rammen til Alarmtid.  vises. Trykk på / for å stille inn ønsket alarmtid. Alarmtiden er bare en påminnesefunksjon, og den har ingen innvirkning på tilberedningstiden eller ovnens funksjoner. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt.


 Maksimal alarmtid er 24 timer i minutter.


9. Hvis verdiene for tilberedningsfunksjon, temperatur, tilberedningstid, sluttid for

tilberedning og alarmtid er passende, trykker du på  for å begynne tilberedningen. Tilberedningen starter, og displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen

Tilbereder, henholdsvis.

i Det er ikke nødvendig å angi tilberedningstiden, sluttid for tilberedning og alarmtid for å bruke ovnen. Disse kan stilles inn om ønskelig.







i Hvis ovnsdøren åpnes under tilberedningen, vises  på displayet.



» **Hvis det ikke er angitt en tilberedningstid**, fungerer ovnen i manuell modus. Trykk på  for å stoppe ovnen når maten er ferdig. Ellers vil ovnen fortsette driften.




» **Hvis bare en tilberedningstid har blitt angitt**, stopper ovnen når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen Tilberedning fullført, henholdsvis. Ovnen begynner å avgje en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

» **Hvis en tilberedningstid og en sluttid for tilberedning har blitt angitt**, trekker ovnens klokke tilberedningstiden fra den angitte sluttiden for tilberedningen for å beregne når tilberedningen skal starte. På tidspunktet for start av tilberedningen aktiveres den valgte ovnsfunksjonen, og ovnen varmes opp til den angitte temperaturen. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for tilberedningen. Ovnen stopper når tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen Tilberedning fullført, henholdsvis. Ovnen begynner å avgje en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.

Bruke grillen som kombimodus

1. Trykk på  for å slå på ovnen.
2. Hovedmenyen vises når ovnen slås på.
3. Trykk på  for å åpne menyen med tilberedningsprogrammer.
4. Trykk på  for å velge ønsket driftsmodus for kombigrill. -symbolet vises for den valgte grillfunksjonen. Trykk på  for å aktivere funksjonen.
5. Hvis du vil endre temperaturen, trykker du på -tastene når du er i temperatur- / vekt- / effektrammen, og angir ønsket effektnivå. Effektvektverdien bekreftes så snart den endres.

Hvis du vil endre ovnstemperaturen for funksjonen i kombimodus, trykker du på  én gang når du er i temperatur- / vekt- / effektrammen. Anbefalt ovnstemperatur for kombimodus vises. Trykk på  for å stille inn ønsket temperatur. Temperaturverdien bekreftes så snart den endres.



i Det aktive feltet blant feltene Temperatur / vekt / effekt, Tilberedningstid og Alarmtid, omgis av en ramme. Trykk på  for å flytte rammen til indikasjonfeltet til høyre, eller trykk på  for å flytte det til feltet til venstre. Hvis du trykker på  igjen mens rammen omgir temperatur- / vekt- / effekt-feltet til venstre, går skjermbildet tilbake til forrige meny.

6. **Tilberedningstiden endres ved å** trykke på  for å flytte rammen til feltet for Tilberedningstid / sluttid for tilberedning.  vises. Trykk på  for å endre tidligere angitt tid.


i For mikrobølge- og kombifunksjoner vises tilberedningstiden i formatet minutter og sekunder. Innledende tid er satt til 1 minutt for hver funksjon. Under tilberedningen kan mikrobølgenivået og tilberedningstiden endres.

i Sluttid for tilberedning kan ikke angis i mikrobølgefunksjonen.


7. Du stiller inn en alarmtid, som ikke påvirker påminnelsen, ved å trykke på ☺ for å flytte rammen til Alarmtid.

 vises. Trykk på  for å stille inn ønsket alarmtid. Alarmtiden er bare en påminnelsesfunksjon, og den har ingen innvirkning på tilberedningstiden eller ovnens funksjoner. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt.

i Maksimal alarmtid er 24 timer i minutter.

8. Hvis verdiene for tilberedningsfunksjon, temperatur, tilberedningstid, sluttid for tilberedning og alarmtid er passende, trykker du på  for å begynne tilberedningen. Tilberedningen starter, og displayet viser den angitte driftsfunksjonen og meldingen **Tilbereder**, henholdsvis.

i Det er ikke nødvendig å angi tilberedningstiden, sluttid for tilberedning og alarmtid for å bruke ovnen. Disse kan stilles inn om ønskelig.

i Hvis ovnsdøren åpnes under tilberedningen, vises  på displayet.

» Ovnens stopper når den innstilte tilberedningstiden er over. Displayet viser den angitte driftsfunksjonen og

meldingen Tilberedning fullført, henholdsvis. Ovnens begynner å avgi en lydvarsling. Trykk på en tast for å stoppe lydvarslingen.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Innstillingsmeny

Språkinnstilling

1. Når ovnen brukes for første gang, vises meldingen **Tilberedningsprogrammer** på tekstdisplayet.
2. Trykk på  til **Innstillinger** vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på ☺.
4. Trykk på  til **Språk** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på ☺. Språket som opprinnelig var innstilt for ovnen vises.
6. Trykk på  for å velge ønsket språk.
7. Trykk på ☺ for å bekrefte innstillingen.

Stille klokken


Når ovnen brukes for første gang, stilles klokken automatisk til **00:00**. Slik stiller du inn tiden.

1. Når ovnen slås på, står det **Tilberedningsprogrammer** på tekstdisplayet.
2. Trykk på  til **Innstillinger** vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på ☺.
4. Trykk på  til **Volum** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på ☺.
6. Trykk på  for å stille inn gjeldende klokkeslett.
7. Trykk på ☺ for å bekrefte innstillingen.

Lysstyrkeinnstilling

1. Når ovnen brukes for første gang, vises meldingen
Tilberedningsprogrammer på tekstdisplayet.
2. Trykk på  til **Innstillinger** vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på .
4. Trykk på  til **Lysstyrke** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Tidligere innstilte lysstyrkenivå vises.
6. Trykk på  for å velge ønsket nivå.
7. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Voluminnstilling

1. Når ovnen brukes for første gang, vises meldingen
Tilberedningsprogrammer på tekstdisplayet.
2. Trykk på  til **Innstillinger** vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på .
4. Trykk på  til **Volum** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Tidligere innstilte volum vises.

Tine

Retten	Driftsmodus	Vekt (g)	Mikrobølgeeffekt (W)	Stativstilling	Opptinings tid (min.) (cirka)	Ventetid (min.)	Tilbehør for bruk	Anbefalinger
Hele kjøttstykker	Mikrobølge	1000	100	2	13-17	10	Varmebestandige kokekar i glass på stekerist**	Vend en gang når halve tilberedningstiden nås. La ventetiden gå ved romtemperatur.
Kvernet kjøtt	Mikrobølge	200	100	2	8-12	10		
	Mikrobølge	500	100	2	18-22	10		
	Mikrobølge	1000	100	2	13-17	10		
Hel kylling	Mikrobølge	1500	200	2	10-14	10		
	Mikrobølge	2000	200	2	18-22	10		
Kyllinglår	Mikrobølge	300	200	2	4-8	10		
	Mikrobølge	1000	200	2	10-14	10		
Brød	Mikrobølge	500	200	2	2-6	10		

Den buede delen av stekeristen skal vende nedover


** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

6. Trykk på  for å velge ønsket nivå.
7. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Innstilling av temperaturenhet

1. Når ovnen brukes for første gang, vises meldingen
Tilberedningsprogrammer på tekstdisplayet.
2. Trykk på  til **Innstillinger** vises på tekstdisplayet.
3. Trykk på .
4. Trykk på  til **Temperaturenhet** vises på tekstdisplayet.
5. Trykk på . Tidligere innstilte temperaturenhet **C** vises.
6. Trykk på  for å velge **F**
7. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

Tidstabell for tilbereding

 Timingene i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for koking.

Tilberedning med mikrobølger

Rett	Driftsmodus	Vekt (g)	Mikrobølgeeffekt (W)	Stativstilling	Steketid (ca. i min.)	Tilbehør for bruk
Ferdiglaget mais	Mikrobølge	100	600	3	5:20 ... 5:30	Varmebestandige kokekar i glass på stekerist**
Hel potet med skall	Mikrobølge	250–300	600	2	15 ... 20	Varmebestandige kokekar i glass med lokk på stekerist**

Den buede delen av stekeristen skal vende nedover

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

Tilberedning med kombimoduser

Rett	Driftsmodus	Vekt (g)	Temperatur (°C)	Stativstilling	Mikrobølgeeffekt (W)	Steketid (ca. i min.)	Tilbehør for bruk
Ribbestek	Mikrobølgeovn + statisk	1000	240	3	200	70 ... 80	Standardbrett*
Fersk pizza***	Mikrobølgeovn + pizza	500	280	2	440	5 ... 7	Pizzastein*
Frossen pizza	Mikrobølgeovn + statisk	450	200	2	100	10 ... 15	Standardbrett*
Souffle	Mikrobølgeovn + statisk	-	180	2	440	5 ... 10	3 souffleskåler på stekerist**
Brødkake	Mikrobølgeovn + varmluft	-	180	2	100	30 ... 35	Brødkakeform på stekerist**
Bakt potet	Mikrobølgeovn + grillelement + vifte	1000	200	3	440	15 ... 20	Standardbrett*
Stekt kylling	Mikrobølgeovn + statisk + vifte	1500–2000	230	2	440	40 ... 60	Standardbrett*

Den buede delen av stekeristen skal vende nedover

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

***Preheat for 25-30 minutes on the 2. rack position in function Mikrobølgeovn + pizza and at 280 °C + 440W setting.

Tilberede med ovnsfunksjoner

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett	Ett brett	Standardbrett*	Statisk	3	180	25 ... 30
Kaker i form	Ett brett	Kakeform på rist**	Varmluft	2	180	40 ... 50
Brødkake	Ett brett	Brødkakeform på stekerist**	Varmluft	2	180	45 ... 55
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*	Statisk	3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*	Varmluft	3	150	30 ... 40
	To brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett*	Varmluft	1–3	150	35 ... 50
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*	Varmluft	1–3–5	150	45 ... 60
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**	Statisk	3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**	Varmluft	2	150	30 ... 40

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**	Varmluft	1 - 4	150	35 ... 45
Kjeks	Ett brett	Bakebrett*	Statisk	3	180	25 ... 30
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*	Varmluft	1-3	180	30 ... 40
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*	Varmluft	1-3-5	180	35 ... 45
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*	Statisk	2	200	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 5-Standardbrett*	Varmluft	1-5	200	45 ... 55
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*	Varmluft	1-3-5	200	55 ... 65
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*	Statisk	2	200	25 ... 35
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*	Varmluft	1-3	200	35 ... 45
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*	Varmluft	1-3-5	190	45 ... 55
Gjærdeig	Ett brett	Standardbrett*	Statisk	2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett brett	Rektangulær glass-/metallpanne på rist**	Statisk	2-3	200	30 ... 40
Fersk pizza	Ett brett	Standardbrett*	Statisk	3	200	10 ... 15
Frossen pizza	Ett brett	Standardbrett*	Statisk	2	200	10 ... 15
Souffle	Ett brett	3 souffleskåler på stekerist**	Statisk	2	180	15 ... 20
Biffsteik (hel) /Steik	Ett brett	Standardbrett*	Statisk + vifte	3	25 min. 250/maks. deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett brett	Standardbrett*	Statisk + vifte	3	25 min. 250/maks. deretter 190	70 ... 90
	Ett brett	Standardbrett*	Multitilbe redning (3D)	3	25 min. 250/maks. deretter 190	60 ... 80
Stekt kylling (1,5-2 kg)	Ett brett	Standardbrett*	Statisk + vifte	2	15 min. 250/maks. deretter 180 190	60 ... 80
	Ett brett	Standardbrett*	Multitilbe redning (3D)	2	15 min. 250/maks. deretter 180 190	60 ... 80
Kalkun (5,5 kg)	Ett brett	Standardbrett*	Statisk + vifte	1	25 min. 250/maks. deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett brett	Standardbrett*	Multitilbe redning (3D)	1	25 min. 250/maks. deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett brett	Standardbrett*	Statisk + vifte	3	200	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*	Multitilbe redning (3D)	3	200	20 ... 30

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

Matlagingstabell for testretter

Rettene i denne matlagingstabellen er utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for å

gjøre det enklere for kontrollinstitusjoner å teste produktet.

Rettt	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Shortbread	Ett brett	Standardbrett*	Statisk	3	140	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*	Varmluft	3	140	20 ... 30
	To brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett*	Varmluft	1-3	140	20 ... 30
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*	Varmluft	1-3-5	140	25 ... 35
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*	Statisk	3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*	Varmluft	3	150	30 ... 40
	To brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett*	Varmluft	1-3	150	35 ... 50
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*	Varmluft	1-3-5	150	45 ... 60
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**	Statisk	3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**	Varmluft	2	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**	Varmluft	1 - 4	150	35 ... 45
Eplepai	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**	Statisk	2	180	55 ... 60
	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**	Varmluft	2	170	50 ... 60
	To brett	1-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på kakebrett**	Varmluft	1 - 4	170	50 ... 60
Det anbefales å utføre forhåndsopvarming av alle matslag. * Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet. ** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.						

øko-varmluftsvifte



Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i øko-varmluftsvifte-modus.



Ikke åpne døren under matlaging i modusen øko-varmluftsvifte-modus. Hvis døren ikke åpnes, optimaliseres innertemperaturen for å spare energi, og kan være annerledes enn den som vises.

Rettt	Antall brett	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*	3	160	25 ... 35
Kjeks	Ett brett	Standardbrett*	3	180	25 ... 35
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*	3	200	45 ... 55
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*	3	200	35 ... 45

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

Grilling med elektrisk grill

Mat	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Anbefalt temperatur (°C)	Grilltid (ca.)
Fisk	Rist	Grill	4 ... 5	250	20 ... 25 min. #
Oppdelt kylling	Rist	Grill	4 ... 5	250	25 ... 35 min.
Lammekoteletter	Rist	Grill	4 ... 5	250	20 ... 25 min.
Stek	Rist	Grill	4 ... 5	250	25 ... 30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	Grill	4 ... 5	250	25 ... 30 min. #
Toast	Rist	Grill	4	250	1 ... 4 min.
Bakt potet	Rist	Grill med vifte	3	200	35 ... 45

avhengig av tykkelse
Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.
Vend maten etter 2/3 av den totale steketiden.

Matlagingstabell for testretter

Rettene i denne matlagingstabellen er utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for å

gjøre det enklere for kontrollinstitusjoner å teste produktet.

Mat	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Anbefalt temperatur (°C)	Grilltid (ca.)
Toast	Rist	Grill	4	250	1 ... 4 min.
Kjøttboller (storfe) - 12 stykker	Rist	Grill	4	250	25 ... 35 min.

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.
Vend maten etter 2/3 av den totale steketiden.

Oppskrifter på kosemat

LAMMEGRYTE

INGREDIENSER

- 150 g oppskjært lammekjøtt
- 100 g løk
- 20 g rød paprika
- 20 g grønn paprika
- 40 g ferske poteter
- 20 g aubergine
- 100 g tomat
- 2 fedd hvitløk
- 1/2 ss tomatpuré
- 1 ss olivenolje
- 10 g smør
- Salt, sort pepper

ANVISNINGER

- Skjær opp løk, rød og grønn paprika, poteter, aubergine og tomater i nokså store biter.
- Hakk opp hvitløken.
- Bland sammen de oppskjærte grønnsakene, lammekjøttet og de andre ingrediensene i en skål.
- Overfør blandingen til en glassgryte med lokk og tilsett smøret i biter.
- Sett lokket på gryten.
- Sett så glassgryten med lokk på brettet og sett brettet på vist hylle for å tilberede måltidet.
- Det anbefales å la maten hvile i 10 minutter før servering.

BEEF WELLINGTON

INGREDIENSER

- 40 g løk, hakket opp i småbiter
- 2 sopp, hakket opp i småbiter
- 1 fedd finhakket hvitløk
- 70 ml fløte
- 150 g mørbrad av kalv
- 1 pakke butterdeig
- 1 egg, vispet
- 1 ss olivenolje
- Salt, sort pepper

ANVISNINGER

- Varm opp stekepannen. Når pannen er varm nok, tilsettes 1 spiseskje med olivenolje.
- Krydre mørbraden med salt og pepper, og stek så stekeskorpe på alle sidene i stekepannen. Påse at den ikke ferdigstekes. La kjøttet kjøles helt ned.
- Stek løk, sopp og hvitløk i en annen panne.
- Når soppen er stekt, tilsettes fløten og kokes til den tykner. La blandingen kjøles helt ned.
- Påfør mel på butterdeigen, denne skal ha lagt i romtemperatur i en time. Bruk et kjøle og gjør den litt tynnere.
- Bruk en skje til å spre halvparten av den kalde blandingen i midten av butterdeigen, legg mørbradsteiken oppå dette og spre resten av blandingen over kjøttet. Brett så de to endene av butterdeigen over kjøttet for å dekke det. Det anbefales at man påfører vispet egg på deigen, slik at endene av butterdeigen ikke henger seg fast i hverandre.
- Legg kjøttet på brettet, påse at siden med brettekant vender nedover.
- Påfør vispet egg på hele overflaten av butterdeigen.
- Sett brettet på vist hylle for å tilberede måltidet.

ABBOR

INGREDIENSER

Deig:

- 2 hele abbor på 300 gram hver (600 gram totalt)
- 90 g løk oppskåret i tynne strimler (3–4 mm tykkelse)
- 1 mellomstor potet (skjært opp i skiver som er 4–5 mm tykke)
- 1 kvist frisk timian (blader)
- 1 kvist dill
- 1 fedd finhakket hvitløk
- Raspet skall av 1 sitron

- 1 laurbærblad
- 10 ml sitronsaft
- Smør
- 10 ml olivenolje
- Salt, sort pepper

ANVISNINGER

- Gni inn fisken med salt, sort pepper og smør.
- Bland poteter, løk, ferske timianblader, frisk dill, hvitløk, revet sitronskall, laurbærblad, sitronsaft og olivenolje sammen i en skål.
- Smør ovnsbrettet.
- Plasser halvparten av løken midt på det smurte brettet og legg potetene rundt løken.
- Fyll fiskene med den andre halvparten av løken, og legg dem så oppå potetene og løken.
- Sett brettet på vist hylle for å tilberede måltidet.

KJØTTPUDDING MED GRØNNSAKER

INGREDIENSER

- 500 g kvernet storfekjøtt
- 1 løk, mellomstor
- 1 rød paprika, liten
- 1 grønn paprika, liten
- 1 gul paprika, liten
- 1 aubergine, liten
- 1 zucchini, liten
- 2 tomater, mellomstore
- 25 g smør
- 175 g brødsmler
- 1 ss tomatpuré
- 1 egg
- 30 ml fløte
- 1 dessertskje rød chilipepper
- Salt, sort pepper

ANVISNINGER

- Smelt smøret i en kasserolle. Tilsett den oppskjærte løken og auberginen til smøret, og stek dette sammen.
- Tilsett den oppskjærte paprikaen i ulike farger og la dette steke med.

- Til slutt tilsetter du den oppskjærte zucchinien og tomatene, og lar dette steke med (påse at grønnsakene ikke blir for myke), la så blandingen kjøles helt ned.
- Kna kvernet storfekjøtt, egg og fløte sammen i en skål.
- Tilsett den kalde grønnsaksblanding, salt, pepper, rød chilipepper og brødsmlene til kjøttblanding, kna så alt sammen til det har en konsistens som til kjøttkaker.
- Legg bakepapir på brettet, rull kjøttblanding til en sylinder og plasser den på bakepapiret.
- Sett brettet på vist hylle for å tilberede måltidet.
- Det anbefales å la maten hvile i 5 minutter før servering. Serveres oppskjært i skiver.

BETESALAT MED HVIT GEITOST

INGREDIENSER

- 10 beter, 50 gram hver
- 2 appelsiner
- 2 sitroner
- 90 ml balsamicoeddik
- 100 ml olivenolje
- 1 vaniljestang
- 3 kvister fersk timian
- 20 g smør
- 2 fedd hvitløk
- 2 bunter ruccola
- 10 cherrytomater
- 100 g hvit geitost
- Salt, sort pepper

ANVISNINGER

- Bland sammen balsamicoeddik, appelsinskall, sitronskall, innsiden av vaniljestangen, olivenolje, finhakket hvitløk og frisk timian. Dette er marinaden.
- Mariner de hele betene i denne væsken i 2 timer uten å skrelle dem.

- Legg de marinerte hele betene i en glassgryten med lokk, hell over marinaden og legg på lokket.
- Sett så glassgryten med lokk på brettet og sett brettet på vist hylle for å tilberede betene.
- Ta glassgryten ut av ovnen og la den kjøle seg ned.
- Bruk en kniv til å skrelle og kutte de kalde betene opp i skiver.
- Bland sammen den grovhakkede ruccolasalaten, cherrytomater kuttet i to, appelsinskiver (fjern eventuelle steiner) og beter oppskjært i skiver.
- Hell over den kalde marinaden, tilsett salt, pepper og oppskjært hvitost, og bland dette sammen før du serverer måltidet.

LAGVISE POTETER

INGREDIENSER

- 200 g ferske poteter
- 100 ml fløte
- 1 klype muskatpulver
- 1 fedd finhakket hvitløk
- 1 laurbærblad
- 1 frisk kvist timian
- 1 teskje smør
- Salt, sort pepper

ANVISNINGER

- Kutt potetene i meget tynne (1–2 mm) skiver og la dem ligge i vann i 30 minutter.
- Kok opp fløte, muskatpulver, salt, pepper, finhakket hvitløk, laurbærblad og timian.
- Smør en glassgryte og legg potetene i to lag i denne. Mens blandingen fortsatt er meget varm, helles halvparten over potetene.
- Legg i 2 nye lag av poteter og hell over resten av den varme blandingen.
- Sett så glassgryten med lokk på brettet og sett brettet på vist hylle for å tilberede måltidet.

- Fjern måltidet fra ovnen, legg et lokk opp ned på gryten (dette legger press på potetene) og la hvile.
- Når Det er helt kaldt, kutter du opp de lagvise potetene.
- Varm pannen, hell 1 spiseskje olivenolje i den varme pannen og varm opp / stek de lagvise potetene på begge sider.
- Serveres varm.

VARM KAKE MED

SJOKOLADESAUS

INGREDIENSER

- 8 spiseskjeer mel
- 8 spiseskjeer sukker
- 8 spiseskjeer melk
- 4 spiseskjeer olje
- 4 spiseskjeer kakaopulver
- 4 egg

Til sjokoladesausen:

- 200 g fløte
- 200 g kokesjokolade

ANVISNINGER

- Bland mel, kakao og sukker godt sammen i en bolle.
- Tilsett melken, oljen og egget, og bland godt.
- Fyll blandingen halvveis opp i suffleskålene.
- Sett suffleskålene på brettet og sett brettet på den viste hyllen.
- Kok opp fløten i en panne og ta den så av varmen.
- Tilsett små biter av kokesjokoladen til fløten og bland sammen til sjokoladen smelter (til sjokoladesausen).
- Hell sjokoladesausen over den varme kaken rett før servering.

BUTTERDEIGSRULL MED KANEL OG ROSINER

INGREDIENSER

- 6 pakker butterdeig
- 1 eggeplomme

Til fyllet:

- 100 ml vann
- 100 g sukker
- 1 teglass rosiner
- 1 vannglass hasselnøttpulver
- 1 halvt vannglass revet kokos
- 1 teskje kanel

ANVISNINGER

- Kok opp vann og sukker i en panne. Fjern pannen fra varmen.
- Tilsett hasselnøttpulver, revet kokos og kanel, og bland godt sammen. La så blandingen kjøles helt ned (fyll).
- Påfør mel på butterdeigen, denne skal ha lagt i romtemperatur i en time. Bruk et kjevle og gjør den litt tynnere.
- Bruk en skje til å spre fyllet ut over deigen, dryss så rosiner på den.
- Rull sammen deigen og kutt den opp i 3 cm brede skiver.
- Legg bakepapir på brettet, legg rullene på bakepapiret – påse at det er plass mellom dem. Børst eggeplomme på kutteflaten.
- Sett brettet på vist hylle for å tilberede måltidet.
- Serveres varme.

FYLTE VINBLADER MED OLIVENOLJE

INGREDIENSER

- 500 g vinblader i saltlake
- 1/2 teglass olivenolje
- Varmt vann
- Saften fra en halv sitron

Til fyllet:

- 4 løk
- 1 teglass olivenolje
- 2 spiseskjeer pinjekjerner
- 2 vannglass ris

- 1 spiseskje tørket mynte
- 1 dessertskje svart pepper
- 1 dessertskje kanel
- 5–6 g granulert sukker
- 2 spiseskjeer solbær
- 1 vannglass hakket persille
- 1 dessertskje salt

ANVISNINGER

- Sauter løken i olivenolje, tilsett risen og la sautere med. Tilsett alle de andre ingrediensene til denne blandingen og la hvile.
- Fyll vinbladene og rull dem sammen.
- Legg de fylte vinbladene i en glassbeholder med lokk.
- Tilsett blandingen av olivenolje, sitronsaft og varmt vann, den skal ikke dekke overflaten av vinbladene. Sett lokket på gryten.
- Sett så glassgryten med lokk på brettet og sett brettet på vist hylle for å tilberede måltidet.
- Ta de fylte vinbladene ut av ovnen og la dem hvile ved romtemperatur i ca. en time. Sett dem så i kjøleskapet før servering.

KYLLINGLÅR

INGREDIENSER

- 3 kyllinglår
- 3 mellomstore poteter (skjært opp i skiver som er 1 mm tykke)
- 2 g løk oppskåret i tynne strimler (3–4 mm tykkelse)
- 2 tomater oppskjært i firkanter

Til marinade:

- 1 fedd hvitløk
- 1/2 ts svart pepper
- 1 ts salt
- 50 ml rødvinseddik
- 1 spiseskje sukker
- 1 spiseskje druemelasse
- 1 spiseskje honning
- 1 spiseskje sitronsaft
- 2 kvister frisk timian (blader)
- 3 ml chilisaus

- 1 dessertskje med tørkede chiliflak
- 200 mg Olivenolje

ANVISNINGER

- Knus hvitløken og bland sammen alle marinadeingrediensene.
- Bruk halvparten av marinaden til å marinere kyllingen, og den andre halvparten til å marinere tomater, poteter og løk. La dem stå i 2 timer.
- Legg kyllinglårerne ved siden av hverandre midt på brettet. Legg potetene rundt kyllinglårerne, og løk og tomater mellom kyllinglårerne.
- Sett brettet på vist hylle for å tilberede måltidet.
- Det anbefales å la maten hvile på brettet i 5 minutter før servering.

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.



Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring. Det er fare for elektrisk sjokk!



La produktet kjøles ned før rengjøring. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøre mikrobølge delen av ovnen

- Hvis det samles opp damp inni eller rundt utsiden av ovnsdøren, tørker du av den med en myk klut. Dette kan skje når mikrobølgeovnen brukes under forhold med høy fuktighet. Dette er vanlig.
- Iblant må glassplaten tas ut og gjøres ren. Vask platen i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin.
- Lukt i ovnsrommet kan fjernes ved å fylle en dyp mikrobølgesikker bolle/skål med én kopp vann og skallet av en sitron, og mikrobølge den i 5 minutter. Tørk grundig av, og tørk med en tørr klut.
- Når ovnslyset må byttes, må du kontakte en autorisert serviceagent for å skifte det.
- Ovnen må rengjøres jevnlig, og eventuelle matrester må fjernes. Hvis ovnen ikke holdes ren kan overflatene svekkes, noe som forringer levetiden til produktet og kan føre til farlige situasjoner.
- Dette produktet skal ikke kastes sammen med husholdningsavfall. Det skal innleveres på spesielle, kommunale innleveringsstasjoner.

- På grunn av den høye temperaturen som er nådd inne i ovnen, kan gulning forekomme i inox-overflater over tid. Dette er ikke en feil.

i Vær forsiktig så du ikke skader dørpakningen når ovnsdøren rengjøres. Ikke bruk ovnen hvis dørpakningen er skadet.

Rengjøring av kontrollpanel

Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.

i Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjør ovnsdøren

For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.

i Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

Utskifting av ovnspæren

For produktsikkerhet må ikke ovnslampen fjernes av brukeren. I tilfelle lampesvikt, må du varsle den autoriserte tjenesten og få den skiftet ut.

7 Feilsøking

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplek (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*

Ovnslýset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. >>> *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*
- Ovnslampen kan være mangelfull. >>> *Ovnslampen må byttes av produsenten, en annen tilsvarende kvalifisert person eller en autorisert serviceagent.*

Ovnen varmes ikke opp.

- Er kanskje ikke stilt til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> *Still ovnen til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

Det er ingen reaksjon når jeg holder tastene/knappene inne i lang tid.

- Ikke bruk ovnen. Slå av kretsbyteren og koble fra apparatet. Ring en autorisert serviceagent.

Mikrobølgeovnen fungerer ikke.

- Produktet er ikke skikkelig tilkoplek strømuttaket >>> *Sett støpselet inn i kontakten.*
- Døren er ikke skikkelig lukket. >>> *Døren skal "klikke" når den lukkes.*
- Det kan hende at det er en hindring mellom døren og framdelen på ovnen. >>> *Fjern hindringen og lukk døren skikkelig.*

Når ovnen er i gang lager den merkelige lyder.

- En metallgjenstand inne i oven lager en elektrisk lysbue inne i oven. >>> *Ta metallgjenstanden ut av ovnen.*
- Ovnstilbehøret er i kontakt med veggene i ovnen. >>> *Unngå kontakt med ovnsdøren.*
- Det ligger løst bestikk eller kjøkkenredskaper inne i ovnen. >>> *Ta bestikket eller kjøkkenredskapet ut av ovnen.*

Maten varmes ikke, eller bruker for lang tid på å bli varm.

- Korrigjer tilberedningstiden og/eller effektnivå er ikke innstilt. >>> *Velg tilberedningseffekt og tilberedningstid som passer til maten.*
- Mengden av mat kan være større enn vanlig, og er kanskje kaldere enn vanlig. >>> *Still inn lenger tilberedningstid. Kontroller jevnlig for å hindre at maten brennes.*
- Det ligger løst bestikk eller kjøkkenredskaper inne i ovnen. >>> *Ta bestikket eller kjøkkenredskapet ut av ovnen.*

Maten er for varm, tørr eller brent.

- Korrigjer tilberedningstiden og/eller effektnivå er ikke innstilt. >>> *Kontroller om du har stilt inn tilberedningseffekt og tilberedningstid som passer til maten. Hvis ovnen din er skadet, må du ringe en autorisert serviceagent.*

Ovnen lager lyder etter endt tilberedningstid.

- Det kan hende at viften går. >>> *Dette er ingen feil. Kjøleviften fortsetter å gå en stund etter at ovnen er slått av. Viften stopper automatisk når temperaturen synker til et visst nivå.*

i Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

