

GRUNDIG

Innbyggingsovn Brukerhåndbok



GEKW 27001 B

NO

285.4501.71/R.AH/8.11.2022/6-4

7786689004

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

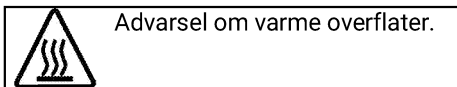
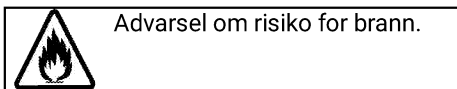
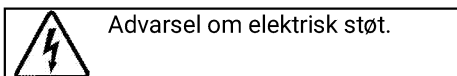
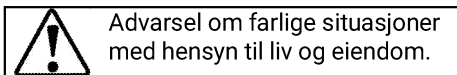
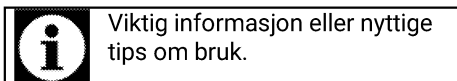
Takk for at du har valgt et Grundig-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde 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:



INNHALDSFORTEGNELSE

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet	4
Elektrisk sikkerhet	5
Produktsikkerhet	6
Sikkerhetsinstruksjoner for mikrobølge.....	8
Beregnet bruk	13
Sikkerhet for barn.....	14
Bortskaffing av det gamle produktet	14
Bortskaffing av emballasjen	15

2 Generell informasjon 16

Oversikt	16
Innholdet i pakken	17
Tekniske spesifikasjoner	18

3 Installasjon 19

Før installasjon	19
Installasjon og tilkobling	22
Framtidig transport	23

4 Forberedelser 24

Tips for energisparing	24
Første gangs bruk	24
Tid på dagen	24
Første rengjøring av produktet	25
Første oppvarming	25

5 Slik bruker du mikrobølgeovnen 27

Generell informasjon om matlaging med mikrobølger	27
Slik brukes mikrobølgeovnen	34
Driftsmodi for mikrobølge	39
Tidstabell for matlaging	40
Funksjoner for ferdigretter	41

6 Slik bruker du ovnen 48

Generell informasjon om baking, steking og grilling	48
Hvordan bruke den elektriske ovnen	49
Driftsmoduser	51
Slik bruker du ovnens styreenhet	53
Ved hjelp av tastelåsen	55
Å bruke klokken som alarm	56
Tidstabell for matlaging	57
Funksjoner for ferdigretter	59
Innstillings-menyen	60
Slik bruker du grillen	61
Tidstabell for grilling	62

7 Vedlikehold og stell 63

Generell informasjon	63
Rengjøre mikrobølge delen av ovnen	63
Rengjøring av kontrollpanel	64
Rengjøre ovnen	64
Utskifting av ovnspæren	64

8 Feilsøking 66

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstrukser 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 støpsel 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 strømledningen 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

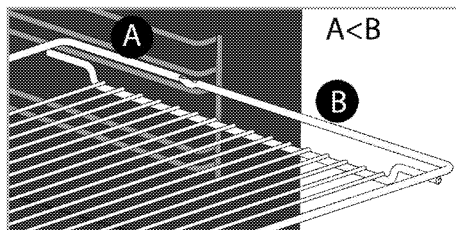
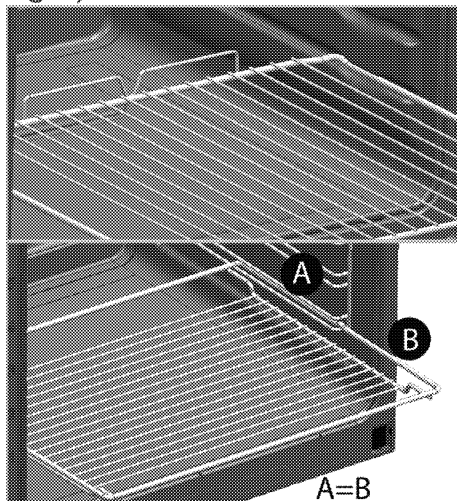
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. 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 metallskraper 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.
- Ovnens håndtak er ingen håndklettørker. Ikke heng håndklær, grillvotter eller andre tekstilprodukter på ovnen når grillfunksjonen er påslått med åpen dør.
- 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 overfløydige 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 apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, 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
- hospitsmiljøer
- Barn skal kun bruke ovnen under tilsyn og når de har fått instruksjoner om hvordan ovnen brukes på en sikker måte og forstår 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 varm 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.
- Hvis døren eller dørtetningene er skadet, må du ikke bruke ovnen før den er reparert av en

- kvalifisert person eller autorisert serviceagent.
- 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 tilberedningstid og mikrobølgeinnstillinger som er stilt inn svært høyt. Det kan føre til at maten overkokes, brennes eller antennes.
 - **Aldri bruk aluminiumsfolie eller aluminiumsredskaper til matlaging med mikrobølgeovn.** Gnister vil skade apparatet.
 - **Aldri bruk metallbrett i mikrobølgeovn.** Gnister kan være synlige s og det vil skade det oppvarmede måltidet under tilberedningen.
 - 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.
 - 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 fri høyde over ovnen.
- 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.
- 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 med olje. Du kan ikke regulere temperaturen på oljen.

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 antennelige 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, siden det ikke er mulig å kontrollere temperaturen på oljen som varmes i mikrobølgeovnen.
- 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 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.

- Ovnens 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. Ovnens 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.

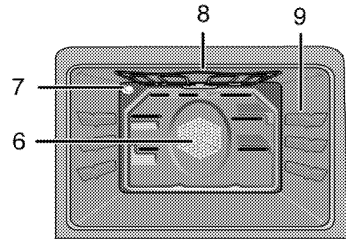
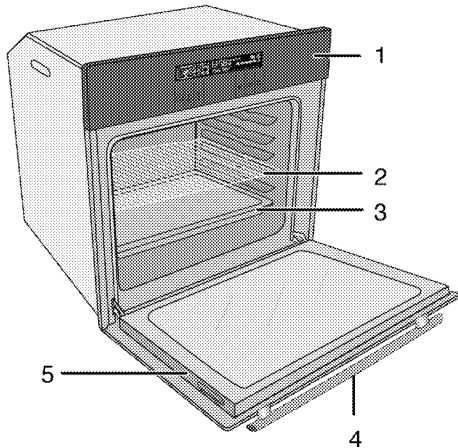
Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold

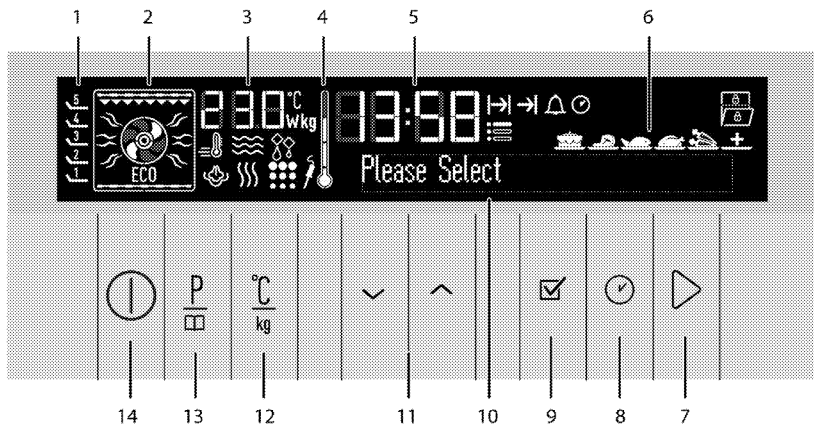
innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|---------------|---|-----------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Viftemotor (bak stålplaten) |
| 2 | Stekerist | 7 | Lampe |
| 3 | Stekebrett | 8 | Toppvarmeelement |
| 4 | Håndtak | 9 | Hylleposisjoner |
| 5 | Frontdør | | |



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---|
| 1 | Hylleposisjoner | 8 | Tid- og innstillingstast |
| 2 | Funksjonsdisplay | 9 | OK-tast |
| 3 | Indikatorfelt for temperatur/vekt | 10 | Tekstvisning |
| 4 | Symbol for ovnens indre temperatur | 11 | Opp-/nedtaster (Menytrinn) |
| 5 | Indikatorfelt for aktuell tid | 12 | Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast |
| 6 | Utvalgsdisplay for hurtigmat | 13 | Programvelger |
| 7 | Tast for start/stopp matlaging | 14 | På/AV-knapp |

Innholdet i pakken

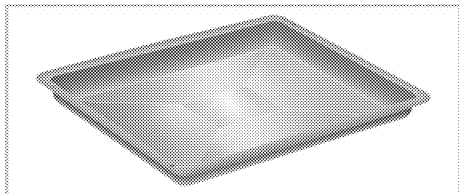


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

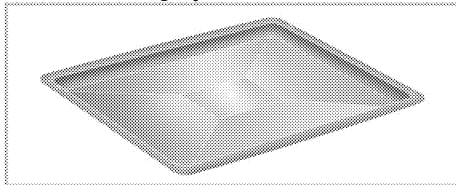
2. Standardbrett

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



3. Bakebrett

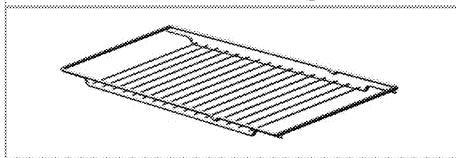
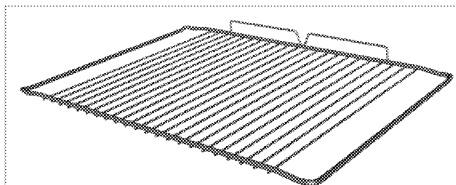
Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



4.

Stekerist

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



Tekniske spesifikasjoner

GENERELT	
Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	2.7 kW
Sikring	min. 16 A
Kabeltype/tverrsnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellengde	maks. 2 m
OVN/GRILL	
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	455 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**450 Eller: 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunksjonsovn
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforbruk	2.0 kW
MIKROBØLGEOVN	
Nettovolume	48 lt
Mikrobølgefrekvens	Max. 800 W
Mikrobølgeeffekt	2465 MHz

G grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er angitt i samsvar med EN 60350-1/IEC 60350-1-standard. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).
Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlagning med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlagning, 3- Turbo matlagning, 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.
	FARE: Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.
	FARE: 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.

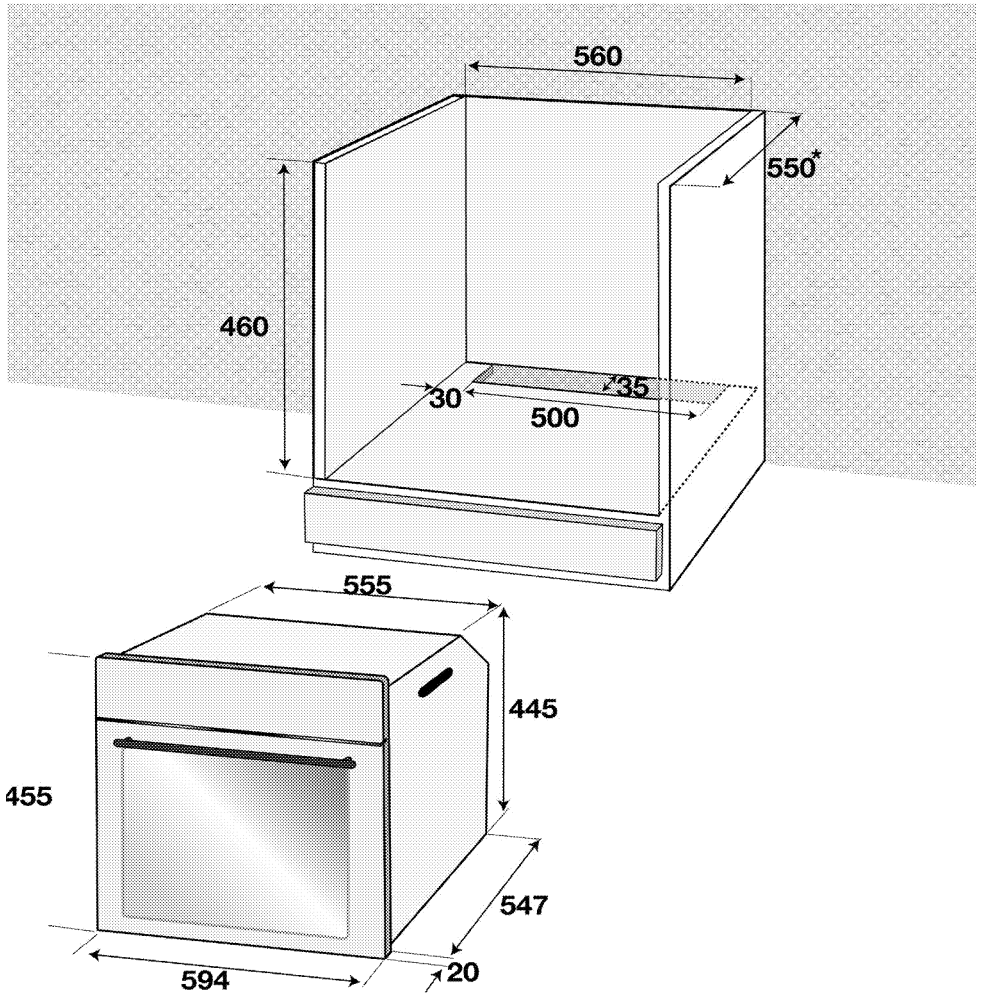
Før installasjon

Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En

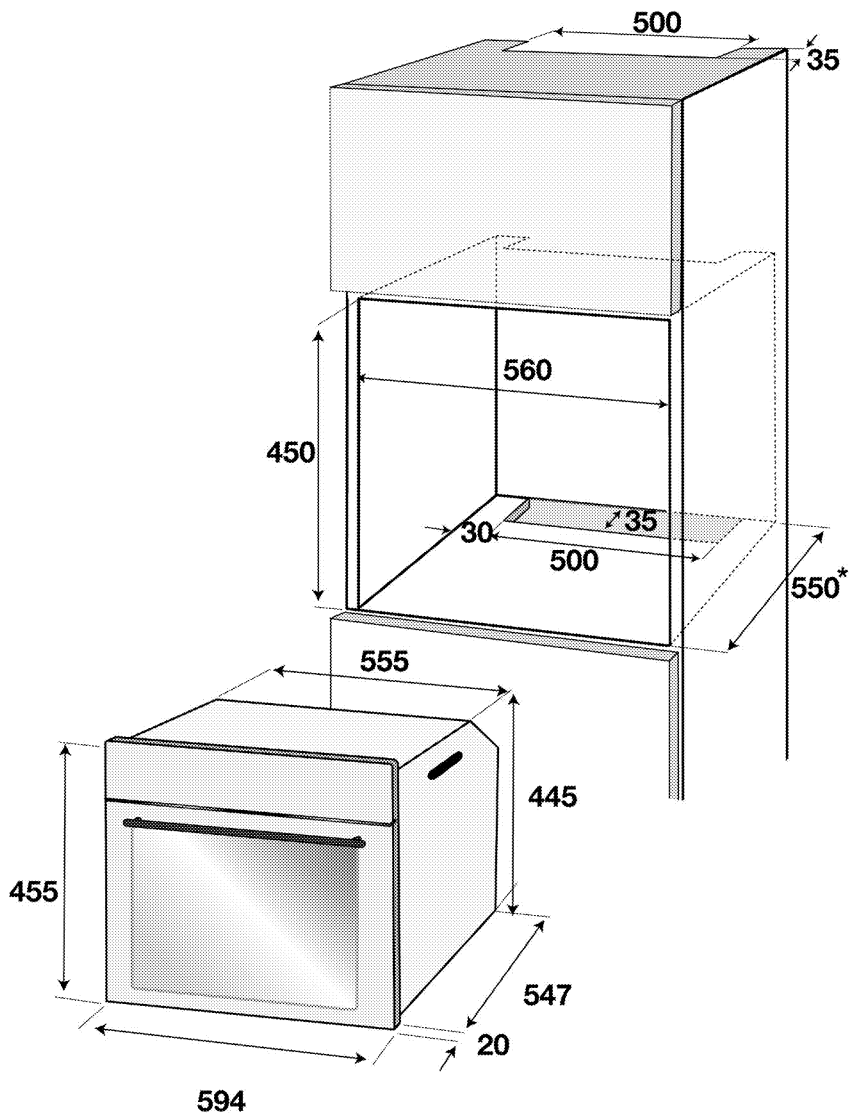
sikkerhetsavstand må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- 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.

	Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller frysere. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.
	Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.
	Hvis produktet har trådhåndtak, skyv håndtakene tilbake i sideveggene etter at du har flyttet produktet.



* min.




* min.


Installasjon og tilkobling

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


Elektrisk tilkobling


Tilkople produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformator. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.

 **FARE:** 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.

 **FARE:** 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!

- Tilkoblingen 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.

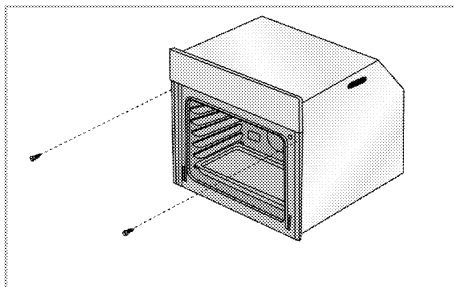
 **FARE:** Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

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

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

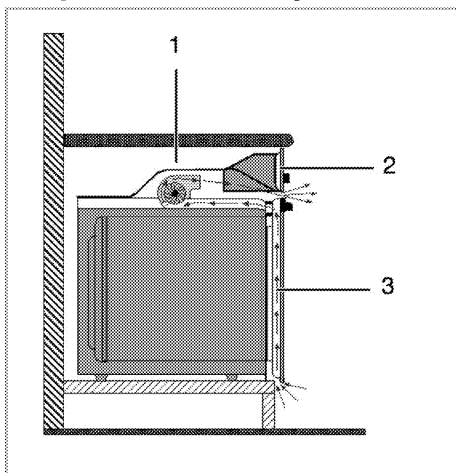
Installere produktet

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.

For produkter med kjølevifte



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



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

Siste kontroll

1. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
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.



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.



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

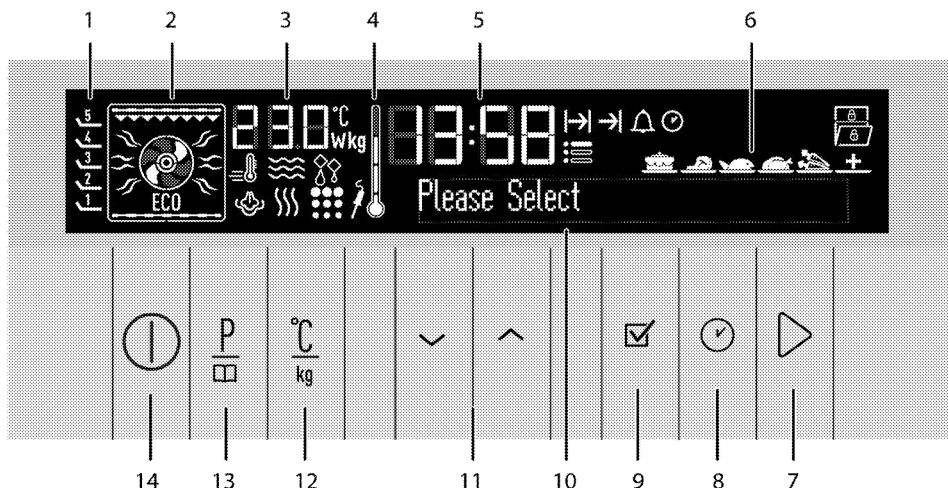
plassere to kokekar på stekeristen.

- 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

Tid på dagen

i Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.






- | | | | |
|---|------------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Hylleposisjoner | 5 | Indikatorfelt for aktuell tid |
| 2 | Funksjonsdisplay | 6 | Utvalgsdisplay for hurtigmat |
| 3 | Indikatorfelt for temperatur/vekt | 7 | Tast for start/stopp matlaging |
| 4 | Symbol for ovnens indre temperatur | 8 | Tid- og innstillingstast |
| | | 9 | OK-tast |

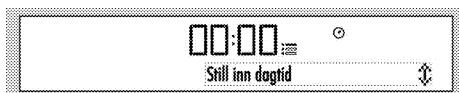
- 10 Tekstvisning
- 11 Opp-/nedtaster (Menytrinn)
- 12 Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast
- 13 Programvelger
- 14 På/AV-knapp









Språkinnstilling

Språk kan bare stilles inn når ovnen er slått av.

1. Plugg inn strømkabelen, og slå på produktets sikring.
 2. Når du slår på ovnen for første gang, vil "Språk: Engelsk "vises på Tekstdisplayet.
 3. Berør   tastene for å velge ønsket språk.
 4. Berør  for å bekrefte innstillingen.
- » Den går tilbake til stand-by-skjerm.

å stille inn tid



1. Etter at du har valgt språk, kommer "Time setting" ("Innstilling av tid") opp på tekstdisplayet og  -symbolet blinker. Still inn tiden ved hjelp av   -tastene.
 2. Berør  for å bekrefte tidsinnstillingen.
 3. Feltet for minutter og  -symbolet blinker på displayet. Berør   tastene for å stille inn minutter. Berør  for å bekrefte minuttinnstillingen.
- » Den går tilbake til stand-by-skjerm. Bare aktuell tid vises på displayet.

14:05



I tilfelle strømbrudd eller når produktet kobles fra og så kobles til igjen, vises tidsinnstillings-menyen igjen. Den innstilte tiden vil vises på nytt igjen etter strømbrudd som varer i kortere tid enn 20 minutter. I slike tilfeller kan du fortsette med å bekrefte tidsverdien.

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.



ADVARSEL

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 høyeste effekt på grillen; se .
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av ovnen, se

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 61*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 61*



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 Slik bruker du mikrobølgeovnen

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.
 - Ikke bruk produktet til å lage popcorn med mindre du bruker

spesielle poser som er beregnet på bruk i mikrobølgeovn.

- 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 tilberedningstidene. 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 tilberedningstiden.
- 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

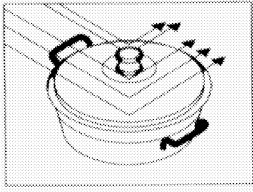
De fleste matvarer inneholder vann, og vannmolekyler vibrerer når de utsettes for mikrobølger. Friksjon mellom molekylene produserer den varmen som øker temperaturen i maten, tiner den hvis den er frossen, tilbereder den eller holder den varm. Som et resultat av varmen som bygges opp inne i maten

- Matvarer kan tilberedes med lite eller ingen olje.
- Tining eller tilbereding 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.

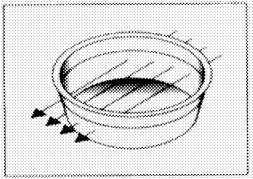
Beholdere som egner seg til mikrobølging

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

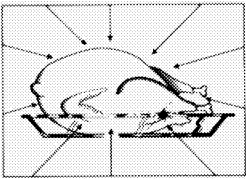
Mikrobølger reflekteres av metall,



... men de passerer gjennom glass eller poselen



... og absorberes av maten.



FORSIKTIG

Brannfare!

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



FORSIKTIG

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 vannglass 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 tilbereding. Papiret vil begynne å brenne.

Papirtallerkner passer kun til oljeholdig og tørr mat som krever kortvarig tilbereding.

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.



FARE:
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 skinnet 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 iskaldt 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 strømmes 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 tilberedningstiden 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 belgfrukter 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 tilberedningstiden 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 pudding 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 skinnen/skallet prikkes 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 varmfordeling. 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 tilbereding eller tining. Under spesielle forhold kan du bli bedt om å dekke til maten med en spesiell nylonklingfilm.
- Ved tilbereding 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.

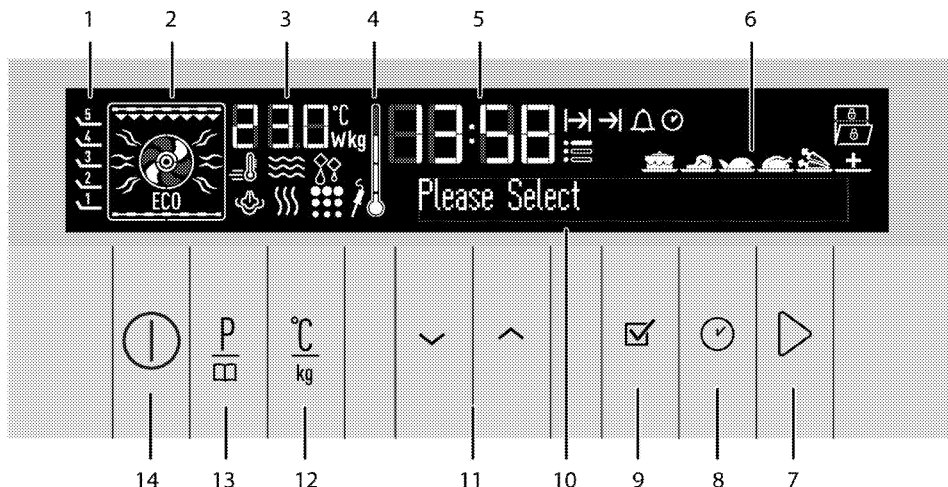
Slik brukes mikrobølgeovnen



Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.

Mikrobølgeovnen din fungerer etter tre ulike prinsipper. Disse er: kun mikrobølge, kun ovnsfunksjon og kombinert modus.

Driftsmodi	Beskrivelse
Mikrobølge	Når ovnen brukes i kun mikrobølgemodus, lager den varme direkte inne i måltidet. Du kan bruke mikrobølge til oppvarming av måltider eller drikker, tining eller matlaging. I mikrobølgemodus tilberedes maten, men den stekes ikke.
Ovnsfunksjon	Kun varmeelementene i ovnen tilbereder maten ved oppvarming. Du kan bruke ovnen til all slags matlaging, og til tining. Med ovnsfunksjonen blir måltidene både tilberedt og stekt.
Kombinert modus	I kombinert modus fungerer både ovns varmelementer og mikrobølgeovnen samtidig. Måltidene tilberedes og stekes på kortere tid i kombinert modus.



- 1 Hylleposisjoner
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 4 Symbol for ovnens indre temperatur
- 5 Indikatorfelt for aktuell tid
- 6 Utvalgsdisplay for hurtigmat
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 OK-tast
- 10 Tekstvisning
- 11 Opp-/nedtaster (Menytrinn)
- 12 Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast
- 13 Programvelger
- 14 På/AV-knapp

- Nøkkellåssymbol
- Symbol for dør åpen
- Symbol for steketermometer *
- Pyro-symbol *
- Symbol for damp *
- * Varierer, avhengig av produktmodellen.

Når ovnen er slått på og klokkeslett er angitt, går ovnen tilbake til standbydisplay. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet. Kun tastene og fungerer når displayet er i denne statusen. Du kan utføre alle handlinger i menyen *Innstillinger*. Vennligst se *Innstillings-menyen, side 60*.

Displaysymboler:

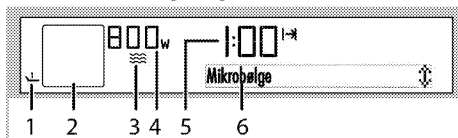
- Mikrobølgesymbol
- Symbol for hurtigoppvarming (booster)
- Koketidsymbol
- Symbol for slutt på steketid
- Alarmsymbol
- Symbol for aktuell tid
- Innstillings-symbol
- Symbol for tining

i Dersom du berører -tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Trykk på -tasten i lenger enn 1 sekund for å slå ovnen på.



Bruk av mikrobølgemodus

1. Trykk på -tasten for å slå på komfyren.
2. Når ovnen slås på vises skjerm for førstegangs bruk.



- 1 Hylleposisjoner
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Mikrobølgesymbol
- 4 Mikrobølgeeffekt / Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 5 Felt for steketid: Indikerer den innstilte steketiden.
- 6 Tekstvisning

Denne skjermen viser mikrobølgemodus med effektnivået for mikrobølge, anbefalt brettposisjon og tilberedningstid.

3. Hvis du vil endre mikrobølgeeffektnivået, trykk én gang på for å komme til effektnivådisplayet.

W-symbolet blinker samtidig.



4. Trykk på til ønsket effektnivå vises i effektnivåfeltet. Trykk på for å angi nivået når ønsket verdi vises på displayet.
5. For tilberedningstid trykker du én gang på -tasten for å bla til "Tilberedningstid" på

tekstdisplayet. -symbolet blinker samtidig.

6. Trykk på -tastene for å stille inn ønsket steketid, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten. Når steketiden er angitt vises kontinuerlig.



7. Hvis steketid, effektnivå og temperaturverdier passer, trykker du på -tasten for å starte. Tilbereding starter og det står "Steking" på displayet.



Dersom ovnsdøren åpnes under tilberedningen av mat, vises advarselen "Door open" (Åpen dør) -symbolet på displayet, og tilbereding med mikrobølger avbrytes.




Tilberedningen stopper når døren åpnes. Du må trykke på igjen for å fortsette tilberedningen når du har lukket døren.

Dersom du berører -tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Trykk på -tasten i lenger enn 1 sekund for å starte steking.


» Ovnens brukes på det innstilte nivået, helt til steketiden du har angitt er ferdig. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.

8. Etter at tilberedningen av mat er fullført, kommer "Good appetite" - altså "Nyt maten" - opp på displayet, sammen med et alarmsignal.
9. For å stoppe alarmsignalet, trykker du bare på en tast.

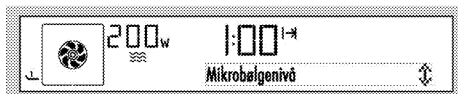
Kombinert modus





1. Trykk på -tasten for å slå på komfyren.
2. Trykk på - eller -tastene for å stille inn ønsket kombinasjonsmodus (funksjon).



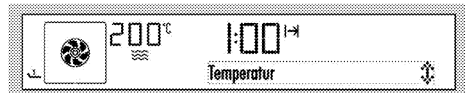
3. Hvis du vil endre mikrobølgeeffektnivået, trykk én gang på  for å komme til effektinivådisplayet.










W-blinker samtidig.




4. Trykk på / til ønsket effektinivå vises i effektinivåfeltet. Trykk på  for å angi nivået når ønsket verdi vises på displayet.
5. Hvis du vil endre temperaturen for ovnsfunksjonen i kombinasjonsmodus, trykk én gang på  for å komme til temperaturdisplayet.

°C-blinker samtidig.




6. Trykk på /-tastene til ønsket temperatur vises i temperaturindikatorfeltet. Trykk på  for å angi temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.
7. For steketid trykker du én gang på -tasten for å bla til "Steketid" på tekstdisplayet. -symbolet blinker samtidig.
8. Trykk på /-tastene for å stille inn ønsket steketid, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten. Når steketiden er angitt vises  kontinuerlig.



9. Hvis steketid, effektnivå og temperaturverdier passer, trykker du på -tasten for å starte. Tilberedning starter og det står "Steking" på displayet.



Dersom ovnsdøren åpnes under tilberedningen av mat, vises advarselen "Door open" (Åpen dør) -symbolet på displayet, og tilberedning med mikrobølger avbrytes.

i Dersom du berører ►-tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Trykk på ►-tasten i lenger enn 1 sekund for å starte steking.

» Ovnen vil varmes opp til forhåndsinnstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt. Samtidig vil ovnen fungere på det angitte mikrobølgeeffektnivået. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.

i Mikrobølgenivå og tilberedningstid kan endres under tilberedningstiden.

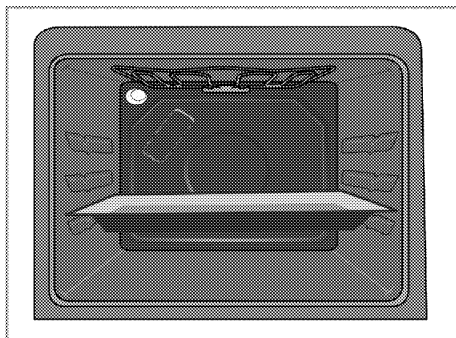
i I mikrobølge- og driftsmodi viser klokken på ovnen tilberedningstiden i minutter og sekunder. Klokken viser timer og minutter for ovnsfunksjoner.

i Du kan stoppe tilbereding i mikrobølge- og kombinasjonsmodi ved å trykke på tasten ► i ett sekund. Tilberedingen gjenopptas ved å trykke på tasten ► igjen, i ett sekund.

i Ved tilbereding ved lav temperatur kun ved mikrobølge- eller kombinasjonsmodus, kan lukt henge igjen selv etter at du tar ut maten. Dette er fordi tilberedingen fortsetter selv om ovnen er kald. I dette tilfellet setter du ovnen på vifteassistert tilberedingsmodus ved 230 °C i 20 minutter.

Slå av den elektriske ovnen

Trykk på ①-tasten for å slå av komfyren.



1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ. Bruk bare det første stativet under tilbereding med mikrobølger.

i Av sikkerhetsgrunner er den maksimale tiden du kan stille inn for "Tilberedingstid" på det høyeste effektnivået begrenset til 12 minutter. På andre effektnivåer kan du stille inn opptil 90 minutter.

i Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på displayet blinke.

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.

Driftsmodi for mikrobølge

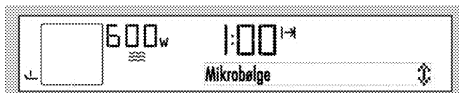
Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

i Du kan ikke tilberede mat på flere brett i mikrobølge- og kombinasjonsmodus. De egner seg bare til tilbereding med ett brett.

i Ovnen varmes ikke opp i mikrobølgedriftsmodi. Kun maten varmes opp.

Mikrobølge

Kun mikrobølge fungerer. Den kan brukes til å varme opp måltider og matvarer, samt tilbereding av mat. Måltider tilberedes uten steking.



Støtter mikrobølge+vifte

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

Støtter mikrobølge+vifte



Mikrobølge+grill

Mikrobølge og stor grill i ovnstaket er i drift. Det egner seg til grilling av en større mengde kjøtt.



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

Mikrobølge+grill+vifte

Mikrobølge og varmluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Det egner seg til grilling av en større mengde kjøtt.

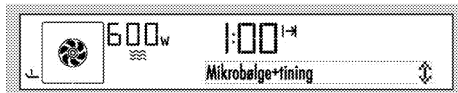


- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen på maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Mikrobølge+Tining

Mikrobølge og kun viften (i bakveggen) er i drift.

Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.



Tidstabell for matlaging

i 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.

i 1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ. Bruk bare det første stativet under tilberedning med mikrobølger.

Retten	Tilberedingsmodus	Vekt (g)	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Steketid (ca. i min.)
Kyllingbaguett	Støtter mikrobølge+vifte	1000	210	600	25
Hel kylling	Støtter mikrobølge+vifte	1500	15 min. 230 deretter 200	600	35
Frossen pizza	Støtter mikrobølge+vifte	450	230	200	8
Kalkun, lår (boned)	Mikrobølge+grill+vifte	1000	230	300	30
Ferske, store poteter	Støtter mikrobølge+vifte	1000	180	600	25
Potetgrateng *	Støtter mikrobølge+vifte	1250	180	600	25
Dalyanske kjøttkaker	Støtter mikrobølge+vifte	1800	5 min. 230 deretter 170	300	20
Hel fisk	Mikrobølge+grill+vifte	1000	250	600	10
Fiskepinner	Støtter mikrobølge+vifte	600	230	300	12
Saus og potet dumplings	Støtter mikrobølge+vifte	1500	210	200	35
Ferdigmat (Kikerter med kjøtt)	Mikrobølge	400		600	3,5
Pilaff	Mikrobølge	400		600	4

Vennligst forvarming før matlaging i kombi-modus. Forvarming bør gjøres av stekeovn driftsmodi.

* Det anbefales å legge på skiver med kashar/mozarellaost de siste 5 minuttene av tilberedningstiden.


Avriming

Ret	Vekt (g)	Mikrobølgeeffekt (W)	Oppløsningstid (min.) (ca)	Ventetid (min.)	Forslag
Alle rødt kjøtt	250	200	6	10	Snu etter at halvparten av tiden
	500	200	12	10	Snu etter at halvparten av tiden
Kjøttdeig	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Snu etter at halvparten av tiden
Hel kylling	1500	200	25	10	Snu etter at halvparten av tiden
Kylling lår	750	300	7	10	
Kyllingbaguett	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Hel fisk	250	200	7	5	Snu etter at halvparten av tiden
	500	200	10	5	Snu etter at halvparten av tiden
Pølse	300	200	5	5	



Funksjoner for ferdigretter å velge funksjoner for ferdigretter



Ferdigrett-menyen inneholder måltidsprogrammer som er utarbeidet spesielt for deg av profesjonelle kokker og lagres i minnet på kontrollenheten.

For å velge ferdigrett-funksjoner:




1. Berør  -tasten for slå på ovnen. Åpningsskjermen som viser driftsinformasjon kommer opp når ovnen er slått på.







Dersom du berører  -tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør  -tasten i lenger enn ett sekund for å slå på/av ovnen.

2. Berør  -tasten to ganger for å velge ferdigrett-funksjonsdisplayet. I dette trinnet vil  "Lamb en cocotte" og -symbolet dukke opp på displayet.

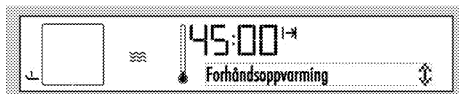


- Berør   -tastene for å velge ønsket måltid (Cookies, Cake, Small cake, etc), altså (Småkaker, kake, liten kake, osv).
- Berør  -tasten for å sette tilberedningen i gang.

 Dersom du berører  tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør  -tasten i lenger enn ett sekund for å sette tilberedningen av mat i gang.


 Hvis Rask oppvarming ikke er nødvendig for det ønskede måltidet, sett først matretten inn i ovnen og ta deretter på  -tasten for å starte matlagingen



- Hvis den ønskedematrettenkreverraskoppvarming, vises "Forhåndsoppvarming" på displayet.



- Etter endt Rask oppvarming vises "Plassere fatet" på displayet.
- Sett matretten inn i ovnen og lukk døren. Tilbereding starter og "Tilbereding" vises på displayet.

- Etter at tilberedningen av mat er fullført, vil "God appetitt..." dukke opp på displayet og alarmsignalet lyder.

 For å stoppe alarmsignalet, bare trykk på en hvilken som helst tast.

 "Tilbake", som vises på skjermen mens du navigerer i måltids-menyen, gjør at du kan gå tilbake til den øvre menyen. Berør  -tasten for å gå til åpnings-funksjonsdisplayet.

LAMB EN COCOTTE

INGREDIENSER

- 150 g lammekjøtt i terninger
- 100 g løk
- 20 g rød paprika
- 20 g grønn paprika
- 40 g ferske poteter
- 20 g aubergine
- 100 g tomater
- 2 fedd hvitløk
- ½ ss tomatpuré
- 1 ss olivenolje
- 10 g smør
- Salt
- Svart pepper

FORBEREDELSE

- Skjær løk, rød og grønn paprika, poteter, aubergin og tomat i store terninger.
- Grovhakk hvitløken.
- Bland de grovskjærte grønnsakene, lammekjøttet og

- andre ingredienser godt i en bolle.
- Hell blandingen i en glassform med lokk, og tilsett smør i biter.
- Sett på lokket.
- Sett glassfatet med lokket på, i første rille i forvarmet ovn, og tilbered måltidet.
- Det anbefales å la måltidet hvile i 10 minutter før servering.

BEEF WELLINGTON

INGREDIENSER

- 40 g finhakket løk
- 2 sjampinjonger, finhakket
- 1 fedd hvitløk, finhakket
- 70 ml fløte
- Salt
- Svart pepper
- 150 g mørbrad av okse
- 1 stk. butterdeig
- 1 egg, vispet sammen
- 1 ss olivenolje

FORBEREDELSE

- Varm opp pannen, hell 1 ss olivenolje i den varme pannen. Gni kjøttet inn med salt og pepper, og brun kjøttet på pannen slik at alle overflater forsegles (pass på at kjøttet ikke gjennomstekes). La kjøttet avkjøles helt.
- Stek en løk, sjampinjong og hvitløk i en annen panne. Når vannet fra sjampinjongen har dampet helt bort, tilsetter du fløten og lar blandinga småkoke til den er tykk. La blandingen avkjøles helt.
- La butterdeigen stå i romtemperatur i én time, strø med litt hvetemel og rull den ut med en kjevle.

- Bruk en skje, og fordel den kalde blandingen utover midten av den utkjevlede butterdeigen. Legg filéen på blandingen og pakk kjøttet inn i deigen. Pensle med egg på sømmen for å lime endene på deigen sammen.
- Legg maten på platen, med sømmen ned.
- Pensle pisket eggeplomme over den øverste delen.
- Sett platen i første rille i forvarmet ovn, og tilbered måltidet.

HAVABBOR

INGREDIENSER

- 2 hele havabbor, 300 gram per stykk (600 g)
- 90 g løk, kuttet julienne (tykkelse 3-4 mm)
- 1 mellomstor potet (skiver, 1-4 mm tykke)
- 1 kvist frisk timian
- 1 kvister frisk dill
- 1 fedd hvitløk, finhakket
- Skall av 1 sitron
- 1 laurbærblad
- 10 ml sitronsaft
- Smør
- 10 ml olivenolje
- Salt, svart pepper

FORBEREDELSE

- Gni fisken inn med salt, svart pepper og smør.
- Bland poteter, løk, frisk timian, frisk dill, hvitløk, sitronskall, laurbærblad, sitronsaft og olivenolje i en bolle.
- Smør kakefatet med olje.

- Legg halvparten av løken i midten av det smurte fatet, og legg potetene rundt løken.
- Fyll fiskene med resten av løken, og legg dem oppå løken og potetene.
- Sett platen i første rille i forvarmet ovn, og tilbered måltidet.

KJØTTPUDDING I SKIVER, MED GRØNNSAKER

INGREDIENSER

- 1 mellomstor løk
- 1 liten rød paprika
- 1 liten grønn paprika
- 1 liten gul paprika
- 1 liten aubergin
- 1 liten squash
- 2 mellomstore tomater
- 25 g smør
- 0,5 kg kjøttdeig
- 175 g brødsmler
- 1 ss tomatpuré
- 1 egg
- 30 ml fløte
- 1 barneskje tørket, rød paprika
- Salt
- Svart pepper

FORBEREDELSE

- Smelt smøret i en liten panne. Tilsett finhakket løk og aubergin i lojen, og stek dette.
- Tilsett finskjært rød, grønn og gul paprika i blandingen, og stek det hele litt til.
- Tilsett finskjært squash og tomater i blandingen, og stek (pass på at ikke grønnsakene blir for myke), la blandingen avkjøles helt.
- Elt kjøttdeigen, egg og fløte godt i en annen bolle.

- Ha den avkjølte grønnsaksblanding, salt, svart pepper, tørket rød paprika og brødsmler opp i kjøttdeigblanding, og elt alle ingrediensene godt sammen til de får konsistensen til kjøttboller.
- Form kjøttdeigen til en pølse, og plasser den på et papir som er smurt med olje på et vanlig brett.
- Sett platen i første rille i forvarmet ovn, og tilbered måltidet.
- Det anbefales å la kjøttpuddingen hvile i 5 minutter, og deretter skjære den i skiver før servering.

RØDBETESALAT MED GEITOST

INGREDIENSER

- 10 rødbeter, hver på 50 g
- 2 appelsiner
- 2 sitroner
- 90 ml balsamicoeddik
- 100 ml olivenolje
- 1 vaniljestang
- Salt
- Svart pepper
- 3 kvister frisk timian
- 2 fedd hvitløk
- 2 bunter reddik
- 10 små cherrytomater
- 100 g geitost

FORBEREDELSE

- Bland balsamicoeddik, appelsinskall, sitronskall, kjernen i vaniljestangen, olivenolje, finhakket hvitløk og frisk timian (marinade).

- Mariner alle rødbetene med skallet på, i marinaden.
- Legg de marinerte rødbetene på et glassfat med lokk, sammen med resten av marinaden. Lukk lokket.
- Sett glassfatet med lokket på, i første rille i forvarmet ovn, og tilbered rødbetene.
- Ta det ferdige måltidet ut av ovnen og avkjøl.
- Skrell de ferdige rødbetene med en kniv, og skjær dem i skiver.
- Bland grovhakkede reddiker, cherytomater delt i to, appelsinskiver uten skall og rødbetskiver.
- Tilsett den tilberedte og avkjølte marinaden, salt, pepper og skivet geitost i blandingen, bland og server.
- Fordel smøret i en glassbolle og fordel potetene utover i to rader. Hell halve blandingen over mens den er helt varm. Fordel potetene utover i to rader til, og hell over resten av den varme blandingen.
- Sett glassfatet i første rille i forvarmet ovn, og tilbered måltidet.
- Legg et glasslokk, snudd opp ned, over måltidet når det tas ut av ovnen (dette lager trykk på maten slik at den blir helt flat), og la hvile.
- Skjær potetgratengen i skiver når den er helt avkjølt.
- Varm opp pannen, hell 1 ss olivenolje i den varme pannen, og varm opp / stek alle overflatene på potetgratengskivene.
- Det anbefales å servere gratengen varm.

POTETGRATENG

INGREDIENSER

- 200 g ferske poteter
- 100 ml fløte
- 1 liten håndfull muskatpulver
- Salt
- Svart pepper
- 1 fedd hvitløk, finhakket
- 1 laurbærblad
- 1 kviste frisk timian
- 1 ts smør

FORBEREDELSE

- Skjær potetene i tynne skiver (1-2 mm tykke), og la dem ligge i vann i 30 minutter.
- Kok opp fløte, muskat, salt, svart pepper, finhakket hvitløk, laurbærblader og timian.

VARM KAKE MED SJOKOLADESAUS

INGREDIENSER

- 2 ss hvetemel
- 2 ss sukker
- 2 ss melk
- 1 ss matolje
- 1 ss kakao
- 1 egg

INGREDIENSER TIL SJOKOLADESAUS

- 50 g fløte
- 50 g bitter sjokolade

FORBEREDELSE

- Bland hvetemel, sukker og kakao i en bolle.
- Tilsett melk, olje og egg i blandingen og rør godt.

- Hell røren over i en ildfast form, opp til omtrent halve høyden av formen.
- Sett den ildfaste formen på et brett og sett den til steking i ikke forvarmet ovn.
- Kok opp fløten i en egen panne, og ta den bort fra platen. Tilsett raspet, bitter sjokolade i fløten og rør til sjokoladen smelter (sjokoladesaus).
- Hell sjokoladesausen over den varme kaken, og server.

BUTTERDEIG MED KANEL OG ROSINER

INGREDIENSER

- 6 stk. butterdeig
- 1 eggeplomme

INGREDIENSER TIL FYLL

- 100 ml vann
- 100 g sukker
- 1 ts rosiner
- 1 glass (ca. 2 dl) malte nøtter
- ½ glass kokosnøtt
- 1 ts kanel

FORBEREDELSE

- Kok vann og sukker i en liten panne. Ta blandingen bort fra varmen, Tilsett malte nøtter, kokosnøtt og kanel. Bland godt og la blandingen avkjøles helt (fyll).
- La butterdeigen stå i romtemperatur i én time, strø med litt hvetemel og rull den ut med en kjevle.
- Bruk en skje til å fordele fyllet utover den utkjevlede deigen, og strø rosinerne over.

- Rull deigen til en pølse og del den opp i 3 cm tykke skiver.
- Legg skivene på et papir som er smurt med olje, husk å ha mellomrom mellom dem. Pensle med eggeplomme og lag et snitt i overflatene.
- Sett platen i første rille i forvarmet ovn, og tilbered måltidet.
- Serveres varm.

FYLTE VINBLADER MED OLIVENOLJE

INGREDIENSER

- 500 g vinblader i salt
- 170 ml olivenolje
- Varmt vann
- Saft fra en halv sitron

INGREDIENSER TIL FYLL:

- 4 løk
- 330 ml olivenolje
- 2 ss pinjekjerner
- 4 dl ris
- 1 ss tørket mynte
- 1 barneskje svart pepper
- 1 barneskje kanel
- 5-6 g sukker
- 2 ss korinter
- 1 glass (ca. 2 dl) finhakket persille
- 1 barneskje salt

FORBEREDELSE

- Stek løken i olivenolje, hell risen opp i blandingen og stek litt til. Tilsett resten av ingrediensene til blandingen, og la blandingen hvile.
- Legg vinbladene på en rett linje i en stor nok glassform med lokk.

- Tilsett olivenolje, sitronsaft og blandingen med varmt vann. Pass på at du ikke heller på så mye at den øverste delen av vinbladene dekkes.
- Sett på lokket.
- Sett glassformen med lokket på, i første rille i forvarmet ovn, og tilbered måltidet.
- Det anbefales å la de fylte vinbladene hvile i romtemperatur i 1 time, og deretter i kjøleskap, før servering.

KYLLINGLÅR

INGREDIENSER

- 3 stk. kyllinglår
- 3 mellomstore poteter (i 1 cm tykke skiver)
- 2 løk, skjært juliene (3-4 mm tykkelse)
- 2 tomater, i terninger

INGREDIENSER TIL MARINADE

- 1 fedd hvitløk
- ½ ts svart pepper
- 1 ts salt
- 50 ml rød vineddik

- 1 ss sukker
- 1 ss sirup
- 1 ss honning
- Saft fra 1 sitron
- 2 kvister frisk timian
- 3 ml sterk peppersaus
- 1 ts rød pepper
- 200 ml olivenolje

FORBEREDELSE

- Knus hvitløken og bland alle ingrediensene til marinaden.
- Bland kyllinglårene med halve marinaden, og bland den andre halvdelen av marinaden med tomater, poteter og løk. Marineres i to timer.
- Legg kyllinglårene ved siden av hverandre på midten av et vanlig brett. Legg potetene rundt kyllinglårene, og løk og tomater mellom kyllinglårene.
- Tilbered måltidet ved å legge det på brettet og sette det inn i forvarmet ovn.
- La maten hvile i 5 minutter etter tilbereding, og server.

6 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

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.



FARE:

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. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.

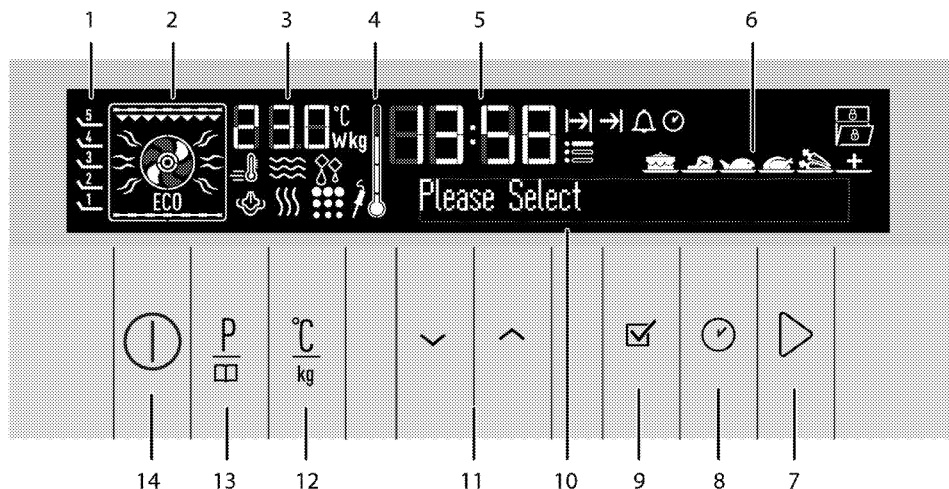


Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Hvordan bruke den elektriske ovnen



Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.



- 1 Hylleposisjoner
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 4 Symbol for ovnens indre temperatur
- 5 Indikatorfelt for aktuell tid
- 6 Utvalgsdisplay for hurtigmat
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 OK-tast
- 10 Tekstvisning
- 11 Opp-/nedtaster (Menytrinn)
- 12 Temperatur - vekt - forsterkerinnstillingstast
- 13 Programvelger
- 14 På/AV-knapp

Display-symboler:



Hurtig oppvarming (forsterker)-symbol



Tilberedningstid-symbol



Avslutning av tilberedningstids-symbol



Alarm-symbol



Aktuell tids-symbol



Innstillings-symbol



Opptinings-symbol



Tastelås-symbol



åpen dør-symbol



Steketermometer-symbol *



Pyro-symbol *





Damp-symbol *






* Varierer avhengig av produktmodell.

Ovnen går tilbake til standby-skjerm etter at den er slått på, og aktuell tid


er stilt inn. Bare aktuell tid vises på displayet.

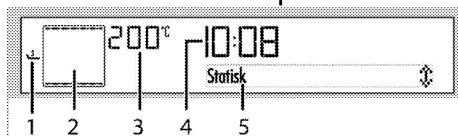
Bare  og  -tastene er funksjonelle når skjermen befinner seg i denne statusen. Du kan utføre alle operasjoner i Innstillingsmenyen. Vennligst se *Innstillingsmenyen, side 60*.

 Dersom du berører  tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør  -tasten i lenger enn ett sekund for å slå på ovnen.





Velg temperatur og driftsmodus

1. Berør  -tasten for å slå på ovnen.
2. Igangsettings-skjermen vises når ovnen er slått på.



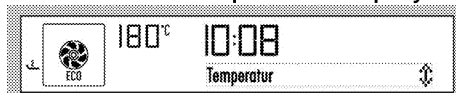
- 1 Hylleposisjoner
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Tekstvisning




Dette skjermbildet omfatter den anbefalte temperaturen under temperatur-/vekt-indikatoren og de aktive varmeovnene og anbefalt skuffposisjon på funksjonsdisplayet.

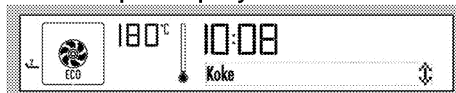
3. Berør  eller  -tastene for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).



Etter at funksjonen er valgt, kan "Temperature" ("Temperatur"), "Cook time" (Tilberedningstid) og "Booster" ("forsterker" for rask oppvarming) stilles inn.

4. Ønsker du å endre temperaturen, berør $^{\circ}\text{C}$ / kg én enkelt gang for å komme til temperatur-displayet.





5. Berør  /  inntil ønsket temperatur dukker opp i temperatur-/vekt-indikatorfeltet. Berør for å stille inn temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.
6. Dersom matlagings-funksjons- og temperaturverdier passer, berør  -tasten for å begynne tilberedningen av mat. Tilberedningen av mat settes i gang og "Cooking" ("Tilberedningen av mat") vises på displayet.



 Dersom ovnsdøren åpnes under tilberedningen av mat, vises "Door open"- ("åpen dør")- advarselen  -symbolet på displayet.

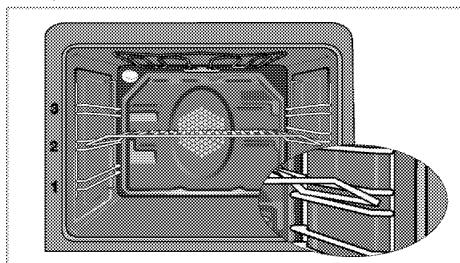


Dersom du berører  tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet.

Berør -tasten i lenger enn ett sekund for å sette tilberedningen av mat i gang.

å slå av den elektriske ovnen

Berør -tasten for slå av ovnen.



Ristposisjoner (gjelder modeller med ledningsgrill)

Det er viktig å plassere ledningsgrillen på risten riktig. Ledningsgrillen må settes inn mellom risthyllene slik som illustrert på figuren. Ikke la ledningsgrillen bli stående mot bakveggen av ovnen. Skyv ledningsgrillen fram til fremre del av risten og fest den ved hjelp av døren for å oppnå en god grillytelse.

Funksjonstabell

Funksjonstabell angir funksjonene som kan brukes i ovnen, og de respektive maksimale og minimale temperaturene for disse funksjonene. Anbefalt temperatur vises når funksjonen er valgt.



Funksjonene varierer avhengig av produktmodell.



Av sikkerhetsmessige årsaker er maksimal tid som kan innstilles for "Cook time" ("Mattilberedningstid") begrenset til seks timer på alle posisjoner bortsett fra "Varm Keeping" ("Holde maten varm") og "Low Temp." ("Tilberedning av mat ved lav temperatur") - funksjonene.



Mens du foretar justeringer i innstillinger, vil relaterte symboler blinke på skjermen.



Programmet vil bli kansellert i tilfelle strømbrudd. Du må i så fall omprogrammere ovnen.



Aktuell tid kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen som helst funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering er gjennomført på ovnen.



Selv om ovnen er slått av, lyser ovnens lampe opp når ovnsdøren åpnes.

Funksjon	Temperaturspekter (°C)
Varmluft	40-280
Full grill	40-280
Lav grill	40-280
øko-varmluftsvifte	160-220
Holde varm	40-100
* Funksjonene varierer avhengig av produktmodell.	

Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

Varmluft

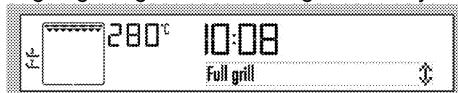
Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllenivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.



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

Full grill

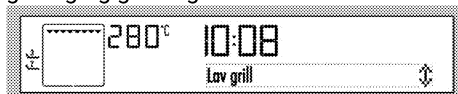
Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



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

Lav grill

Liten grill 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.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Øko-varmluftsvifte

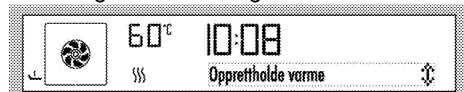
For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe.

Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "Økovifteoppvarming".

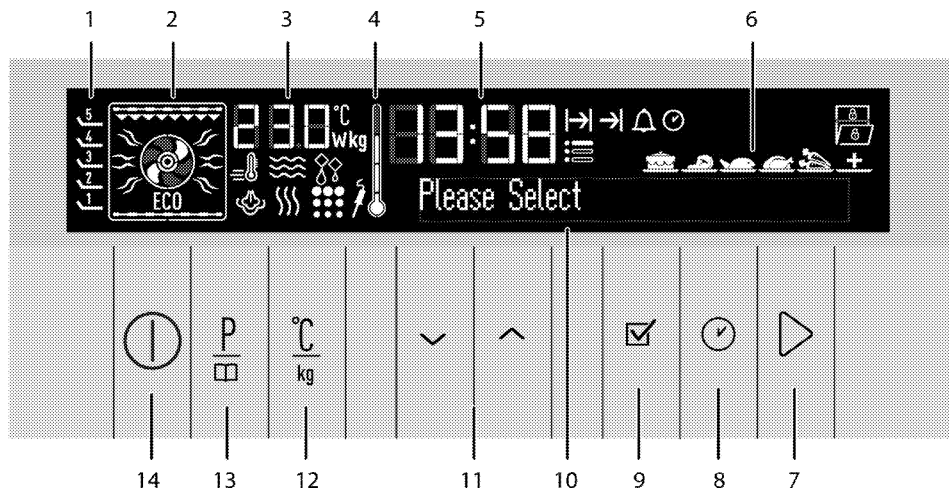


Opprettholde varme

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




Slik bruker du ovnens styreenhet









- 1 Hylleposisjoner
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 4 Symbol for ovnens indre temperatur
- 5 Indikatorfelt for aktuell tid
- 6 Utvalgsdisplay for hurtigmat
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 OK-tast
- 10 Tekstvisning
- 11 Opp-/nedtaster (Menytrinn)
- 12 Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast
- 13 Programvelger
- 14 På/AV-knapp

Aktiver semi-automatisk drift




I dette operasjonsmodusset, kan du justere perioden ovnen skal fungere i (mattilberedningstid).







1. Berør  -tasten for å slå på ovnen.

 Dersom du kort berører  -tasten på denne skjermen, dukker "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inn i ett sekund")-advarselen opp i tekstfeltet. Berør  -tasten inne i mer enn ett sekund for å slå på ovnen.


2. Berør  eller  -tastene for å velge ønsket ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Hvis du ønsker å endre temperatur, berør  én enkelt gang for å komme til temperatur-displayet.






4. Berør  /  inntil ønsket temperatur vises i temperatur-/vekt-indikatorfeltet. Berør  for å stille inn temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.


- For tilberedningstid, trykk på  -tasten én gang for å bla til "Cook time" ("Tilberedningstid") på tekstdisplet. -symbolet blinker på samme tid.
- Berør /-tastene for å stille inn ønsket tilberedningstid og bekreft innstillingen ved å berøre -tasten. Så snart tilberedningstiden er stilt inn, vil  vises kontinuerlig.






- Sett fatet i ovnen og lukk døren.
- Så framt verdiene for matlagingsfunksjon, temperatur og tid passer, berør da -tasten for å starte opp matlagingen. Matlagingen starter og "Cooking" ("Matlaging") kommer opp på displayet.

 Dersom du kort berører -tasten på denne skjermen, dukker "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inn i ett sekund")-advarselen opp i tekstfeltet. Berør  tasten inne i mer enn ett sekund for å sette matlagingen i gang.


» Ovnen varmes opp til innstilt temperatur, og vil opprettholde denne temperaturen fram til slutten av steketiden du har valgt. Ovnslampen lyser under mattilberedningsprosessen.

 Alle segmentene i den indre ovnens temperatur-symbol (4) slår seg på når ovnen når den innstilte temperaturen.


- Når tilberedningen av mat er ferdig, kommer "Good appetite... Press to continue" ("Nyt maten... Trykk på  for å fortsette-) opp på displayet og det lyder et alarmsignal.
- For å stoppe alarmsignalet, trykker du bare på en tast. Ovnen vil fortsette i det valgte moduset hvis du berører -tasten. Alarmen stanser.
- Ovnen slås av automatisk og gjeldende klokkeslett vises hvis du ikke berører  tasten.

å stille inn boosterens (forsterker for rask oppvarming)

Bruk boosterens (forsterker for rask forhåndsoppvarming) -funksjonen for å få ovnen til å nå ønsket temperatur raskere.

 Forsterker kan ikke velges når funksjonene opptining, langtidstilberedning, hold maten varm og tilberedning av mat ved lav temperatur er slått på. Forsterkerens innstillinger vil bli kansellert i tilfelle strømbrudd.

Velg ønsket tilberedningsfunksjon og gjør så følgende:

- Berør -tasten to ganger. "Booster passive- ("Forsterker passiv") dukker opp på displayet.



2. Berør \wedge -tasten én gang. "Booster active- ("Forsterker aktiv")-advarselen og \equiv -symbolet dukker opp på displayet. Berør \checkmark for å bekrefte innstillingen.



3. Så langt verdiene for matlagingsfunksjon og temperatur passer, berør da \triangleright -tasten for å starte opp matlagingen. Matlagingen starter og "Cooking" ("Matlaging") kommer opp på displayet.

» \equiv -symbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før forsterkerfunksjonen ble koblet inn.

4. For å kansellere

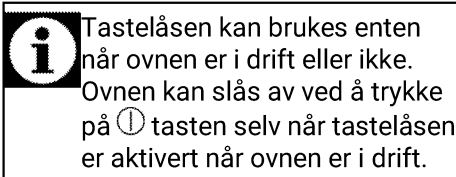
forsterkerfunksjonen, berør da °C/kg -tasten med korte intervaller inntil "Booster active" ("Forsterker aktiv") dukker opp på displayet.

5. Berør \vee -tasten én gang. "Booster passive- ("Forsterker aktiv")-advarselen dukker opp og \equiv -symbolet forsvinner på displayet. Berør \checkmark for å bekrefte innstillingen.



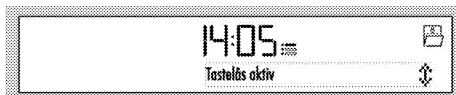
Ved hjelp av tastelåsen

Du kan unngå at ovnen blir involvert med ved å aktivere tastelås-funksjonen.

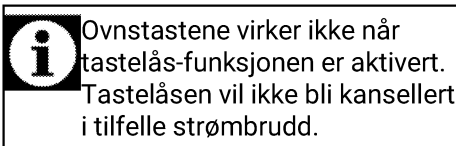


å aktivere tastelåsen



1. Berør $\textcircled{1}$ tasten med korte intervaller inntil "Keylock passive" ("Tastelås passiv") dukker opp på display. \equiv -symbolet blinker på displayet.
2. Berør \wedge -tasten én gang for å aktivere tastelåsen. Etter å ha aktivert tastelåsen, vil "Key lock active" ("Tastelåsen aktiv") dukke opp på displayet. Så vil $\textcircled{1}$ -symbolet dukke opp.
3. Berør \checkmark for å bekrefte innstillingen.

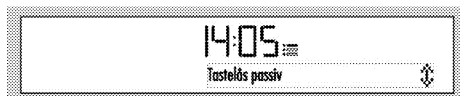



» Etter å ha aktivert tastelåsen, vil "Keylock active" ("Tastelåsen aktiv")-advarselen og $\textcircled{1}$ -symbolet dukke opp på displayet når du trykker på en hvilken som helst tast (med unntak av \wedge/\vee -tastene).



Å deaktivere tastelåsen

1. Berør  tasten to ganger for å deaktivere tastelåsen. "Key lock passive" ("Tastelås passiv") dukker opp på displayet.
2. Berør  for å bekrefte innstillingen.

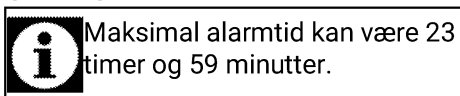


» Tastelåsen er nå deaktivert og -symbolet på displayet forsvinner.

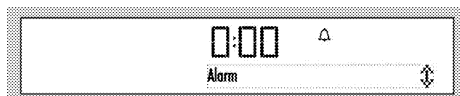
Å bruke klokken som alarm







Du kan bruke klokken på produktet til en hvilken som helst advarsel eller påminnelse utenom matlagingsprogrammet.


Alarml klokken har ingen innflytelse på ovnens funksjoner. Den brukes bare som en advarsel. For eksempel er dette nyttig når du ønsker å snu mat i ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarml klokke vil gi et signal når innstilt tid er over.








For å stille inn alarmen:



1. Berør  tasten med korte intervaller inntil  symbolet dukker opp på displayet.
2. Berør   tastene for å stille inn ønsket tid og bekreft innstillingen ved å trykke på  tasten.  Symbol-lyset forblir tent etter innstilling av alarmtid.

3. Etter at alarmen er over, vil  begynne å blinke og et alarmsignal høres.
4. Trykk på en hvilken som helst tast for å stanse alarmen.

For å avbryte alarmen:

1. Berør  tasten med korte intervaller inntil  symbolet dukker opp på displayet.
 2. Berør  tasten inntil "00:00" vises på displayet og bekreft innstillingen ved å trykke på  tasten.
- » Alarmen stanses og -symbolet forsvinner.

Tidstabell for matlaging



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.

Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er **nederste** stativ.

Retten	Kokenivånummer	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett	Ett nivå	Standardbrett*		1	175	30 ... 40
Kaker i form	Ett nivå	Kakeform på rist**		1	175	50 ... 60
Småkaker	Ett nivå	Standardbrett*		1	150	35 ... 45
Svampkake	Ett nivå	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		1	150	25 ... 35
Kjeks	Ett nivå	Bakebrett*		1	175	25 ... 30
	2 nivåer	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Deigbakst	Ett nivå	Standardbrett*		1	200	35 ... 45
	2 nivåer	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	200	45 ... 55
Rik bakst	Ett nivå	Standardbrett*		1	190	25 ... 35
	2 nivåer	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	190	35 ... 45
Gjærdeig	Ett nivå	Standardbrett*		1	200	35 ... 45
Lasagne	Ett nivå	Rektangulær glass-/metallpanne på rist**		1	200	30 ... 40
Biffsteik (hel) /Steik	Ett nivå	Standardbrett*		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett nivå	Standardbrett*		1	25 min. 220, deretter 180 ... 190	70 ... 90
Stekt kylling	Ett nivå	Standardbrett*		1	15 min. 250/maks., deretter 190	55 ... 65
Kalkun (skiver)	Ett nivå	Standardbrett*		1	25 min. 250/maks., deretter 190	150 ... 210
Fisk	Ett nivå	Standardbrett*		1	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.

Øko-varmluftsvifte



Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i økovarmeviftemodus.



Ikke åpne døren under matlaging i modusen økovarmeviftemodus.

Retten	Kokenivå nummer	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Småkake	Ett nivå	Standardbrett*		1	160	20 ... 30
Kjeks	Ett nivå	Standardbrett*		1	200	30 ... 35
Deigbakt	Ett nivå	Standardbrett*		1	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett nivå	Standardbrett*		1	200	40 ... 45

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på

bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.

- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.



Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et Brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på

forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.


Funksjoner for ferdigretter å velge funksjoner for ferdigretter




Ferdigrett-menyen inneholder måltidsprogrammer som er utarbeidet spesielt for deg av profesjonelle kokker og lagres i minnet på kontrollenheten. I denne menyen stilles temperatur, ristposisjon, vekt og matlagingsfunksjoner inn automatisk.


Du kan endre vekt og steketid alt etter måltid og din smak.


I løpet av de første 20 minuttene av tilberedningen av bakverket. Det er et gjæringstrinn. Varmere vil ikke være aktive under gjæring. 20 min. Til slutt begynner matlagingen.

For å velge ferdigrett-funksjoner:










1. Berør  -tasten for slå på ovnen. Åpningsskjermen som viser driftsinformasjon kommer opp når ovnen er slått på.

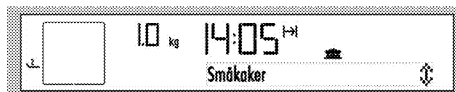
 Dersom du berører  -tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør  -tasten i lenger enn ett sekund for å slå på/av ovnen.


2. Berør  -tasten for å velge ferdigrett-funksjonsdisplayet. I dette trinnet, vil




"Cakes&breads&tarts" ("Kaker og brød og kaker") og  -symbolet dukke opp på displayet.




3. Berør  -tastene for å velge ønsket ferdigmåltids-funksjonshovedmeny (Cakes&breads&tarts , Meat , Fish , Meat Poultry , Light meals , Special ), altså ("Kaker og brød og kaker, Kjøtt, fisk, Kjøtt, fugl, spesielle måltider og spesial").
4. Berør  -tasten for å bekrefte hovedmåltids-menyen du har valgt.
5. Berør  -tastene for å velge ønsket måltid (Cookies, Cake, Small cake, etc), altså (Småkaker, kake, liten kake, osv).





6. Sett matretten inn i ovnen.
7. Berør  -tasten for å sette tilberedningen i gang. "Cooking", altså ("Tilberedning av mat"), dukker opp på displayet.

 Dersom du berører  -tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør  -tasten i lenger enn ett sekund for å sette tilberedningen av mat i gang.

8. Etter at tilberedningen av mat er fullført, vil "Good appetite..." , altså "God appetitt..." , dukke opp på displayet og alarmsignalet lyder.

 For å stoppe alarmsignalet, bare trykk på en hvilken som helst tast.



 "Tilbake", som vises på skjermen mens du navigerer i måltids-menyen, gjør at du kan gå tilbake til den øvre menyen. Berør  -tasten for å gå til åpnings-funksjonsdisplayet.

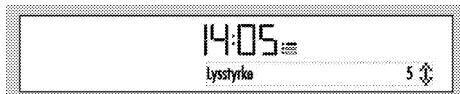
Før du begynner å lage mat i ferdigrett-menyen, kan du stille inn vekt avhengig av den måltidstypen du har valgt. Slik gjør du dette:



Innstillings-menyen


Innstilling av lysstyrke

Lysstyrke kan bare stilles inn når ovnen er slått av.



- Berør  -tasten med korte intervaller inntil "Brightness" ("Lysstyrke") dukker opp på displayet.  -symbolet blinker på displayet.





- Det er fem lysstyrker, nemlig 1, 2, 3, 4 og 5. Berør  -tastene for å velge ønsket nivå.
- Berør  for å bekrefte innstillingen.


- Berør  -tasten etter å ha valgt ønsket måltid. Ordet "Weight" - altså "Vekt" - dukker opp og **kg**-symbolet blinker på displayet.




- Berør  -tastene for å stille inn vekten og bekreft ved å trykke på  -tasten.

 Temperaturen i ovnen vil forandres og koketiden endres automatisk på basis av endringen i vekt.

 Du kan bare endre vekten for måltider som det er indikert en vekt for.



- Berør  -tasten for å sette tilberedningen i gang.

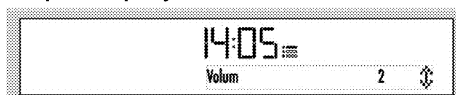
 Lysstyrke-nivået synker for å spare strøm når ovnen er slått av. Det gjenopprettes til innstilt nivå igjen når ovnen slås på.

» Den går tilbake til stand-by-skjerm. Bare aktuell tid vises på displayet.

Stemmenivåinnstilling

Stemmenivå kan bare stilles inn når ovnen er slått av.

- Berør  -tasten med korte intervaller inntil "Voice Level" ("Stemmenivå") dukker opp på displayet.  -symbolet blinker på displayet.





2. Det er to stemmenivåer, nemlig 1 og 2. Berør \wedge/\vee -tastene for å velge ønsket nivå.

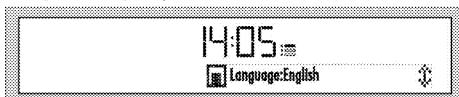
3. Berør for å bekrefte innstillingen.

» Den går tilbake til stand-by-skjerm. Bare aktuell tid vises på displayet.

Innstilling av språk

Språk kan bare stilles inn når ovnen er slått av.

1. Berør  tasten med korte intervaller inntil "Language" ("Språk") dukker opp på displayet. -symbolet blinker på displayet.





2. Berør \wedge/\vee -tastene for å velge ønsket språk.

3. Berør for å bekrefte innstillingen.

» Den går tilbake til stand-by-skjerm. Bare aktuell tid vises på displayet.


Innstilling av aktuell tid

Aktuell tid kan bare stilles inn når ovnen er slått av. Hvis du ønsker å endre tiden som ble stilt inn ved førstegangs oppsett:

1. Berør -tasten med korte intervaller inntil "Day time"- ("Tid på dagen") dukker opp på displayet. Feltet for timer og -symbolet blinker på displayet. Berør \wedge/\vee tastene for å stille inn time.

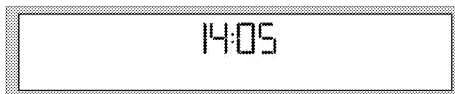


2. Berør for å bekrefte innstillingen av time.

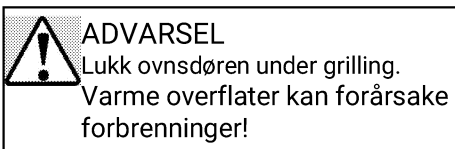
3. Feltet for minutter og -symbolet blinker på displayet.

Berør \wedge/\vee tastene for å stille inn minutter. Berør for å bekrefte minuttinnstillingen.


» Den går tilbake til stand-by-skjerm. Bare aktuell tid vises på displayet.



Slik bruker du grillen



Slå på grillen


1. Trykk på -tasten for å slå på komfyren.

2. Trykk på \wedge/\vee for å velge ønsket grillfunksjon.


Etter at funksjonen er valgt, kan du stille inn "Temperatur", "Koketid", "Kokesluttid" og "Booster" (hurtig oppvarming) kan stilles inn.

3. Hvis du vil endre temperaturen, trykk én gang på $\frac{C}{K}$ for å komme til temperaturdisplayet.

4. Trykk på \wedge/\vee -tastene til ønsket temperatur vises i temperatur-/vektindikatoren. Trykk på for å angi temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.

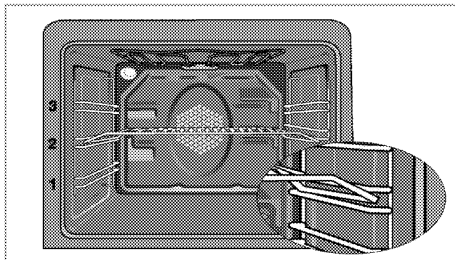
5. Hvis kokefunksjon, temperatur- og tidsverdiene passer, trykker du på -tasten for å starte. Tilbereding starter og det står "Steking" på displayet.

Slå av grillen

1. Trykk på -tasten for å slå av komfyren.

Stativstillinger

Grillytelsen vil reduseres hvis stekeristen står mot den bakre delen av ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grillytelse.



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.

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Innsettningsnivå	Grilltid (omtrent)
Fisk	2...3	20...25 min. [#]
Oppskåret kylling	2...3	25...35 min.
Lammekoteletter	2...3	20...25 min.
Roastbeef	2...3	25...30 min. [#]
Kalvekoteletter	2...3	25...30 min. [#]
Toast	3	1...2 min.

[#] avhengig av tykkelse

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

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



FARE:

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



FARE:

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.
- Ringen og bunnen av ovnen må rengjøres regelmessig for å unngå unødvendig støy. Tørk ganske enkelt av bunnen av ovnen med mildt såpevann. Ringen kan vaskes i mildt såpevann eller i oppvaskmaskin.

Husk å sette ringen tilbake i riktig posisjon etter rengjøring.

- 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.
- Ovnens 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 innleveringstasjoner.



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

Rengjøring av kontrollpanel

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



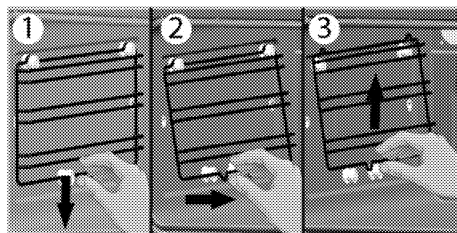
Ikke fjern kontrollknappene/bryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen

(Denne funksjonen er ekstrautstyr. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

1. Hold sidestativet fra den nederste delen. Trekk det nedover og frigjør det fra sporene nederst.
2. Trekk sidestativet i motsatt retning av sideveggen.
3. Fjern sidestativet helt ved å trekke det oppover.



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.



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

Utskifting av ovnspæren



FARE:
Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

i I denne ovnen brukes en glødelampe med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm eller en halogenlampe med sokkel type G9, en effekt på mindre enn 60 W. Lampene er egnet for bruk ved temperaturer over 300 ° C. Ovnlamper kan fås hos autoriserte serviceagenter eller teknikere med lisens.

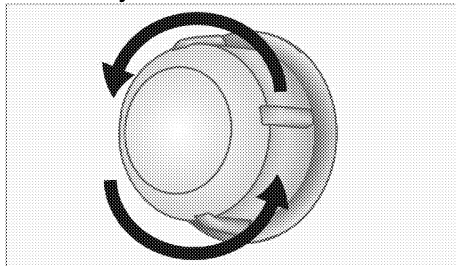
i Posisjonen på pæren kan variere fra figuren.

i Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.

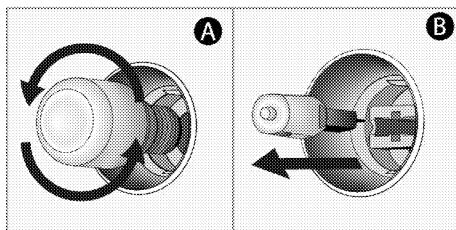
i Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Drei glassdekselet mot klokken for å fjerne det.



3. Hvis ovnslampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut. Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut som vist i figuren og bytter den ut.



4. Sett på plass glassdekselet.

8 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 metalledene 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 tilkople (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Knappene/knottene/tastene på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> *Nøkkellåsen kan være aktivert. Vennligst deaktivert den. (Se:)*

Ovnslyset 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.*

Ovnen varmes ikke opp.

- Funksjone og/eller temperaturen er ikke innstilt. >>> *Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturknotten/tasten.*
- 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 tilkople (det jordede) 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.*



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.

